

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»  
Г.М. Рахимова  
« 23 » 06 2020 г.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.17 Производственный учет и отчетность в молочной отрасли

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки (специальности) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Форма обучения очная/заочная

Институт, факультет БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Кафедра-разработчик рабочей программы ХТОМ

Курс, семестр очная форма 3 курс, 6 семестр

Курс, семестр заочная форма 4 курс, 8 семестр

|                        | Часы<br>(очная<br>форма<br>обучения) | Зачетные<br>единицы | Часы<br>(заочная<br>форма<br>обучения) | Зачетные<br>единицы |
|------------------------|--------------------------------------|---------------------|--|---------------------|
| Лекции                 | 18                                   | 0,5                 | 4                                      | 0,11                |
| Практические занятия   | 18                                   | 0,5                 | 4                                      | 0,11                |
| Самостоятельная работа | 72                                   | 2                   | 96                                     | 2,67                |
| Форма аттестации       | Зачет                                | -                   | Зачет                                  | 0,11                |
| Всего                  | 108                                  | 3                   | 108                                    | 3                   |

Бугульма, 2020 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 199 от 12.03.2015 г. по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для профиля Технология молока и молочных продуктов, на основании учебного плана набора обучающихся 2020 года.

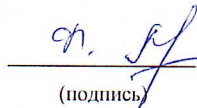
Разработчик программы:  
ст. преподаватель кафедры ХТОМ

  
(подпись)

А.А. Мельникова  
(Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ХТОМ  
протокол от 19.06 2020 г. № 8

И.о. зав. кафедрой ХТОМ, доцент

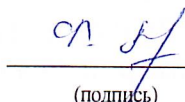
  
(подпись)

Ф.К. Ахмедзянова  
(Ф.И.О.)

## УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии факультета или института, реализующего подготовку образовательной программы  
от 19.06. 2020 г. № 9

Председатель комиссии, доцент

  
(подпись)

Ф.К. Ахмедзянова  
(Ф.И.О.)



### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины Б1В.17 «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. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1В.17 «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли» относится к вариативной части образовательной программы и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор специальных знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Математика;
- б) Информатика;
- в) Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности;
- г) Общая технология молочной отрасли;
- д) Технологическое оборудование молочной отрасли.

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Проектирование предприятий молочной отрасли;
- б) Технология молока и молочных продуктов.

Знания, полученные при изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли» могут быть использованы при прохождении преддипломной практики (в том числе научно-исследовательской работа), выполнении и защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:**

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

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен:***

**1) Знать:**

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

**2) Уметь:**

- а) рассчитывать рецептуры с учетом потерь при производстве готовой продукции;
- б) составлять материальный баланс сырья и готовой продукции;
- в) составлять отчеты по движению первичной учетной документации, по приемке молока и его переработке;
- г) разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов.

**3) Владеть:**

- а) способностью обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- б) основными методами организации учета сырья и готовой продукции, продукции холодильного производства, организации автоматизированного учета и контроля за движением материальных потоков;
- в) навыками работы с формами первичного учета сырья и готовой продукции.

***4. Структура и содержание дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли»***

Общая трудоемкость дисциплины составляет для очной формы 3 зачетные единицы, 108 часов; для заочной формы 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1 а

## Объем дисциплины (модуля) для очной формы обучения

| № п/п | Раздел дисциплины  | Семестр | Виды учебной работы<br>(в часах) |  |                     |     | Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам |
|-------|--|---------|----------------------------------|--|---------------------|-----|--|
|       |  |         | Лекции                           | Семинар (Практические занятия лабораторные практикумы) | Лабораторные работы | СРС |  |
| 1.    | Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях молочной отрасли | 6       | 2                                | -  | -                   | 6   | Устный опрос   |
| 2.    | Основы учета сырья   | 6       | 6                                | 3  | -                   | 6   | Выполнение и защиты практической работы                                |
| 3.    | Виды производственного учета   | 6       | 6                                | 6  | -                   | 6   | Выполнение и защиты практической работы                                |
| 4.    | Особенности учета отдельных продуктов  | 6       | 4                                | 9  | -                   | 18  | Выполнение и защиты практической работы                                |
|       | <b>ИТОГО</b>   |         | 18                               | 18   | -                   | 72  |  |
|       | Форма аттестации   |         |                                  |  |                     |     | Зачет  |

