


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной и
воспитательной работе


_____ Н.С. Семенова
« 15 » _____ 12 _____ 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производственный учет и отчетность в молочной промышленности

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(академический бакалавриат)

Профиль подготовки Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения: _____ очная, заочная _____

г. Димитровград – 2015 г

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе

_____  Н.С. Семенова

« 23 » июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производственный учет и отчетность в молочной промышленности

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(академический бакалавриат)

Профиль подготовки Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения: _____ очная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная цель дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» сводится к достижению определенного уровня освоения основных положений организационных аспектов контроля качества и безопасности молочной продукции для потребителей, отвечающей требованиям стандартов.

Задачами изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о профессиональной производственно-технологической деятельности, включающей в себя:

- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (D/01.6)

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» относится к блоку дисциплин по выбору - Б1.В.ДВ.9 профессионального цикла.

Освоение курса базируется на дисциплинах гуманитарного и социального профиля, изученных студентом в среднем учебном заведении. Кроме того, дисциплина опирается на дисциплины, изучаемые студентом параллельно, такие как химия и физика молока и молочных продуктов, общая технология молока и молочных производств, микробиология молока и молочных продуктов.

Содержание данной дисциплины является опорой для освоения таких дисциплин профессионального цикла как фальсификация, идентификация молока и молочных продуктов, проектирование предприятий в молочной отрасли с основами САПР, технология молока и молочных продуктов.

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения: ПК-6, ПК-7.

ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

Знать:

- знать основные понятия и термины в области учета сырья и продуктов переработки;
- Законодательство РФ по вопросам бухгалтерского учета; принципы действия технических средств измерений, основы теории погрешности

измерений, правила выбора методов и средств измерений, правила обработки результатов измерений и оценивания погрешностей.

Уметь:

- организовать учет и провести анализ затрат по видам, местам возникновения и объектам калькулирования, центрам ответственности, использовать данные для анализа и составления внутренней отчетности;

- документально отражать операции по закупкам и расходу на производство молока и молочных продуктов и по реализации готовой продукции;

Владеть:

- эффективным ведением практических работ по подготовке производства молочных продуктов; составлением проекта технических условий на молочный продукт.

ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Уметь:

- Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

- Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Владеть:

- приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технологических процессов переработки молока; эффективным ведением практических работ по подготовке производства молочных продуктов; составлением проекта технических условий на молочный продукт;

Матрица формирования компетенций

№ п/п	Разделы, темы дисциплины	Кол-во Часов		Общекультурные компетенции		
		(аудиторная самостоятельная)		ПК-6	ПК-7	общее количество компетенций
		очная	заочная			
1	Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Бухгалтерская отчетность.	21	23	+	+	2
2	Организация входного контроля на предприятии. Сущность и назначение производственного учета по видам молочных товаров. Учет закупок молока.	20	21,85	+	+	2
3	Учет и отчетность на молочном заводе. Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в молочном производстве.	36	21	+	+	2
4	Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.	16	21	+	+	2
5	Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.	16	21	+	+	2
	Экзамен					
	Индивидуальные консультации		0,15			
	Всего	108	108			

4 Содержание и структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **3** зачётных единиц, **108** часов.

(очная форма)

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов									Контроль	Формы контроля	
				Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час						
				Всего	Лекции	Лабораторные занятия	(КСР)	КнтРС	Всего	Подготовка к лабораторным занятиям	Подготовка реферата	Подготовка к экзамену			
1	Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Бухгалтерская отчетность.	6	21	6	6	-	1			14	3	2	2		Входной контроль. Устный опрос
2	Организация входного контроля на предприятии. Сущность и назначение производственного учета по видам молочных товаров. Учет закупок молока.	6	20	12	6	6	1			7	3	2	2		Практические работы, собеседование, тестирование
3	Учет и отчетность на молочном заводе. Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в молочном производстве.	6	36	28	12	16	1			7	3	2	2		Практические работы, собеседование, тестирование
4	Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.	6	16	10	6	4				6	2	2	2		Практические работы, контрольная работа,
5	Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.	6	16	10	6	4				6	2	2	2		Практические работы, собеседование, тестирование
	Экзамен														
	Всего по видам учебной работы		108	74	36	36	3			33	13	10	10		0

