

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.9 «Материальный учет в отрасли»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.03**

Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль, специализация): **Технология молочных и мясных продуктов**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	заведующий кафедрой	О.В. Кольтюгина
	доцент	Л.Н. Азолкина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	О.В. Кольтюгина

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-2	Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	ПК-2.1	Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-2.2	Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации технологического процесса

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Общая технология отрасли, Основы животноводства, Технология молочных и мясных продуктов
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Производственный контроль в отрасли

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	40	0	50	18	93

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 8

Лекционные занятия (40ч.)

- 1. Модуль 1. Основы бухгалтерского учета {беседа} (2ч.)[2] Основы бухгалтерского учета**
- 2. Классификация бухгалтерских документов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4] Классификация бухгалтерских документов**
- 3. Организация входного контроля на предприятиях молочной промышленности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Входной контроль**
- 4. Учет заготовок молока и молочных продуктов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Заготовка молока**
- 5. Учет закупок скота и птицы
Документальное оформление и порядок сдачи-приемки скота по живой массе {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Закупка скота и птицы**
- 6. Сдача –приемка скота по количеству и качеству мяса. Особенности учета закупок скота у заготовительных организаций и населения {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4] Сдача скота**
- 7. Нормативный метод учета сырья в молочной и мясной отрасли. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4] Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды продукции**
- 8. Расчет норм расхода сырья на молочные продукты {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4] Расчет норм расхода на жирные молочные продукты.**
- 9. Расчет норм расхода сырья на молочные продукты {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Расчет норм расхода на нежирные молочные продукты.**
- 10. Пересчет норм расхода сырья в молоко базисной жирности. Определение выхода готовой продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Пересчет норм расхода**
- 11. Модуль 2. Анализ работы предприятия на основе рапортов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции. Основные разделы рапорта.**
- 12. Контроль выполнения норм расхода смеси. Проведение контрольных выработок. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Контроль норм расхода**
- 13. Проведение производственно-документальной ревизии. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4] Проведение ревизии**
- 14. Учет вторичного сырья {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Учет вторичного сырья**
- 15. Контроль производства. Понятие материальной ответственности {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Материальная ответственность**
- 16. Порядок проведения инвентаризации материальных ценностей {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Инвентаризация**

17. Порядок проведения и оформления производственной ревизии {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Производственная ревизия
18. Учет движения готовой продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Движение готовой продукции
19. Учет движения сырья, припасов и материалов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Учет сырья
20. Учет труда и заработной платы. Документальное оформление {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4] Учет труда

Практические занятия (50ч.)

1. Модуль 1 Занятие 1

Тема: Договор на закупаемое молоко и мясо {метод кейсов} (2ч.)[1,2,4]

2. Занятие 2

Тема: Документы, оформляемые при отгрузке молока и мяса с ферм {метод кейсов} (2ч.)[1,4]

3. Занятие 3

Тема: Система контроля качества и безопасности закупаемого сырья «Меркурий» {метод кейсов} (2ч.)[1,4]

4. Занятие 4

Тема: Оформление первичных доку-ментов на предприятии при приемке сырья {метод кейсов} (2ч.)[1,4]

5. Занятие 5

Тема: документирование заготовок молока и мяса у индивидуальных заготовителей {метод кейсов} (2ч.)[1,4]

6. Занятие 6

Тема: Оформление итоговых документов при приемке молока и мяса {метод кейсов} (2ч.)[1,4]

7. Занятие 7

Тема: Расчет норм расхода молока питьевого {метод кейсов} (2ч.)[1,2]

8. Занятие 8

Тема: Расчет норм расхода молока на производство кисломолочной продукции {метод кейсов} (2ч.)[1,2]

9. Занятие 9

Тема: Пересчет норм расхода молока питьевого на базисную жирность {метод кейсов} (2ч.)[1,2]

10. Занятие 10

Тема: Пересчет норм расхода кисломолочной продукции на базисную жирность {метод кейсов} (2ч.)[1,2]

11. Занятие 11

Тема: Расчет норм расхода сырья на обезжиренную продукцию {метод кейсов} (2ч.)[1,3]

12. Занятие 12 Тема: Установление потерь при закупках мяса {метод кейсов} (2ч.)[1,3]

13. Занятие 13 Тема: Расчет норм расхода молока в маслоделии {метод кейсов} (2ч.)[1,2]
14. Занятие 14 Тема: расчет норм расхода молока в сыроделии {метод кейсов} (2ч.)[1,2]
15. Модуль 2. Занятие 15 Тема: Составление рапорта при ведении нормативного учета при безцеховой структуре производства {метод кейсов} (2ч.)[1,3]
16. Занятие 16 Тема: ведение журнальной формы отчетности при безцеховой структуре производства {метод кейсов} (2ч.)[1,3]
17. Занятие 17 Тема: Составление первичной документации для оформления рапорта {метод кейсов} (2ч.)[1,3,4]
18. Занятие 18 Тема: Составление рапорта при ведении нормативного учета с цеховой структурой производства. {метод кейсов} (2ч.)[1,3,4]
19. Занятие 19 Тема: учет готовой продукции при хранении в сыроделии {метод кейсов} (2ч.)[1,3,4]
20. Занятие 20 Тема: учет готовой продукции при реализации молочных продуктов {метод кейсов} (2ч.)[1,3,4]
21. Занятие 21 Тема: Учет готовой продукции при реализации мясных продуктов {метод кейсов} (2ч.)[1,2]
22. Занятие 22 Тема: Учет вспомогательных материалов {метод кейсов} (2ч.)[1,2]
23. Занятие 23 Тема: Учет труда и заработной платы работников {метод кейсов} (2ч.)[1,4]
24. Занятие 24 Тема: Документальное оформление деятельности молочного предприятия {метод кейсов} (2ч.)[1,4]
25. Итоговое занятие. Зачет {метод кейсов} (2ч.)[1,2,3,4]

Самостоятельная работа (18ч.)

1. подготовка к коллоквиуму {тренинг} (8ч.)[2,3,4]
2. Подготовка к зачету {тренинг} (10ч.)[1,2,3,4]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Азолкина Л.Н. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине "Материальный учет в отрасли"[Электронный ресурс] / Л. Н. Азолкина. - Барнаул. - 2016. -

Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Azolkina_mat_uch.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Голубева, Л. В. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения: лабораторный практикум : учебное пособие : [16+] / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, М. М. Данылиев ; науч. ред. Л. В. Голубева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 121 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482056> (дата обращения: 25.02.2023). – Библиогр.: с. 109-113. – ISBN 978-5-00032-288-8. – Текст : электронный

6.2. Дополнительная литература

3. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отраслях производственной сферы : учебное пособие / Е. И. Костюкова, В. С. Яковенко, С. А. Тунин [и др.] ; под ред. Е. И. Костюковой. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2016. – 314 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485014> (дата обращения: 26.02.2023). – Библиогр.: с. 288-289. – Текст : электронный.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

4. Васильева Р.А. Производственный учет: Учебное пособие для специальности 260303 "Технология молока и молочных продуктов".. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2006. - 46 с. -Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/558/48558>

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть

Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».