

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Технологии пищевых производств и индустрии питания

Рег. № ТХиКВ.03-58  
« 17 » 06 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора ИЭиПБ  
Ворожейкина Н.Г.



ФГОС 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.11 Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли

Шифр и наименование дисциплины

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки

Технология хлебобулочных и кондитерских изделий

Направленность (профиль)

Курс: 4

Семестр: 7

Факультет (институт)  
ИЭиПБ

очная

очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	4/144			
В том числе,				
<b>Контактная работа</b>	92			7
Занятия лекционного типа	28			7
Занятия семинарского типа	64			7
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	52			7
<b>В том числе:</b>				
Курсовой проект / курсовая работа	-			
Контрольная работа / реферат / РГР	К			7
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	Э			7

Новосибирск 2024

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1041

**Программу разработал(и):**

Доцент кафедры ТТПиП

(должность)



подпись

Лисиченок О.В.

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<p><b>ПК-2.</b> Способен оперативно управлять производством продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>ИПК 2.1.</b> Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины и понятия в области учета и отчетности на предприятиях отрасли;</li> <li>- ассортимент и рецептуры хлеба и хлебобулочных изделий. Кондитерских изделий;</li> <li>- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных этапах технологического процесса;</li> <li>- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;</li> <li>- виды и формы учетно-отчетных документов, порядок их заполнения</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять материальный баланс сырья и готовой продукции;</li> <li>- обрабатывать документы по движению первичной учетной документации;</li> <li>- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры; потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных этапах технологического процесса;</li> <li>- определять расход сырья;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способами оформления учетно-отчетной документации и управления качеством продукции;</li> <li>- методами расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных этапах технологического процесса;</li> </ul>

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Технология производства кондитерских изделий», «Технология хлебопекарного производства» и является основой для последующего изучения дисциплин «Техно-химический контроль и управление качеством».

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий по очной форме представлено в таблице 2.

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Тема 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли.	2	2	2	6	ПК-2
2	Тема 2. Виды рецептур	4	10	3	17	ПК-2
3	Тема 3. Составление рабочих рецептур кондитерских изделий по унифицированным рецептурам	6	14	2	22	ПК-2
4	Тема 4. Условия замены сырья. Пересчет рецептур в зависимости от способа замены.	6	14	2	22	ПК-2
5	Тема 5. Расчет производственных рецептур хлебобулочных изделий	6	14	2	22	ПК-2
6	Тема 6. Виды и формы учетно-отчетных документов	4	10	2	16	ПК-2
7	Подготовка и выполнение контрольной работы			12	12	ПК-2
8	Подготовка к экзамену			27	27	ПК-2
9	<b>Итого</b>	28	64	52	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

### 3.1.Содержание отдельных разделов и тем

#### Тема 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли

Цель и задачи дисциплины. Основные понятия. Основы производственного учета. Производственный учет в организационно-производственной структуре предприятия. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете. Производственный контроль по этапам технологического процесса. Нормативный расход и выход продуктов, технологический контроль.

## **Тема 2. Виды рецептур**

Унифицированная рецептура. Простые рецептуры. Сложные рецептуры. Предельно допустимые потери сухого вещества. Относительный выход готовой продукции. Фактический расход сырья и полуфабрикатов. Нормы потерь сырья и полуфабрикатов.

## **Тема 3. Составление рабочих рецептур кондитерских изделий по унифицированным рецептурам**

Расчет рабочих рецептур простого кондитерского изделия на загрузку. Расчет рецептуры простого кондитерского изделия на расход определенного рецептурного компонента. Расчет рабочей рецептуры сложного кондитерского изделия на расход определенного рецептурного компонента. Расчет рабочей рецептуры сложного кондитерского изделия на загрузку. Расчет рецептуры сложного кондитерского изделия при изменении норм потерь сухих веществ по фазам производства.

## **Тема 4. Условия замены сырья. Пересчет рецептур в зависимости от способа замены**

Замена простого компонента на компонент, отличающийся долей сухих веществ. Замена сложного компонента на его составные части. Замена компонентов рецептуры с учетом особенностей состава исходных и добавленных компонентов. Составление отчета о расходе сырья. Анализ расхода сырья.