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **3** зачётных единиц, **108** часов.
(заочная форма)

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов								Контроль	Формы контроля		
				Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час						
				Всего	Лекции	Практические занятия	(КСР)	КнтРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Подготовка реферата			Подготовка к экзамену	
1	Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Бухгалтерская отчетность.	6	23	3	2	1				19	7	6	6	1	Входной контроль. Устный опрос
2	Организация входного контроля на предприятии. Сущность и назначение производственного учета по видам молочных товаров. Учет закупок молока.	6	21,85	2	1	1				18,85	6,85	6	6	1	Практические работы, собеседование, тестирование
3	Учет и отчетность на молочном заводе. Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в молочном производстве.	6	21	2	1	1				18	6	6	6	1	Практические работы, собеседование, тестирование
4	Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.	6	21	2	1	1				18	6	6	6	1	Практические работы, контрольная работа,
5	Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.	6	21	3	1	2				18	6	6	6		Практические работы, собеседование, тестирование
	Экзамен														
	Индивидуальные консультации		0,15	0,15					0,15						
	Всего по видам учебной работы		108	12,15	6	6		0,15	91,85	31,85	30	30	4		

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение. Виды учета. Организация первичного и вторичного учета на предприятиях отрасли и его задачи. Цели и задачи бухгалтерского учета. Бухгалтерские документы. Бухгалтерская отчетность.

Тема 2. Организация входного контроля на предприятии. Договор на поставки молока-сырья. Базисная жирность молока-сырья. Оформление документов при приемке молока-сырья. Общие принципы организации закупок молока, сливок, молочных продуктов в сельхозпредприятиях. Организация закупок молока в индивидуальном секторе. Заполнение реестр. Расчет среднего процента жира поступившего за смену сырья.

Тема 3. Учет и отчетность на сыродельном заводе. Абсолютная и относительная жирность сыра. Отчеты по форме № П-20 мол, № П-16 мол, Отчет-рапорт 31 и №2.

Тема 4. Нормирование расхода материальных ресурсов. Классификация норм расхода, их состав, размерность. Методы разработки норм расхода. Методика расчета нормативов потерь сырья на технологических операциях опытно-производственным методом. расчет норм сырья в сыроделии. Расчет норм расхода сырья при производстве сыров плавленых. Контроль выполнения норм расхода смеси. Учет вторичного молочного сырья.

Тема 5. Учет и отчетность при производстве сыра. Учет движения сырья, материалов и готовой продукции.

Тема 6. Контроль производства. Понятие материальной ответственности. Виды материальной ответственности на производстве.

Тема 7. Порядок и сроки проведения инвентаризации материальных ценностей. порядок проведения и оформления производственной ревизии.

Тема 8. Анализ работы предприятия. Анализ рапортов. Проведение производственно-документальной ревизии. Проведение контрольных выработок. Учет движения припасов и материалов на складах.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

С целью активизации работы студентов в учебном процессе при преподавании данной дисциплины используются инновационные технологии, такие как: **тестирование, метод проектов, круглый стол, метод кейс-стади**, при котором студенты и преподаватель участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций, практ. занятие. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновывать его.

Многообразие предлагаемых вариантов задач позволяет преподавателям давать каждому студенту в группе свой вариант задачи, что обеспечивает индивидуализацию обучения и контроля знаний.

Ситуационные задачи состоят из трех основных элементов: ситуации и характеристики условий ее возникновения, проблемного задания в форме нескольких проблемных вопросов расчетов и других видов репродуктивной деятельности. Ситуации имитируют профессиональную деятельность технолога и те ситуации, которые могут возникать в производственной практике при приемке сырья по

качеству, оценке качества до и после хранения. Проблемные вопросы поставлены в такой форме, что вызывают интеллектуальные затруднения у студентов и требуют активизации их мыслительной деятельности

Многие проблемные вопросы направлены на моделирование деятельности инженера-технолога в определенной ситуации.

