

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

/Гиро Т.М./

« 30 » августа 2013 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета

/Морозов А.А./

« 30 » августа 2013 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ**

Направление подготовки

**260200.62 Продукты питания животного происхождения**

Профиль подготовки

**Технология молока и молочных продуктов**

Квалификация (степень)

**Бакалавр**

выпускника

Нормативный срок обучения

**4 года**

Форма обучения

**Очная**

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	2							2	
Общее количество часов	72							72	
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	36							36	
лекции	18							18	
лабораторные	18							18	
практические	x							x	
Самостоятельная работа	36							36	
Количество рубежных контролей	x							x	
Форма итогового контроля	x							Зач	
Курсовой проект (работа)	x							x	

**Разработчик: к.т.н., доцент Неповинных Н.В.**

(подпись)

**Саратов 2013**

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Производственный учет и отчетность» является формирование у студентов навыков проведения существующей системы организации учета и контроля движения сырья и продукции на предприятиях молочной отрасли, работы с формами первичного учета сырья и продукции, ознакомления с характером документооборота в соответствующих структурах производства и возможными методами автоматизации производственного учета.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

Дисциплина «Производственный учет и отчетность» включена в вариативную (профильную) часть профессионального цикла ООП ВПО. К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Производственный учет и отчетность», относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин: «Математика», «Информационные технологии», «Математический анализ и моделирование», «Математические методы обработки данных», «Технология молока и молочных продуктов».

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: о разделении производства на основное и вспомогательное;
- уметь: работать с вычислительной техникой.

Дисциплина «Производственный учет и отчетность» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Технохимический контроль», «Управление проектами», «Основы производства продуктов из вторичного сырья».

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины**

Дисциплина «Производственный учет и отчетность» направлена на формирование у студентов профессиональной компетенции: «Способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным нормам» (ПК-13).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: организацию учета заготовок сырья; взаимоотношения между предприятиями молочной промышленности, поставщиками, сельскохозяйственными организациями, которые регулируются положениями и инструкциями; общую и частные технологии производства молочных продуктов; виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; вычислительную технику, бухгалтерский учет и организацию труда в АПК.

Уметь: составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; составлять отчет: по движению первичной учетной документации, по приемке молока и его переработке; работать с вычислительной техникой.

Владеть: способами оформления учетно-отчетной документации и управления технологическими процессами.

#### 4. Структура и содержание дисциплины «Производственный учет и отчетность»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, всего 72 часа, из них аудиторная работа - 36 ч., самостоятельная работа - 36 ч.

Таблица 1

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7 семестр									
1.	Основы организации и задачи производственного учета в молочной промышленности	1	Л	Т	2	-	ВК	ПО	4
2.	Виды производственного учета	2	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО	
3.	Первичные учетные документы	3	Л	Т	2			КЛ	
4.	Принципы составления первичной учетной документации	4	ЛЗ	ДИ	2	4	ТК	УО	
5.	Нормирование сырья и вспомогательных	5	Л	Т	2			КЛ	

	материалов на основании контрольных выработок и замеров								
6.	Нормирование сырьевых ресурсов	6	ЛЗ	ДИ	2	4	ТК	УО	
7.	Учет молока-сырья в производстве	7	Л	В	2			КЛ	
8.	Учет и отчетность при поступлении молока-сырья	8	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО	
9.	Учет молока питьевого	9	Л	В	2			КЛ	
10.	Учет и отчетность при производстве молока питьевого	10	ЛЗ	Т	2	4	РК		9
11.	Учет цельномолочных продуктов	11	Л	В	2			КЛ	
12.	Учет и отчетность при производстве цельномолочных продуктов	12	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО	
13.	Учет сливочного масла и сыра	13	Л	В	2			КЛ	
14.	Учет и отчетность при производстве сливочного масла и сыра	14	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО	
15.	Учет мороженого	15	Л	Т	2			КЛ	
16.	Учет и отчетность при производстве мороженого	16	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО	
17.	Учет сгущенных и сухих молочных консервов	17	Л	Т	2			КЛ	
18.	Учет и отчетность при производстве сгущенного молока с сахаром, сухого цельного молока	18	ЛЗ	Т	2	4	РК		9
19.	Выходной контроль						Вых К	Зач	14

<b>Итого:</b>				36	36			36
---------------	--	--	--	----	----	--	--	----

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен.

## **5. Образовательные технологии**

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Производственный учет и отчетность» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекции – визуализации, деловая игра.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных и интерактивных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 33 % аудиторных занятий.

## **6. Оценочные средства для проведения входного, рубежного и выходного контролей**

### **Вопросы входного контроля**

1. Методы определения кислотности
2. Титруемая кислотность
3. Активная кислотность
4. Плотность. Методы определения
5. Общая характеристика белков
6. Общая характеристика жиров
7. Общая характеристика углеводов
8. Общая характеристика ферментов
9. Общая характеристика витаминов
10. Виды микроорганизмов
11. Микроэлементы. Их назначение
12. Неорганические кислоты. Их характеристика
13. Способы выражения концентрации растворов
14. Коллоидные растворы

## **Вопросы рубежного контроля № 1**

1. Назовите основные типы предприятий молочной промышленности.
2. Виды учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности.
3. Взаимоотношения между поставщиками сырья и предприятиями молочной промышленности.
4. Значение учета сырья и продукции для обеспечения экономической эффективности производства.
5. Первичные учетные документы и принципы их составления.
6. Проведение производственно-документальной ревизии.
7. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности.
8. Характеристика первичной учетной документации по производству молочных продуктов.
9. Повышение эффективности нормирования на предприятиях молочной промышленности.
10. Основные нормативные документы по нормированию расхода материальных ресурсов в молочной отрасли.
11. Организация работ по нормированию сырьевых ресурсов.
12. Правила приемки сырья.
13. Основные учетные документы при приемке молока-сырья.
14. Оформление учетной документации при приемке молока-сырья.
15. Требования ГОСТ-Р 52054-2003 на заготавливаемое молоко.
16. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
17. Расчеты норм расхода сырья в показателях молока базисной жирности.
18. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.
19. Расчеты рецептур с учетом массовой доли жира и белка.

## **Вопросы рубежного контроля № 2**

1. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве.
2. Схема первичного учета движения сырья и выработки цельномолочных продуктов по операциям технологического процесса.
3. Материальный баланс сырья и продуктов в цельномолочном производстве.
4. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сливочного масла.
5. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сыра.
6. Схема первичного учета движения сырья и выработки сливочного масла по операциям технологического процесса.
7. Схема первичного учета движения сырья и выработки сыра по операциям технологического процесса.
8. Материальный баланс сырья и продуктов в маслоделии.

9. Материальный баланс сырья и продуктов в сыроделии.
10. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве мороженого.
11. Схема первичного учета движения сырья и выработки мороженого по операциям технологического процесса.
12. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве мороженого.
13. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве молочных консервов.
14. Схема первичного учета движения сырья и выработки молочных консервов по операциям технологического процесса.
15. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сгущенных молочных консервов.
16. Учет жестянобаночного производства.
17. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сухих молочных консервов.

### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Учет молока, принимаемого от индивидуальных сдатчиков
2. Учет и отчетность на приемном пункте
3. Учет и отчетность при производстве сгущенной сыворотки
4. Учет и отчетность при производстве сухой сыворотки
5. Учет и отчетность при производстве лактозы
6. Учет и отчетность при производстве казеина

### **Вопросы выходного контроля**

1. Назовите основные типы предприятий молочной промышленности.
2. Виды учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности.
3. Взаимоотношения между поставщиками сырья и предприятиями молочной промышленности.
4. Значение учета сырья и продукции для обеспечения экономической эффективности производства.
5. Первичные учетные документы и принципы их составления.
6. Проведение производственно-документальной ревизии.
7. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности.
8. Характеристика первичной учетной документации по производству молочных продуктов.
9. Повышение эффективности нормирования на предприятиях молочной промышленности.
10. Основные нормативные документы по нормированию расхода материальных ресурсов в молочной отрасли.
11. Организация работ по нормированию сырьевых ресурсов.

