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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.15 «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 (вариативная)**
Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Л.Н. Азолкина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	особенности сис-тем управления предприятием; основы трудового законодательства;	анализировать и оценивать соци-альную информа-цию для осуществ-ления деятельно-сти с учетом ре-зультатов этого анализа; органи-зовывать работу коллектива испол-нителей и опреде-лять порядок про-ведения работ; использовать эко-номические рычаги и стимулы для повышения заин-тересованности работников под-разделения в по-вышении произ-водительности и результативности труда;	навыками аргу-ментированного изложения соб-ственной точки зрения;
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	принципы планирования работы первичных производственных подразделений	разрабатывать планы работы	методами норма-тивных расчетов плановых заданий
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы	Принципы расче-тов и обоснований норм выработки, способы определения нормативов мате-риальных затрат сырья, полу-фабрикатов, мате-риалов	устанавливать нор-мы выработки, раз-рабатывать технологические нормативы на рас-ход сырья, мате-риалов, топлива и электроэнергии;	навыками расчетов норм расхода сырья и материалов, топлива, холода, электроэнергии на выпуск продукции;

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)			
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	нормативную и техническую документацию, используемую в отрасли	определять производственные потери для каждого вида продукции	методами продук-тового расчета и производственного материального баланса

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Информатика, Математика, Общая технология отрасли, Технология молочных и мясных продуктов
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа

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: 2 / 72
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	20	0	30	22	53

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 (20ч.)

1. Тема 1: Организация входного контроля на предприятиях молочной промышленности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] Структура договора поставки молока, первичные до-кументы приемки.

2. Тема 1: Организация входного контроля на пред-приятиях молочной промышленности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2] Бухгалтерские документы приемки молока

3. Тема 2: Нормативный метод учета сырья в молоч-ной и мясной отрасли. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды молочной продукции

4. Тема 3: Расчет норм расхода сырья на молочные продукты {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Расчет норм расхода на жирные молочные продукты.

5. Тема 3: Расчет норм расхода сырья на молочные продукты {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Расчет норм расхода на нежирные молочные продук-ты.

6. Тема 4: Пересчет норм расхода сырья в молоко базисной жирности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Определение выхода готовой продукции.

7. Тема 5: Анализ работы предприятия на ос-нове рапортов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] . Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции. Основные разделы рапорта.

8. Анализ на основе рапортов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Проведение кон-рольных выработок.

9. Тема 6: Проведение производственно-документальной ревизии. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Производственно-документальная ревизия

10. Тема 7: Учет движения припасов и материалов. Учет рабочего времени {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Движение припасов и материалов. Учет рабочего времени

Практические занятия (30ч.)

1. Занятие 1

Оформление документов при приемке молока(2ч.)[1] Составление договора приемки молока на основе ГОСТ 31449, ТТН, удостоверения о качестве

2. Занятие 2

Оформление документов при приемке молока(2ч.)[1] Составление реестра суточного поступления молока и накопительной ведомости.

3. Занятие 3

Расчет Норм расхода мо-лочной продукции(2ч.)[1] Расчет норм расхода молока питьевого и ки-сломолочных продуктов

4. Занятие 4

Расчет Норм расхода мо-лочной продукции(2ч.)[1] Расчет норм расхода творога жирного и обезжиренного

5. Занятие 5 Расчет Норм расхода молочной продук-ции(2ч.)[1] Расчет норм расхода масла разных способов производства и топленого.

6. Занятие 6

Коллоквиум(2ч.)[1] Тема: «Расчет Норм расхода сырья на произ-водство цельномолочной и молочноконсерв-ной отрасли»

7. Модуль 2

Занятие 7 Расчет Норм расхода молочной продук-ции(2ч.)[1] Расчет норм расхода сыра и молочных консер-вов, мороженого сыров и плавленых

8. Занятие 8 Нормы расхода по базисной жирности(2ч.)[1] Пересчет Норм расхода на молоко базисной жирности

9. Занятие 9

Рапорт-форма отчета ГМЗ(2ч.)[1] Составление рапорта ежедневного учета сырья и продукции по молочному заводу с цеховой структурой

10. Занятие 10

Рапорт-форма отчета ГМЗ(2ч.)[1] Составление рапорта ежедневного учета сырья и продукции по молочному заводу продукции по молочному заводу с безцеховой структурой

11. Занятие 11

Рапорт-форма отчета МСЗ(2ч.)[1] Составление рапорта ежедневного учета сырья и продукции по МСЗ с цеховой структурой

12. Занятие 12

Рапорт-форма отчета МСЗ(2ч.)[1] Составление рапорта ежедневного учета сырья и продукции по МСЗ с безцеховой структурой

13. Занятие 13 Анализ рапорта(2ч.)[1] Результаты работы за день, определение не-достачи и избытка сырья

14. Занятие 14 Бухгалтерский учет(2ч.)[1] Оформление документации при учете припа-сов, материалов.

15. Занятие 15 Учет рабочего времени.(2ч.)[1] Табель учета рабочего времени Зачет

Самостоятельная работа (22ч.)

. Подготовка к зачету(5ч.)[1,2,3]

. Подготовка к коллоквиуму(5ч.)[1,2,3]

. Подготовка к практическим занятиям(12ч.)[1]

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 к выполнению практических работ по дисциплине «Материальный учет в отрасли» [Электронный ресурс] / Л.Н. Азолкина. – Барнаул:, 2016 – 90 с. -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. Производственный учет и отчетность в молочной промышленности [Элек-тронный ресурс] /Л.В.Голубева, О.И.Долматова. –2010. Режим доступа: - http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4897

6.2. Дополнительная литература

3. Буянова, И.В Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс] / И.В. Буянова. -2014. - Режим доступа: - http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190

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

4. Режим доступа: - http://e.lanbook.com/ books/element.-160c . pdf

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 занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
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».