Метод проектов – это комплексный метод обучения, результатом которого является получение конкретного заключения о качестве сыров при выполнении практических работ по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности».

Основным методом обучения на практических занятиях является индивидуальная самостоятельная работа студента под управлением преподавателя по овладению практическими умениями и навыками проведения расчетов стоимости молока-сырья с учетом базисной жирности молока и белка, умение рассчитать жирность смеси на сыр, норм расхода сырья и умение оформления первичной документации, также умение оформлять рапорта, реестра, спецификации, технологические журналы, накладные.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к лабораторным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов;
- подготовка рефератов, докладов;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата, созданного по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» на платформе «Moodle»

<http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=322>

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной и научной литературе, с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий по очной (заочной) форме обучения.

Информационные компьютерные технологии в обучении включают:

1. Работу обучающихся под непосредственным воздействием преподавателя, который в опосредованной интерактивной форме проводит:

- изложение нового материала: в форме лекции; в форме проблемной беседы; на основе демонстрационного объяснения с применением мультимедийных средств или интерактивной доски; методическое сопровождение и объяснение технологии решения задач;

- повторение и закрепления учебного материала в форме диалога;

- сопровождение доклада, подготовленного обучающимся.

2. Работа в интерактивной форме при консультационном сопровождении преподавателя:

- повторение и закрепление материала в форме диалога, при котором источником вопросов является не преподаватель, а компьютер;

- дискуссии типа «мозговой штурм» при поиске решения задач;

- выполнение обучающимся пошагового задания или серии связанных заданий.

3. Соревновательная работа в группах при методической поддержке преподавателя:

- изучение нового материала с использованием обучающего сценария;

- решение интерактивных задач или заданий из состава интерактивных тренажеров, с элементами соревнования групп;

- работа с информационными материалами на компьютере.

4. Индивидуальная работа обучающихся на аудиторных занятиях при методической поддержке преподавателя:

- изучение нового материала с использованием обучающего сценария;

- тренинги по отработке базовых навыков, необходимых для решения задач;

- решение интерактивных задач в рамках группового или индивидуального характера; или без поддержки преподавателя:

- выполнение проверочных и контрольных работ;

- тестирование.

5. Самостоятельная индивидуальная или групповая работа обучающихся дома или в компьютерном классе.

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – зачет.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Шигапов И.И. Учебно-методический комплекс по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.09.03 - «Продукты питания животного происхождения» / И.И. Шигапов – Димитровград: Технологический институт – филиал УГСХА им. П.А. Столыпина, 2015. – 60 с. – Текст: электронный //ЭОС Технологического института-филиала УГСХА: [сайт]. - URL: http://tiugsha.ru/doc/annotacii_rp/19.03.03_ppzp/b1vdv61.html— Режим доступа: для авторизир. пользователей

8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А) Основная литература

1. Голубева, Любовь Владимировна. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов/ Л.В. Голубева, О.И. Долматова. -СПб.: ГИОРД, 2010. - 634 с.

Б) Дополнительная литература

1. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова, В.М. Сидельников, В.Ю. Астанина. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 504с.

В) Методические материалы

1. Методические указания для выполнения практических работ по курсу Производственный учет (ПРАКТИКУМ), 53 с. Н.Х. Курьянова, Димитровград-2009г.
2. Альбом форм первичной учетной документации для предприятий маслодельной и молочной промышленности. Министерство мясной и молочной промышленности СССР.-М.: 1974 (поправками на 2010г.).
3. Приказ № 1025 «Об утверждении норм расхода и потерь сырья при производстве цельномолочной продукции на предприятиях молочной продукции и организации работ по нормированию расхода сырья. 1987г.
4. Приказ № 873 « Об утверждении норм расхода вспомогательных материалов при производстве цельномолочной и молочно-консервной продукции. 1988г.