## **Тема 5. Расчет производственных рецептур хлебобулочных изделий**

Расчет производственной рецептуры для порционного приготовления теста безопарным способом. Расчет производственной рецептуры для приготовления теста на традиционной опаре. Расчет производственной рецептуры приготовления теста из пшеничной муки на жидкой опаре.

## **Тема 6. Виды и формы учетно-отчетных документов**

Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями. Правила их оформления. Виды технологической документации. Роль технологической документации в повышении качества продукции. Формы журналов. Журнал результатов анализа муки. Журнал результатов анализа сырья. Журнал результатов анализа хлебобулочных изделий. Журнал контроля готовых кондитерских изделий и полуфабрикатов.

#### 4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

##### 4.1. Список основной литературы

✓ 1. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146660>

##### 4.2. Список дополнительной литературы

✓ Елисеева, Л. И. Производственный учет на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — ISBN 978-5-91441-381-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318638>

✓ Елисеева, Л. И. Практикум по производственному учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-91441-380-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318635>



### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	<a href="http://www.gost.ru/">http://www.gost.ru/</a>
2.	РИА «Хлебопечение России»	<a href="https://roshleb.com/">https://roshleb.com/</a>
3.	Официальный сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»	<a href="https://promo.breadbranch.com/">https://promo.breadbranch.com/</a>
4.	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ	<a href="http://www.rosпотребнадзор.ru/">http://www.rosпотребнадзор.ru/</a>
5.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность»	<a href="http://www.foodprom.ru">http://www.foodprom.ru</a>

### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли: методические указания по выполнению практических работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Институт экологической и пищевой биотехнологии.; сост.: О.В. Лисиченок. – Новосибирск, изд-во НГАУ, 2024. – 48 с.

2. Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли: методические указания по выполнению самостоятельной работы / Новосибир. гос. аграр. ун-т, Институт экологической и пищевой биотехнологии, сост.: О.В. Лисиченок. – Новосибирск, изд-во НГАУ, 2024. – 24 с.

### 4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Браузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли	10 слайдов
2.	Презентация	Виды рецептур	20 слайдов
3.	Презентация	Составление рабочих рецептур кондитерских изделий по унифицированным рецептурам	25 слайдов
4.	Презентация	Условия замены сырья. Пересчет рецептур в зависимости от способа замены	28 слайдов
5.	Презентация	Виды и формы учетно-отчетных документов	16 слайдов

### 5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317 Учебная аудитория	аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Проектор; ноутбук; экран проекционный; доска ученическая; трибуна; мебель учебная – 19 шт.
ЛСт-001 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»	лаборатория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Проектор; экран проекционный; ноутбук; плита электрическая напольная – 2 шт.; пароконвектомат; блендер настольный; блендер погружной – 2 шт.; машина кухонная Thermomix; весы кухонные электронные; весы механические торговые; миксер TEFAL; термopot Sakura; слайсер; рефрактометр ИРФ-454Б; микроволновая печь SUPRA; стиральная машина VESTEL; термостат; шкаф сушильный; фотометр КФК-2; морозильный ларь «Свияга»; холодильник INDESIT; центрифуга с ротором; шкаф вытяжной лабораторный; весы лабораторные; рН-метр; влагомер Элекс-7; люминоскоп «Филин-В»; микроскоп – 2 шт.; анализатор влажности «Эвлас 2-М»; прибор Сокслета 05 КШ 45/40; посуда столовая (комплект); посуда

		лабораторная (комплект); мебель учебная – 8 шт.
--	--	--

## 7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине «Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

Отметка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

### 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «3» 06 2024 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры технологии пищевых производств и индустрии питания протокол от «5» 06 2024 г. № 11

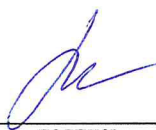
Заведующий кафедрой  
(должность)



подпись

С.Л. Гаптар  
ФИО

Председатель учебно-методического  
совета  
(должность)



подпись

О.В. Лисиченок  
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)  
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)  
(должность)

подпись

ФИО