Таблица 1 б

## Объем дисциплины (модуля) для заочной формы обучения

| № п/п | Раздел дисциплины  | Семестр | Виды учебной работы<br>(в часах) |  |                     |     | Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам |
|-------|--|---------|----------------------------------|--|---------------------|-----|--|
|       |  |         | Лекции                           | Семинар (Практические занятия лабораторные практикумы) | Лабораторные работы | СРС |  |
| 1.    | Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях молочной отрасли | 8       | 1                                | 1  | -                   | 6   | Устный опрос   |



|    |                                       |   |   |   |   |    |   |
|----|---------------------------------------|---|---|---|---|----|---|
| 2. | Основы учета сырья                    | 8 | 1 | 1 | - | 6  | Выполнение и защиты практической работы |
| 3. | Виды производственного учета          | 8 | 1 | 1 | - | 6  | Выполнение и защиты практической работы |
| 4. | Особенности учета отдельных продуктов | 8 | 1 | 1 | - | 78 | Выполнение и защиты практической работы |
|    | ИТОГО                                 |   | 4 | 4 | - | 96 |   |
|    | Форма аттестации                      |   |   |   |   |    |   |

4. Содержание лекционных занятий по темам (таблица 2,а – очная форма, таблица 2 б – заочная форма) с указанием формируемых компетенций

Таблица 2 а

| № п/п | Раздел дисциплины  | Часы | Тема лекционного занятия   | Краткое содержание  | Формируемые компетенции |
|-------|--|------|--|---|-------------------------|
| 1.    | Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях молочной отрасли | 2    | Основные типы предприятий молочной промышленности  | Классификация и основные характеристики предприятий молочной отрасли  | ПК -7                   |
| 2.    | Основы учета сырья   | 6    | Оборудование для учета молока (2 часа)<br><br>Приемка, передача и учет натурального молока-сырья (2 часа)<br><br>Определение массы нетто молока-сырья (2 часа) | Установки приемки молока в потоке с применением электромагнитных счетчиков расходомеров<br>Установки приемки молока в потоке с применением массовых кориолисовых счетчиков расходомеров<br>Универсальные автоматизированные системы коммерческого учета молока сырья;<br>Порядок приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья<br>Оформление договора поставок;<br>Учет молока - сырья<br>Объемный метод определения массы нетто<br>Весовой метод определения массы нетто | ПК -7                   |
| 3.    | Виды производственного учета   | 6    | Учет по жиробалансу (2 часа)<br><br>Нормативный вид учета (2 часа)   | Организационные структуры производства<br>Характеристика учета по жиробалансу. Форма отчетности по жиробалансу.<br>Нормативный вид учета с отчетностью за 15 дней.<br>Нормативный метод учета   | ПК -7                   |

|    |                                       |   |  |   |       |
|----|---------------------------------------|---|--|---|-------|
|    |                                       |   | Рецептурный вид учета (2 часа)   | по рапортам. Формы отчетности в нормативном виде учета.<br>Характеристика рецептурного вида учета<br>Форма отчетности рецептурного вида учета   |       |
| 4. | Особенности учета отдельных продуктов | 4 | Учет цельномолочной продукции (2 часа)<br><br>Учет масла, сыра и мороженого (2 часа) | Учет молока питьевого Учет кисломолочных напитков<br>Учет сметаны Учет сливок<br>Учет питьевых Учет творога и творожных изделий.<br>Учет масла Учет мороженого<br>Учет сыра Учет молочных продуктов на основе обезжиренного молока, пахты и сыворотки<br>Учет сгущенных и сухих молочных продуктов. | ПК -7 |

Таблица 2 б

| № п/п | Раздел дисциплины  | Часы | Тема лекционного занятия  | Краткое содержание   | Формируемые компетенции |
|-------|--|------|---|--|-------------------------|
| 1.    | Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях молочной отрасли | 1    | Основные типы предприятий молочной промышленности   | Классификация и основные характеристики предприятий молочной отрасли   | ПК -7                   |
| 2.    | Основы учета сырья   | 1    | Оборудование для учета молока.<br>Приемка, передача и учет натурального молока-сырья.<br>Определение массы нетто молока-сырья | Установки приемки молока в потоке с применением электромагнитных счетчиков расходомеров<br>Установки приемки молока в потоке с применением массовых кориолисовых счетчиков расходомеров<br>Универсальные автоматизированные системы коммерческого учета молока сырья;<br>Порядок приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья<br>Оформление договора поставок;<br>Учет молока - сырья<br>Объемный метод определения массы нетто<br>Весовой метод определения массы нетто. | ПК -7                   |
| 3.    | Виды производственного учета   | 1    | Учет по жиробалансу.<br>Нормативный вид учета.<br>Рецептурный вид учета   | Организационные структуры производства<br>Характеристика учета по жиробалансу. Форма отчетности по жиробалансу.<br>Нормативный вид учета с отчетностью за 15 дней.<br>Нормативный метод учета  | ПК -7                   |