Г) Периодические издания

1. Молочная промышленность - 2014, 2015
2. Переработка молока; технология, оборудование, продукция - 2014, 2015
3. Сыроделие и маслоделие - 2014, 2015
4. Тара и упаковка - 2015
5. Пищевая промышленность - 2014, 2015.

Д) Интернет-ресурсы

- Локальная сеть ФГБОУ ТИ (ф) УГСХА: электронная библиографическая база (обновление каждые полгода);
- <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
- <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
- www.garant.ru – Гарант.
- Компас в локальной сети института.
- www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
- www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
- www.vniis.ru Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс].

- Справочно-правовые системы

№ п/п	Название рекомендуемых технических и компьютерных средств обучения	Номера модулей
1	Программы «Консультант плюс», «ГАРАНД»	1-4
2	Тестирующая программа для итогового контроля качества усвоения дисциплины	1-4

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория»</p> <p>Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREEN MEDIA I-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQ MX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Специализированная аудитория для проведения семинарских занятий и проведения текущего и промежуточного контроля знаний № 206«Лаборатория технологии производства продукции животноводства, основ зоотехнии и ветеринарии»</p> <p>Жалюзи вертикальные, Скамья 2-х местная, Скамья 3-х местная, Стол 2-х местный, Стол 3-х местный, Стол преподавательский, Стол со скамьей 2-х местный, Стол со скамьей 3-х местные, Стол ученический со скамьей в сборе 3хме</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Стул преподавательский, Трибуна настольная	
Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MS Office 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная цель дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности» сводится к достижению определенного уровня освоения основных положений организационных аспектов контроля качества и безопасности молочной продукции для потребителей, отвечающей требованиям стандартов.

Задачами изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о профессиональной производственно-технологической деятельности, включающей в себя:

- организацию и эффективное осуществление входного контроля качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;
- эффективное использование материалов, оборудования, соответствующих алгоритмов и программ расчетов параметров технологического процесса;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции;
- разработку обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов, анализ причин брака выпуска продукции и пути их устранения.

Индивидуализация самостоятельной работы обеспечивается тем, что каждый студент получает конкретные раздаточные материалы (задачи, бланки и т.п.), необходимые для выполнения заданий и отличающиеся от материалов других студентов.

1.1 Рекомендации по работе над лекционным материалом и подготовке к лабораторно-практическому занятию

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников. Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

1.2 Рекомендации по работе с учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями

Организуя самостоятельную работу студентов с книгой, преподаватель обязан настроить их на серьезный, кропотливый труд.

Прежде всего, при такой работе невозможен формальный, поверхностный подход. Не механическое заучивание, не простое накопление цитат, выдержек, а сознательное усвоение прочитанного, осмысление его, стремление дойти до сути - вот главное правило. Другое правило - соблюдение при работе над книгой определенной последовательности. Вначале следует ознакомиться с оглавлением, содержанием предисловия или введения. Это дает общую ориентировку, представление о структуре и вопросах, которые рассматриваются в книге. Следующий этап - чтение. Первый раз целесообразно прочитать книгу с начала до конца, чтобы получить о ней цельное представление. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения, выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т. д.

Конспектирование - один из самых сложных этапов самостоятельной работы. Каких-либо единых, пригодных для каждого студента методов и приемов конспектирования, видимо, не существует. Однако это не исключает соблюдения некоторых, наиболее оправдавших себя общих правил, с которыми преподаватель и обязан познакомить студентов:

1. Главное в конспекте не его объем, а содержание. В нем должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы. Умение излагать мысли автора

сжато, кратко и собственными словами приходит с опытом и знаниями. Но их накоплению помогает соблюдение одного важного правила - не торопиться записывать при первом же чтении, вносить в конспект лишь то, что стало ясным.

2. Форма ведения конспекта может быть самой разнообразной, она может изменяться, совершенствоваться. Но начинаться конспект всегда должен с указания полного наименования работы, фамилии автора, года и места издания; цитаты берутся в кавычки с обязательной ссылкой на страницу книги.

