

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 21.03.2025 14:25:02
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического
факультета



А.И. Афанасьева

«01» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



С.И. Завалишин

«01» марта 2024 г.

Кафедра технологии производства
и переработки продукции животноводства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Производственный учет и отчетность»

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки - бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Производственный учет и отчетность» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 14 от « 30 » 01 2024 г.

Ио зав. кафедрой технологии производства и переработки
продукции животноводства, канд. с.-х. наук, доцент  В.В. Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического
факультета, протокол № от 202 г.

Председатель методической комиссии  Л.А. Бондырева

Составители:

к. с.-х.н., доцент кафедры



Е.И. Машкина

Оглавление

1. Цель и задачи освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины	4
5. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	5
6. Тематический план изучения дисциплины	7
7. Образовательные технологии	10
8. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	10
9. Ресурсное обеспечение.....	10
9.1. Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы	10
9.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	10
9.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	11
9.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	11
9.5. Описание материально-технической базы	11
10. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины	12
Приложения	13

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: сводится к достижению определенного уровня освоения основных положений, организационных аспектов контроля качества и безопасности мясной и молочной продукции для потребителей, отвечающей требованиям стандартов.

Задачи: 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 выпуска брака продукции и пути их устранения.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Производственный учет и отчетность» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана.

3. Перечень планируемых результатов обучения по учебной дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень дисциплин к предшествующим знаниям изучаемой дисциплины: техно-химический контроль в отрасли, управление качеством и безопасностью продукции, автоматизированные системы управления технологиями производства.

Перечень последующих изучаемых дисциплин: преддипломная практика, выполнение, подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

4. Требования к результатам освоения содержания учебной дисциплины

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Код и наименование компетенций,	Код и наименование	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной
---------------------------------	--------------------	--

формируемых полностью или частично данной дисциплиной	индикатора достижения компетенции	По завершении изучения данной дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
ПК-3 Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий	ИД-1 _{ПК-3} Использует знания при стандартизации и сертификации испытаний производства продуктов животного происхождения с целью учета сырья и готовой продукции	Знает основные понятия, в сфере стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации в отрасли; формы и схемы подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; содержание документов о соответствии продукции; требования к органам по сертификации в России; требования к техническим условиям на пищевую продукцию; классификацию стандартов, структуру стандартов и технических условий, стадии разработки стандартов, требования к построению и содержанию технологических инструкций	применять схемы подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; применять меры ответственности за нарушение требований технических регламентов; реализовывать функции и применять методы стандартизации; реализовывать требования к обеспечению качества и безопасности при изготовлении, хранении, перевозке пищевой продукции; проводить маркировку пищевых продуктов	процедурами подтверждения соответствия мясной, молочной и рыбной продукции; оформления декларации о соответствии пищевой продукции; технологических вспомогательных средств согласно нормативной и технологической документации; применения норм технических регламентов таможенного (евразийского) союза на мясную, молочную, рыбную продукцию; навыками нормализованного контроля технической документации, навыками разработки проектов стандартов, технических условий, технологических инструкций.

	ИД-2 _{ПК-3} Умеет рассчитывать нормативы выхода готовой продукции в соответствии с технологически ми инструкциями стандартных и сертификацион ных испытаний производства продуктов животного происхождения	Знает схемы подтверждения соответствия сельскохозяйственн ой и пищевой продукции; применяет меры ответственности за нарушение требований технических регламентов; реализовывать функции и применяет методы стандартизации; к обеспечению качества и безопасности при изготовлении, хранении, перевозке пищевой продукции	Применяет схемы подтверждения соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции; применять меры ответственности за нарушение требований технических регламентов; реализовывать функции и применять методы стандартизации; реализовывать требования к обеспечению качества и безопасности при изготовлении, хранении, перевозке пищевой продукции; проводить маркировку пищевых продуктов	Процедурами подтверждения соответствия сельскохозяйстве нной и пищевой продукции; применять меры ответственности за нарушение требований технических регламентов; реализовывать функции и применять методы стандартизации; реализовывать требования к обеспечению качества и безопасности при изготовлении, хранении, перевозке пищевой продукции; проводить маркировку пищевых продуктов
--	---	---	--	---

5.Распределение трудоемкости учебной дисциплины по видам занятий

Для освоения программы предусматриваются следующие виды занятий: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Распределение программного материала по видам занятий и последовательность его изучения определяются рабочим учебным планом (табл. 2)

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Вид занятий	Очное			Заочное		
	Всего	в т.ч. по семестрам		Всего	в т.ч. по семестрам (сессиям)	
1. Аудиторные занятия, часов, всего	54	54		8	8	
в том числе						
1.1. Лекции	24	24		4	4	
1.2. Лабораторные работы	30	30		4	4	
1.3. Практические (семинарские) занятия						
2. Контактная работа	54	54		8	8	
3. Самостоятельная работа, часов, всего	18	18		64	64	
в том числе						
3.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)						

3.2. Расчетно-графическая работа (РГР)						
3.3. Контрольная работа				20	20	
3.4 Промежуточная аттестация (зачет)	9	9		4	4	
4.Промежуточная аттестация (сдача экзамена)						
Итого часов (стр.2+ стр.3+стр.4.).	72	72		72	72	
Форма промежуточной аттестации	3	3		3	3	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	3		3	3	

*3 – зачет, Э – экзамен, 3О- зачет с оценкой.

6. Тематический план изучения учебной дисциплины

Таблица 3 – Тематический план изучения дисциплины, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля	Код компетенции
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские) занятия	Самостоятельная работа		
Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	Характеристика основных типов мясных предприятий. Ассортимент выпускаемой продукции. Значение в питание человека. Задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	2/0,5	2/0		1/6	УО/ К	ПК-3
Структура и характеристика производства мясных и продуктов	Краткая характеристика производств. Основные виды сырья мясной промышленности. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных. Основные материалы и вспомогательное сырье в технологии мясопродуктов.	2/0,5	2/0		1/6	УО/ К	ПК-3
Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	Расчет сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса. Системы учета затрат на производственную деятельность.	2/0,5	4/1		1/6	УО/ К	ПК-3
Основы производственного учета	Современные концепции развития производственного учета. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики. Производственный учет в организационно-производственной структуре предприятия. Учет производственных запасов	4/0,5	4/1		1/6	КЛ/ К	ПК-3

Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях молочной отрасли	Характеристика основных типов молочных предприятий. Значение молочной продукции в питание человека. Задачи производственного учета на предприятиях молочной отрасли.	2/0,5	4/-		1/4	УО/ К	ПК-3
Структура и характеристика производства молочных продуктов	Краткая характеристика производств. Ассортимент выпускаемой продукции.	2/-	4/-		1/4	УО/ К	ПК-3
Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	Учет заготовок молочного сырья. Порядок организации заготовок сырья. Документальное оформление и учет заготовок молочного сырья	4/0,5	4/1		1/4	УО/ К	ПК-3
Основы производственного учета.	Современные концепции развития производственного учета. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики. Производственный учет в организационно-производственной структуре предприятия. Учет производственных запасов	6/1	6/1		2/4	КЛ/ К	ПК-3
	Выполнение контрольной работы (для заочной формы обучения)				0/20		
	Подготовка к зачету				9/4		
	Всего	24/4	30/4		18/64		

* - в числителе очное, знаменателе - заочное

защита лабораторной работы (ЛР); выполнение контрольной работы (К), расчетно-графической работы (РГР), домашнего задания (ДЗ); написание реферата (Р), эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); выполнение индивидуального задания (ИЗ); выполнение аудиторной контрольной работы (АКР), устный опрос (УО) и т.д.

Таблица 4 –Темы лабораторных работ

№	Наименование темы	Количество часов
1	Расчет сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса	2/0
2	Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях	2/0
3	Учет и отчетность мясо-жирового производства	2/0
4	Учет и отчетность колбасного производства	2/0
5	Учет и отчетность консервного производства, полуфабрикатов	2/0,5
6	Учет и отчетность на птицеперерабатывающем производстве	2/0,5
7	Хранение мясного сырья на холодильнике и в складах	1/0
8	Автоматизированные системы в организации учета и отчетности на предприятиях мясной промышленности	1/0,5
9	Учет массы молока-сырья (сливок), принятого в переработку и расчет за него	2/0,5
10	Документальное оформление и учет заготовок молочного сырья	2/0
11	Организация работ по нормированию материальных ресурсов	2/0
12	Расчет норм расхода молока-сырья	2/0,5
13	Определение норм расхода молока базисной жирности	2/0,5
14	Производственные потери	2/0,5
15	Учет движения готовой продукции и производственных запасов	2/0
16	Автоматизированные системы учета товарно-материальных ценностей	2/0,5
	Итого	30/4

Таблица 5 –Темы практических работ

№	Наименование темы	Количество часов
	Не предусмотрено учебным планом	

Таблица 6– Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№п /п	Вид СРС	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1	Выполнение самостоятельных заданий на лабораторных занятиях	3/6	Устный опрос Представление микропрепаратов и методик	Буянова, И. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Буянова, П. Г. Рудась ; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Электрон. текстовые дан. - Кемерово : [б. и.], 2009. - 158 с. ISBN 978-5-89289-530-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4686 .
2	Подготовка к аудиторным занятиям	4/6	Устный опрос. Письменный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
3	Подготовка к коллоквиумам	2/0	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
4	Подготовка к зачету	9/4	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
5	Подготовка контрольной работы для	0/20	Представление текста контрольной	Буянова, И. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие /

	заочного обучения		работы и его защита	И. В. Буянова, П. Г. Рудась ; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Электрон. текстовые дан. - Кемерово : [б. и.], 2009. - 158 с. ISBN 978-5-89289-530-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4686 .
6	Самостоятельное изучение разделов для заочного обучения	0/28	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
Итого часов		18/64		

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением «Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

7.Образовательные технологии

Таблица 7 –Интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях

№	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1	ЛР	Занятие в малых группах. Расчет сырья и продуктов переработки мясной и молочной отрасли	4/0
2	ЛР	Занятие в малых группах. Расчет потерь при производстве продуктов мясной и молочной отрасли	6/2
Итого:			10/2

8.Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Производственный учет и отчетность» приведен в отдельном документе.

9.Ресурсное обеспечение

9.1.Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине приведен в приложении 2.

9.2.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Буянова, И. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Буянова, П. Г. Рудась ; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Электрон. текстовые дан. - Кемерово : [б. и.], 2009. - 158 с. ISBN 978-5-89289-530-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4686>.

9.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.
2. Пакет программ Open Office для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в свободном доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.
4. ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM – znanium.com; BOOK.RU – book.ru; РУКОНТ – lib.rucont; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru

9.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

- 1) wikipedia.org/wiki - Википедия – поисковая система.
- 2) Meduniver.com – медицинский информационный сайт.
- 3) www.medmicrob.ru – база данных по общей микробиологии.
- 4) biomicro.ru – проблемы современной микробиологии.
- 5) microbiologu.ru – поисковая система по микробиологии.
- 6) smikro.ru – поисковая система по санитарной микробиологии.
- 7) https://elibrary.ru - научная электронная библиотека;
- 8) ЭБС «ЛАНЬ» - научная электронная библиотека;
- 9) ЭЛЕКТРОННЫЙ КАТАЛОГ БИБЛИОТЕКИ АЛТАЙСКОГО ГАУ.

9.5. Описание материально-технической базы

Для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 8 – Перечень материально-технического обеспечения

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
502 корп. 7б.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Доски учебные 1600*1200мм Кафедра закрытая(500*640*1270) Стол лекционный (2500*600*750) Доски учебные 1600*1200мм Мультимедийный проектор (для стац. использования) в комплекте Мебель аудиторная
506 корп. 7б	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска 3.0 к 1.0 бело-зелен.5-типов. Россия Парта ученическая Стул ученический Учебный комплекс оборудования «Технология хранения переработки продукции животноводства и пищевого сырья»
245а,	Помещение для самостоятельной	- Компьютеры в комплекте с выходом в

2456 гл. корпус	работы обучающихся	интернет
№ 511, корп. 7б.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	- Компьютеры в комплекте с выходом в интернет

10. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине с самого начала учебного курса обучающийся должен ознакомиться с рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения должен владеть обучающийся.

Систематическое выполнение учебной работы на лекционных занятиях, семинарских (лабораторных), а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

1. Лекционные занятия направлены на формирование теоретических знаний по дисциплине.

В процессе занятий лекционного типа:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- усваивать информацию, преподносимую лектором;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

При затруднениях в восприятии материала требует обратиться к литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях практического (семинарского) или (лабораторного) типа.

2. Лабораторные занятия направлены на формирование практических умений, связанных с организацией активного взаимодействия участников образовательного процесса по изучению материала, закрепление практических навыков для решения профессиональных задач.

При подготовке к занятиям необходимо повторить лекционный материал по изучаемой теме, изучить материал, рекомендованный преподавателем по спискам литературы.

Подготовка к лабораторным занятиям преследует две основные цели: первое - повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература; второе - углубление знаний по теме. Лабораторные занятия служат для закрепления теоретических основ, излагаемых в лекциях, получения практических навыков решения профессиональных задач. Они проходят с использованием стендов, методических указаний, учебно-наглядных пособий, в которых отражен необходимый минимум задач для освоения разделов и тем дисциплины.

Завершающей частью лабораторной работы является оформление в рабочей тетради отчета. Содержание отчета определяется темой занятия и может включать в себя вопросы различного характера. Так при проведении лабораторной работы в состав отчета могут входить: краткое описание методики выполнения работы; схема лабораторной установки; необходимые расчеты по обработке полученной информации; анализ полученных данных и общее заключение (выводы).

Дополнительные и индивидуальные требования изложены в методических пособиях к каждой лабораторной работе.

3. Цель самостоятельной работы студентов – развивать умение выбрать нужную информацию по заданной теме или отдельному вопросу, критически анализировать литературу по предложенным проблемам, систематизировать и оформлять прочитанное в виде кратких ответов и докладов.

В процессе выполнения самостоятельной работы:

- самостоятельно систематизировать и анализировать материал по изучаемой теме;
- изучить литературу, справочные и научные источники, включая зарубежные;
- уточнить основные понятия по изучаемой теме;
- выполнение заданных преподавателем заданий;
- делать на основе анализа соответствующие выводы по рассматриваемому материалу;
- развивать умение четко и ясно излагать свои мысли письменно (реферат) или устно (доклад).

4. Цель контрольной работы – проверка развития навыков, усвоения и закрепления материала, полученных при изучении дисциплины, и выполняется студентами заочного обучения. Работа

выполняется по индивидуальным заданиям машинописным или рукописным текстом. Работа дает возможность установить степень усвоения материала и умение применять знания, полученные при изучении дисциплины. Работа способствует овладению материалом, прививает навыки в самостоятельном решении практических вопросов и в работе с литературой.

Приложение 1 к рабочей программе учебной
дисциплины Производственный учет и
отчетность

Аннотация дисциплины **Производственный учет и отчетность**

Цель дисциплины: достичь определенного уровня освоения основных положений, организационных аспектов контроля качества и безопасности мясной и молочной продукции для потребителей, отвечающей требованиям стандартов.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	ПК-3 Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

Вид занятий	Очное			Заочное		
	Всего	в т.ч. по семестрам		Всего	в т.ч. по семестрам (сессиям)	
1. Аудиторные занятия, часов, всего	54	54		8	8	
в том числе						
1.1. Лекции	24	24		4	4	
1.2. Лабораторные работы	30	30		4	4	
1.3. Практические (семинарские) занятия						
2. Контактная работа	54	54		8	8	
3. Самостоятельная работа, часов, всего	18	18		64	64	
в том числе						
3.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)						
3.2. Расчетно-графическая работа (РГР)						
3.3. Контрольная работа				20	20	
3.4 Промежуточная аттестация (зачет)	9	9		4	4	
4. Промежуточная аттестация (сдача экзамена)						
Итого часов (стр.2+ стр.3+стр.4.).	72	72		72	72	
Форма промежуточной аттестации	3	3		3	3	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	3		3	3	

* - в числителе очное, знаменателе - заочное

Перечень изучаемых разделов:

1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной и молочной отраслях.
2. Структура и характеристика производства мясных и молочной продуктов
3. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете
4. Основы производственного учета

Приложение 2 к программе учебной дисциплины
Производственный учет и отчетность

№ п/п	Библиографическое описание издания	Кол-во экз.
1.	Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. - Самара : СамГАУ, 2022. - 129 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/301982 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-88575-690-7. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

**Список имеющихся в библиотеке университета изданий
дополнительной учебной литературы по дисциплине**

№ п/п	Библиографическое описание издания	Кол-во экз.
1.	Зимняков В. М. Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /. - Пенза : ПГАУ, 2018. - 126 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/131148 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
2.	Буянова, И. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : учебное пособие / И. В. Буянова, П. Г. Рудась ; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Кемерово : [б. и.], 2009. - 158 с. - URL: http://e.lanbook.com/book/4686 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

*— учебное издание, имеющее соответствующие рекомендации к опубликованию и использованию в учебном процессе, авторскими правами на которое обладают преподаватель (преподаватели) кафедры, на которой ведется преподавание данной дисциплины, и ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ.

Составитель: доцент,
к. с.-х.н., доцент



Е.И. Машкина

Список верен

Зав. биб-кой
Должность работника библиотеки



подпись

Е.В. Горюкова
И.О. Фамилия