|    |                                       |   |  |  |       |
|----|---------------------------------------|---|--|--|-------|
|    |                                       |   |  | по рапортам. Формы отчетности в нормативном виде учета.<br>Характеристика рецептурного вида учета<br>Форма отчетности рецептурного вида учета  |       |
| 4. | Особенности учета отдельных продуктов | 1 | Учет цельномолочной продукции. Учет масла, сыра и мороженого | Учет молока питьевого Учет кисломолочных напитков<br>Учет сметаны Учет сливок<br>Учет сливочных Учет творога и творожных изделий.<br>Учет масла Учет мороженого<br>Учет сыра Учет молочных продуктов на основе обезжиренного молока, пахты и сыворотки<br>Учет сгущенных и сухих молочных продуктов. | ПК -7 |

**6. Содержание семинарских, практических занятий (таблица 3а – очная форма, таблица 3б – заочная форма)**

Таблица 3 а

| № п/п | Раздел дисциплины                     | Часы | Тема семинара, практического занятия   | Краткое содержание   | Формируемые компетенции |
|-------|---------------------------------------|------|--|--|-------------------------|
| 1.    | Основы учета сырья                    | 3    | Учет и отчетность при закупке сырья  | Формирование знаний и умений в области первичного учета сырья при его поступлении на предприятие   | ПК -7                   |
| 2.    | Виды производственного учета          | 6    | Ведение рапортов (3 часа)<br><br>Ведение журналов П16 мол и П-17 мол (3 часа)  | Формирование знаний и умений в области контроля расхода сырья по рапортам<br>Формирование знаний и умений в области контроля расхода сырья по журналу П-16 мол и П-17 мол  | ПК -7                   |
| 3.    | Особенности учета отдельных продуктов | 9    | Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в цельномолочном производстве (3 часа)<br>Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в маслodelии (3 часа)<br>Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в сыроделии (3 часа) | Формирование знаний и умений в области расчёта норм расхода сырья в цельномолочном производстве<br><br>Формирование знаний и умений в области расчета норм расхода сырья в маслodelии<br><br>Формирование знаний и умений в области расчета норм расхода сырья в сыроделии | ПК -7                   |



Таблица 3 б

| № п/п | Раздел дисциплины                     | Часы | Тема семинара, практического занятия   | Краткое содержание  | Формируемые компетенции |
|-------|---------------------------------------|------|--|---|-------------------------|
| 1.    | Основы учета сырья                    | 1    | Учет и отчетность при закупке сырья.   | Формирование знаний и умений в области первичного учета сырья при его поступлении на предприятие.   | ПК -7                   |
| 2.    | Виды производственного учета          | 1    | Ведение рапортов.<br>Ведение журналов П16 мол и П-17 мол.  | Формирование знаний и умений в области контроля расходования сырья по рапортам<br>Формирование знаний и умений в области контроля расходования сырья по журналу П-16 мол и П-17 мол.  | ПК -7                   |
| 3.    | Особенности учета отдельных продуктов | 2    | Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в цельномолочном производстве.<br>Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в маслоделии.<br>Порядок расчета норм расхода и норм потерь сырья в сыроделии. | Формирование знаний и умений в области расчёта норм расхода сырья в цельномолочном производстве.<br>Формирование знаний и умений в области расчета норм расхода сырья в маслоделии.<br>Формирование знаний и умений в области расчета норм расхода сырья в сыроделии. | ПК -7                   |

**7. Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом**

**8. Самостоятельная работа бакалавра (таблица 4 а – очная форма, таблица 4 б – заочная форма)**

Таблица 4 а

| № п/п | Темы, выносимые на самостоятельную работу  | Часы | Форма СРС  | Формируемые компетенции |
|-------|--|------|--|-------------------------|
| 1.    | Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях молочной отрасли | 6    | Конспект темы.   | ПК -7                   |
| 2.    | Основы учета сырья   | 6    | Подготовка к практическим работам и оформление отчетов<br>Конспект темы. | ПК -7                   |
| 3.    | Виды производственного учета   | 6    | Подготовка к практическим работам и оформление отчетов<br>Конспект темы. | ПК -7                   |
| 4.    | Особенности учета отдельных продуктов  | 54   | Подготовка к практическим работам и оформление отчетов<br>Конспект темы. | ПК -7                   |

Таблица 4 б

| № п/п | Темы, выносимые на самостоятельную работу  | Часы | Форма СРС   | Формируемые компетенции |
|-------|--|------|---|-------------------------|
| 1.    | Основы организации и задачи производственно -го учета на предприятиях молочной отрасли | 6    | Конспект темы.  | ПК -7                   |
| 2.    | Основы учета сырья   | 6    | Подготовка к практическим работам и оформление отчетов Конспект темы. | ПК -7                   |
| 3.    | Виды производственно -го учета   | 6    | Подготовка к практическим работам и оформление отчетов Конспект темы. | ПК -7                   |
| 4.    | Особенности учета отдельных продуктов  | 78   | Подготовка к практическим работам и оформление отчетов Конспект темы. | ПК -7                   |

### 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При изучении дисциплины предусматривается выполнение и защита 6 практических работ. За эти контрольные точки студент может получить от 6 до 10 баллов (см. таблицу). В результате максимальный текущий рейтинг составит – 60 баллов. За экзамен студент может получить максимальное количество баллов – 40. В итоге максимальный рейтинг за изучение дисциплины составляет 100 баллов (см. таблицу).

| <i>Оценочные средства</i>  | <i>Кол-во</i> | <i>Min, баллов</i> | <i>Max, баллов</i> |
|----------------------------|---------------|--------------------|--------------------|
| <i>Практическая работа</i> | <i>6</i>      | <i>36</i>          | <i>60</i>          |
| <i>Зачет</i>               |               | <i>24</i>          | <i>40</i>          |
| <i>Итого</i>               |               | <i>60</i>          | <i>100</i>         |

### 10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

#### 10.1 Основная литература

При изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

| <b>Основные источники информации</b>  | <b>Кол-во экз.</b>   |
|---|--|
| 1. Голубева Л. В. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, М. М. Даньилив; науч. ред. Л. В. Голубева; Воронежский государственный университет инженерных технологий. Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. 121 с. | ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» <a href="http://www.biblioclub.ru">www.biblioclub.ru</a><br>URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=482056">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=482056</a><br>Доступ с любой точки интернет после регистрации с IP-адресов КНИТУ |
| 2. Голубева Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учебное пособие  | ЭБС «Лань»<br>URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4897">https://e.lanbook.com/book/4897</a>   |



|  |  |
|--|--|
| / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. | Доступ с любой точки интернет после регистрации с IP-адресов КНИТУ |
|--|--|

### 10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

| Дополнительные источники информации   | Кол-во экз.  |
|---|--|
| 1. Буянова И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учебное пособие / И. В. Буянова. 2-е изд. Кемерово: КемГУ, 2014. 160 с. | ЭБС «Лань»<br>URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60190">https://e.lanbook.com/book/60190</a><br>Доступ с любой точки интернет после регистрации с IP-адресов КНИТУ |

### 10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли» использование электронных источников информации:

1. ЭБС «Университетская библиотека online» – режим доступа: <http://biblioclub.ru>.
2. ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://biblio-online.ru>.

Согласовано:

Библиотекарь



А.Г. Латыпова

### 11. Оценочные средства для определения результатов освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

### 12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются мультимедийные средства; наборы слайдов или кинофильмов; демонстрационные приборы.

| Наименование раздела (темы) дисциплины | Наименование учебной лаборатории, аудитории, класса                | Перечень лабораторного оборудования, специализированной мебели и технических средств обучения                         |
|--|--|---|
| 1-4                                    | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (К, 106) | - мультимедийный проектор;<br>- ноутбук;<br>- настенный экран;<br>- акустические колонки;<br>- учебные столы, стулья; |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | - доска;<br>- стол преподавателя.   |
|  | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (К, 215) | - персональный компьютер (1);<br>- доска;<br>- учебные столы, стулья;<br>- стол преподавателя |
|  | Помещение для самостоятельной работы (К, 102)  | - персональный компьютер (1);<br>- учебные столы, стулья.                                     |

### ***13. Образовательные технологии***

1. Лекции. Наряду с традиционными видами лекционных занятий, также используются лекция-визуализация (с использованием различных форм наглядности: презентации по дисциплине, мультимедиа, рисунки, фото, схемы и таблицы); лекция-консультация (осуществляемая в формате «вопросы – ответы»).

2. Практические занятия (устный опрос, тестирование, собеседование, дискуссия, коллоквиум, рефераты).

3. При организации самостоятельной работы используются следующие образовательные технологии: самообучение (индивидуальная и групповая самостоятельная работа – изучение базовой и дополнительной литературы, подготовка к практическим занятиям).

## Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной отрасли»

(наименование дисциплины)

пересмотрена на заседании кафедры ХТОМ

(наименование кафедры)

| № п/п | № раздела внесения изменений | Дата внесения изменений | Содержание изменений | Подпись разработчика РП | Подпись заведующего кафедрой | Подпись начальника УМО |
|-------|------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|------------------------------|------------------------|
| 1     |                              |                         |                      |                         |                              |                        |
| 2     |                              |                         |                      |                         |                              |                        |
|       |                              |                         |                      |                         |                              |                        |
|       |                              |                         |                      |                         |                              |                        |