3. Конспект не должен быть «слепым», безликим, состоящим из сплошного текста. Особо важные места, яркие примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамочку, пометками на полях специальными знаками, чтобы как можно быстрее найти нужное положение. Дополнительные материалы из других источников можно давать на полях, где записываются свои суждения, мысли, появившиеся уже позже составления конспекта.

1.3 Рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа – одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний, получения информации о характере познавательной деятельности, уровня самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.

Отличительной чертой письменной контрольной работы является большая степень объективности по сравнению с устным опросом.

Для письменных контрольных работ важно, чтобы система заданий предусматривала как выявление знаний по определенной теме (разделу), так и понимание сущности изучаемых предметов и явлений, их закономерностей, умение самостоятельно делать выводы и обобщения, творчески использовать знания и умения.

При выполнении таких контрольных работ следует использовать предложенную основную литературу и подбирать дополнительные источники.

Ответы на вопросы должны быть конкретны, логичны, соответствовать теме, содержать выводы, обобщения и показывать собственное отношение к проблеме, где это уместно.

1.4 Рекомендации по подготовке к зачету

После усвоения студентом всех лекционных разделов предусмотренных при изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности», выполнении лабораторно-практических занятий, можно начинать подготовку к итоговой проверке знаний, которая осуществляется в форме экзамена в совокупности по примерным вопросам, изложенным в рабочей программе.

Критерии оценки:

В письменной форме:

Экзамен по дисциплине проводится по билетам, которые включают три теоретических вопроса.

Выставление оценок осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа качества знаний студентов, исключая элементы субъективизма:

– оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеющим устанавливать взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значений для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

– оценка **«хорошо»** выставляется студенту, который на экзамене обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способный к трансформации их в дальнейшей профессиональной деятельности;

– оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, знакомого с основной литературой, рекомендованной программой, но допустившим погрешности в ответе и при выполнении экзаменационных заданий;

– оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не ознакомившемуся с основной литературой, предусмотренной программой, и не овладевшему базовыми знаниями.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 N 199 приказом Минобрнауки России и профилю подготовки Технология молока и молочных продуктов, профессионального стандарта 22.002 – Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (трудовая функция - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (D/02/6).

Автор к.т.н., доцент: _____ Шигапов И.И.

Рецензент: К.т.н., доцент _____ Т.П. Лобачева

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК» от 08.04.2015, протокол №8.







Зав. кафедрой: к.т.н., доцент _____ Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-экономического факультета от протокол № 9 от 09. 04. 2015 г.







Председатель методической комиссии к.т.н., доцент _____ Шигапов И.И.

Представитель научной библиотеки _____ Авдеева М.В.







Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
 «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»
 2015– 2016

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	Учебно-методическое пособие «Микробиология». Лабораторный практикум.	15.01.2016, №5 	24.01.2016, №8 
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «академический бакалавр» направленность (профиль) «Технология молока и молочных продуктов»	24.05.2016, № 9  Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10  Шигапов И.И.
4	Лист согласования	Новая редакция (основание приказ Минобрнауки РФ № 444 от 20 апреля 2016г.)	29.06.2016  Шигапов И.И.	29.06.2016, №11  Шигапов И.И.



Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
 «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»
 2016– 2017

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
2	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология молока и молочных продуктов	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
 «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»
 2017– 2018






№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология молока и молочных продуктов	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Производственный учет и отчетность в молочной
 промышленности»,
 2018 – 2019

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) Дополнительная литература в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) Периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ ОПОП ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология молока и молочных продуктов и т.д.)	12.05.2018, №9  Шигапов И.И.	07.05.2018, №11  Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
 «Производственный учет и отчетность в молочной промышленности»

»
 2019– 2020

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО ОПОП ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология молока и молочных продуктов	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.
	Лист согласования	Новая редакция листа согласования в части требований к составлению рабочей программы в связи с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н об утверждении Профстандарта: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.

**РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

Дисциплина Производственный учет и отчетность в молочной промышленности

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-6, ПК-7
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	46
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

Дополнения:
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю подготовки 19.03.03
Продукты питания животного происхождения

Рецензент: к.т.н, доцент



Лобачева Т.П.