

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Учет и отчетность в биотехнологических производствах»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.01 «Биотехнология» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Пищевая биотехнология

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-6.3: Описывает способы учета и отчетности при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Учет и отчетность в биотехнологических производствах» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Тема: Организация входного контроля сырья на предприятиях пищевой промышленности.. Структура договора поставки сырья , первичные документы при приемке сырья на предприятия пищевой промышленности. Бухгалтерские документы при приемке сырья на предприятиях молочной, мясной, хлебопекарной, консервной промышленности и бродильных производств.

2. Тема: Система контроля сырья "Меркурий". Система контроля качества и безопасности закупаемого сырья "Меркурий".

3. Тема: Нормативный метод учета сырья в перерабатывающей отрасли.. Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды продукции. Основные операции , на которых происходят максимальные потери..

4. Тема: Пересчет норм расхода сырья в хлебопекарной промышленности. Формулы пересчета молока на базисную жирность.Определение выхода готовой продукции. Учет сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, брака и отходов на предприятиях хлебопекарной промышленности. Определение выхода готовой продукции.

5. Тема: Расчет норм расхода сырья на молочные продукты. Расчет норм расхода сырья на цельномолочные и кисломолочные продукты, жирные и нежирные продукты. Пересчет Норм расхода на базисную жирность. Расчет Норм расхода сырья на сыры и масло сливочное..

6. Тема: Организация закупок мяса скота, птицы и кроликов. Порядок проведения и документальное оформление закупок мяса скота, птицы и кроликов. Сдача-приемка скота, птицы по живому весу на предприятиях перерабатывающей промышленности. Расчет норм расхода сырья на мясные продукты..

7. Тема: Документальное оформление закупок плодо-овощного сырья. Порядок проведения закупок плодо-овощного сырья. Расчет норм расхода сырья на плодо-овощные консервы.

8. Тема: Расчет норм расхода сырья в бродильном производстве.. Учет и отчетность при производстве продуктов брожения. Расчет норм расхода сырья на пиво, квас, спирт, сброженные соки..

9. Тема: Контроль производства на основе инвентаризаций и ревизий. Порядок проведения и оформление инвентаризаций и ревизий. Виды инвентаризации
Особенность проведения инвентаризации на пищевом предприятии. Внутренняя проверка финансовых документов компании. Ревизия. Содержание видов контроля по методам осуществления на предприятии

Внутренняя проверка финансовых документов компании..

10. Тема: Хронометраж рабочего времени. Виды хронометража

Биометрический терминал учета рабочего времени

Документальное оформление учета рабочего времени.

11. Тема: Учет рабочего времени. Табель учета рабочего времени. Поденный и суммированный учет рабочего времени

График сменности, ограничения его применения
Норма часов при сменном графике работы, суммированный учет рабочего времени.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

Л.Н. Азолкина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина