

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДВ.8.1 «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли»

по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра разработчик рабочей программы: ХТОМ

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.8.1 «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли» являются:

- а) усвоение студентами теоретических и практических умений по организации производственного учета и отчетности на предприятиях молочной отрасли;
- б) приобретение знаний и навыков для производственной и научной деятельности в области пищевых технологий;
- в) ознакомление с основными этапами организации учета на предприятиях молочной промышленности;
- г) формирование четкого представления о системе производственного учета на предприятиях молочной промышленности.

### 2. Содержание дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли»

Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях молочной отрасли. Основы учета сырья. Виды производственного учета. Особенности учета отдельных продуктов.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### 1) Знать:

- а) виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации;
- б) требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции, требования нормативной документации к качеству сырья;
- в) характер документооборота в соответствующих структурах молочного предприятия;
- г) пути и методы автоматизации производственного учета.

**2) Уметь:**

- а) составлять материальный баланс сырья и готовой продукции;
- б) составлять отчеты по движению первичной учетной документации, по приемке молока и его переработке;
- в) разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;
- г) анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства;
- д) осуществлять контроль материальных потоков производства.

**3) Владеть:**

- а) основными методами организации учета сырья и готовой продукции, продукции холодильного производства, организации автоматизированного учета и контроля за движением материальных потоков;
- б) навыками работы с формами первичного учета сырья и готовой продукции.

Зав. каф ХТОМ



Хасаншина Э.М.