

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	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.	Выпускная квалификационная работа, 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. 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. 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
помещения для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий

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».