

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 «Учет и отчетность в биотехнологических производствах»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.01 Биотехнология**

Направленность (профиль, специализация): **Пищевая биотехнология**

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

Форма обучения: **очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, принимать участие в реализации требований систем качества, управлении технологическим процессом на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-6.3	Описывает способы учета и отчетности при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биотехнология и оборудование бродильных производств, Биотехнология и оборудование консервного производства, Биотехнология и оборудование молочного производства, Биотехнология и оборудование мясного производства, Биотехнология и оборудование хлебопекарного производства
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Основы технического регулирования и управления качеством, Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, Ресурсосберегающие технологии пищевых производств, Экономика и управление производством

## 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	32	0	32	44	71

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

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 7**

**Лекционные занятия (32ч.)**

- 1. Тема: Организация входного контроля сырья на предприятиях пищевой промышленности. {беседа} (2ч.)[1]** 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" {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3]** Система контроля качества и безопасности закупаемого сырья "Меркурий"
- 3. Тема: Нормативный метод учета сырья в перерабатывающей отрасли. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,5]** 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2]** 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,5]** 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3]** 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3]** Порядок проведения закупок плодо-овощного сырья. Расчет норм расхода сырья на плодо-овощные консервы
- 8. Тема: Расчет норм расхода сырья в бродильном производстве. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3]** 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**

**{лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3]** 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(2ч.)[2,3]** Виды хронометража  
Биометрический терминал учета рабочего времени  
Документальное оформление учета рабочего времени

**11. Тема: Учет рабочего времени. Табель учета рабочего времени {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3]** Поденный и суммированный учет рабочего времени  
График сменности, ограничения его применения  
Норма часов при сменном графике работы, суммированный учет рабочего времени

#### **Практические занятия (32ч.)**

**1. Договор на закупаемое молоко, мясо и плодово-овощное сырье {метод кейсов} (2ч.)[1]** Составление договора приемки сырья на основе ГОСТ, решение задач

**2. Оформление первичных документов {метод кейсов} (2ч.)[1]** Научиться оформлять документы при отгрузке - приемке сырья на перерабатывающем предприятии. Изучить документы о качестве и количестве отгружаемого сырья. Оформление товарно - транспортных накладных в момент отгрузки сырья

**3. Система контроля качества сырья «МЕРКУРИЙ» {метод кейсов} (2ч.)[1,6]** Изучить принцип работы в системе «Меркурий» Освоить основные понятия системы «Меркурий»

**4. Оформление документов при приемке мяса, молока, плодово-овощного сырья {метод кейсов} (2ч.)[1,5,6]** Составление ТТН, реестра суточного поступления сырья и накопительной ведомости.

**5. Расчет норм расхода в хлебопекарной промышленности {метод кейсов} (2ч.)[1,3,6]** Изучить документы о качестве и количестве принимаемого сырья и отгружаемого готового продукта. Решение задач по вариантам. Документы, оформляемые при отгрузке.

**6. Документирование заготовок молока, мяса, плодов и овощей у индивидуальных заготовителей {метод кейсов} (2ч.)[1,6]** Научиться оформлять документы при приемке молока от индивидуальных сдатчиков. Содержание работы: Оформление расчетных книжек

**7. Тема: Учет движения припасов и материалов. {метод кейсов} (2ч.)[1,3,5]** Документальное оформление движения припасов и материалов на пищевых предприятиях

**8. Пересчет норм расхода молока питьевого на базисную жирность {метод кейсов} (2ч.)[1,5]** Решение задач по вариантам с пересчетом на базисную

жирность

**9. Анализ работы пищевого предприятия {метод кейсов} (10ч.)[1,5]** Изучение ежедневного вида отчетности на разных типах предприятия. Проведение контрольных выработок. Нормативно-учетный документ "Рапорт" на молочных, мясных, хлебопекарных, консервных предприятиях и бродильных производствах. Составление Рапорта.

**10. Учет готовой продукции {метод кейсов} (2ч.)[1,6]** Оформление первичных документов при движении готовой продукции и ее реализации. Товарно-транспортная накладная, спецификация, реестр, качественные удостоверения

**11. Нормы расхода материалов, химикатов, тары и упаковочных материалов на 1 т продукции при производстве. {метод кейсов} (2ч.)[1,6]** Определение Норм расхода материалов, химикатов и тары для производства пищевых продуктов. Составление первичных документов по учету движения материалов в производстве продукции.

**12. Учет труда и рабочего времени {метод кейсов} (2ч.)[3,6]** Выполнение хронометража рабочего времени (студента)

#### **Самостоятельная работа (44ч.)**

**1. Договор по закупкам сырья {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1]** Составить иммитационные договоры с хозяйствами от предприятия. Заполнить основные разделы

**2. Решение задач по темам(10ч.)[1,5]** Расчет Норм расхода, пересчет их на базисную жирность

**3. Подготовка к практическим занятиям(22ч.)[2,3]** Подбор бланков требуемых документов по изучаемой теме. Заполнение документов

**4. Подготовка к зачету(10ч.)[1,2,3]** Повторение изученного материала

#### **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](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

5. Приказ Госагропрома СССР от 31.12.1987 N 1025 "Об утверждении Норм расхода и потерь сырья при производстве цельномолочной продукции на предприятиях молочной промышленности и организации работ по нормированию расхода сырья" Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_55974/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_55974/)

6. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub)

## 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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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».