12. Правила приемки сырья.
13. Основные учетные документы при приемке молока-сырья.
14. Оформление учетной документации при приемке молока-сырья.
15. Требования ГОСТ-Р 52054-2003 на заготавливаемое молоко.
16. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
17. Расчеты норм расхода сырья в показателях молока базисной жирности.
18. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.
19. Расчеты рецептур с учетом массовой доли жира и белка.
20. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве.
21. Схема первичного учета движения сырья и выработки цельномолочных продуктов по операциям технологического процесса.
22. Материальный баланс сырья и продуктов в цельномолочном производстве.
23. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сливочного масла.
24. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сыра.
25. Схема первичного учета движения сырья и выработки сливочного масла по операциям технологического процесса.
26. Схема первичного учета движения сырья и выработки сыра по операциям технологического процесса.
27. Материальный баланс сырья и продуктов в маслоделии.
28. Материальный баланс сырья и продуктов в сыроделии.
29. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве мороженого.
30. Схема первичного учета движения сырья и выработки мороженого по операциям технологического процесса.
31. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве мороженого.
32. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве молочных консервов.
33. Схема первичного учета движения сырья и выработки молочных консервов по операциям технологического процесса.
34. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сгущенных молочных консервов.
35. Учет жестянобаночного производства.
36. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сухих молочных консервов.
37. Учет молока, принимаемого от индивидуальных сдатчиков
38. Учет и отчетность на приемном пункте
39. Учет и отчетность при производстве сгущенной сыворотки
40. Учет и отчетность при производстве сухой сыворотки
41. Учет и отчетность при производстве лактозы
42. Учет и отчетность при производстве казеина

## Темы рефератов

1. Особенности учета на складах.
2. Повышение эффективности нормирования на молокоперерабатывающих предприятиях.
3. Система учета и контроля на молочном предприятии, как объект автоматизации.
4. Современные концепции развития производственного учета.
5. Структура и характеристика молокоперерабатывающего производства.
6. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности.
7. Учет вспомогательных материалов и наполнителей в молочном производстве.
8. Порядок учета незавершенного производства в молочном цехе.
9. Движение информационных потоков в системе учета и контроля на молочных комбинатах.
10. Классификация и характеристика видов учета.

### 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Крусъ, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Крусъ Г.Н. [и др.] – М.: Колос, 2007.- 455 с. ISBN 5-9532-0166-4
2. Васильева, Р.А. Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной промышленности / Р.А. Васильева. – Улан-Удэ: Издательство ВСГТУ, 2006 . – 170 с.
3. Антипова, Л.В. Производственный учет и отчетность /. Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова. – М.: ГИОРД, 2006. – 504 с. ISBN 5-98879-010-0
4. Голубева, Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной промышленности / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. – М.: Гиорд, 2010. – 634 с. ISBN 978-5-98879-119-5

#### б) дополнительная литература

1. Голубева, Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства / Л.В. Голубева [и др.].– СПб.: ГИОРД.- 2006. – 250 с. ISBN 978-5-98879-115-7
2. Шалыгина, А.М. Общая технология молока и молочных продуктов / А.М. Шалыгина, Л.В. Калинина.– М.: Колос, 2004.– 198 с. ISBN 5-9532-0123-0

3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет в мясной и молочной промышленности / Н.П. Кондраков. – М.: Агропромиздат, 1991. – 415 с. ISBN 5-16-001615-5
4. Ивашкин, Ю.А. Автоматизированная информационная система предприятий мясной и молочной промышленности / Ю.А. Ивашкина, Л.Г. Кошелев. – М.: Пищевая промышленность, 1978. – 184 с.
5. Ивашкин, Ю.А. Моделирование производственных процессов мясной и молочной промышленности / Ю.А. Ивашкин – М.: Агропромиздат, 1987. – 232 с.
6. Кондраков, Н.П. Учет и отчетность в мясной и молочной промышленности / Н.П. Кондраков. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 156 с.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- НЕБ - <http://elibrary.ru>
- <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
- <http://window.edu.ru/catalog>
- [http://otherreferats.allbest.ru/audit/00128889\\_0.html](http://otherreferats.allbest.ru/audit/00128889_0.html)
- <http://www.audar-info.ru/docs/documents/detail.php?artId=455691>

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятия используется следующее материально-техническое обеспечение:

- комплекты нормативных документов для изучения,
- лабораторные приборы и оборудование,
- комплект мультимедийного оборудования.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки / 260200.62 «Продукты питания животного происхождения».