

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 18.04.2021 09:45:52

Уникальный программный ключ

528682d78e671e566ab67f01fe1b2172f75a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

/Молчанов А.В./

« 05 » 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. декана факультета ВМПиб

/Попова О.М./

« 05 » 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|---------------------------|---|
| Дисциплина | ОСОБЕННОСТИ ДОКУМЕНТООБОРОТА И УЧЁТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ |
| Направление подготовки | 19.04.03 Продукты питания животного происхождения |
| Направленность (профиль) | Биотехнология продуктов животного происхождения |
| Квалификация выпускника | Магистр |
| Нормативный срок обучения | 2 года |
| Форма обучения | Заочная |
| Кафедра-разработчик | Технологии производства и переработки продукции животноводства |
| Ведущий преподаватель | доцент, к.б.н. Курако У.М. |

Разработчик: доцент, к.б.н. Курако У.М.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков расчёта материального баланса, учёта и отчётности отдельных производств.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Особенности документооборота и учёта на предприятиях мясной промышленности» относится к базовой части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Деловое общение на иностранном языке в профессиональной деятельности», «Математическое моделирование», «Педагогика и психология в профессиональной деятельности», «Русский язык в деловой и научной коммуникации», «Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения», «Современные методы проведения исследований», «Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения» практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (научно-производственная практика), практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (научно-исследовательская практика).

Дисциплина «Особенности документооборота и учёта на предприятиях мясной промышленности» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Управление качеством продукции», «Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения», «Физико-химические процессы при производстве и хранении продуктов животного происхождения», «Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения», «Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья», «Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья», «Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе», «Принципы разработки комбинированных мясных продуктов», практика: Научно-исследовательская работа, преддипломная практика.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Требования к результатам освоения дисциплины

Таблица 1

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Индикаторы достижения компетенций | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|----------|--------------------|---|---|---|---|---|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | ПК-5 | Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда | ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда | Обучающийся должен знать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда | Обучающийся должен уметь разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда | Обучающийся должен владеть методами разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда |

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часа.

Таблица 2

| | Количество часов | | | |
|-----------------------------------|------------------|-----------------|------|---|
| | Всего | в т.ч. по годам | | |
| | | 1 | 2 | 3 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 180 | | 180 | |
| <i>аудиторная работа:</i> | 16,2 | | 16,2 | |
| лекции | 6 | | 6 | |
| лабораторные | х | | х | |
| практические | 10 | | 10 | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,2 | | 0,2 | |
| <i>контроль</i> | 8,8 | | 8,8 | |
| Самостоятельная работа | 155 | | 155 | |
| Форма итогового контроля | Э | | Э | |
| Курсовой проект (работа) | - | | - | |

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

| № п/п | Тема занятия. Содержание | Неделя семестра | Контактная работа | | | Самостоятельная работа | Контроль знаний | |
|-----------|--|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|------------------|-----|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество часов | | Количество часов | Вид |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 3 семестр | | | | | | | | |
| 1. | Основы производственного учета и применение его данных. | 1 | Л | В | 2 | | ВК ТК | УО |
| 2. | Учет потерь и контроль. | 1 | ПЗ | М | 4 | 38 | ТК | УО |
| 3. | Современные концепции развития производственного учёта. | 2 | Л | В | 2 | | ТК | УО |
| 4. | Понятие аудита и аудиторской деятельности. | 2 | ПЗ | Т | 4 | 38 | ТК | УО |
| 5. | Система бюджетирования и внутрихозяйственная деятельность. | 3 | Л | Т | 2 | 38 | ТК | УО |
| 6. | Учет готовой продукции и ее | 3 | ПЗ | ДИ | 2 | 41 | ПК | Т, |

| | | | | | | | |
|---------------|-------------------|---|--|------|-----|-------|----|
| | реализации | | | | | | ПО |
| 7. | Выходной контроль | 4 | | 0,2 | 8,8 | Вых.К | Э |
| Итого: | | | | 16,2 | 155 | | |

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М- моделирование, ДИ- деловая игра.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, Т – тестирование, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Э – экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Особенности документооборота и учёта на предприятиях мясной промышленности» проводится по видам учебной работы: лекции, семинарские занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточных помещениях с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с документами и учет сырья используемого в мясной промышленности.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение практических работ и т.п., так и интерактивные методы – групповая работа, лекция-визуализация.

Метод моделирования в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода моделирования у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия

проводятся в специальных помещениях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|---|-------------------------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Системы менеджмента безопасности мяса и мясных продуктов: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/107704 | Г. В. Гуринович. | Кемерово КемГУ, 2018 | 1-6 |
| 2. | Делопроизводство и документооборот: практикум : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/171710 | Л. Д. Котлярова. | пос. Караваяево : КГСХА, Лань 2020. — 44 с. | 2-17 |
| 3. | Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности: учебное пособие: https://e.lanbook.com/book/102690 | И. С. Патракова, М. В. Патшин | Кемерово: КемГУ, 2017 | 1-18 |

б) дополнительная литература

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4.3) |
|-------|---|---|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства https://e.lanbook.com/book/4978 . | Л.Ю.Киселев., Ю.И.Забудский, А.П.Голикова., Н.А.Федосеева | Санкт-Петербург: Лань, 2012 | 3-16 |

| | | | | |
|----|--|---|-----------------------------------|------|
| 2. | Технологическое оборудование молочной, мясной промышленности. https://e.lanbook.com/book/91631 | Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев | Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. | 4-9 |
| 3. | Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/93550 | Г. В. Гуринович | Кемерово: КемГУ, 2016 | 2-17 |
| 4. | Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник. https://e.lanbook.com/book/121492 | С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов; под редакцией В. А. Панфилова | Санкт-Петербург: Лань, 2019 | 5-8 |
| 5. | Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности: учебное пособие: https://e.lanbook.com/book/113356 | Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова | Омск: Омский ГАУ, 2017 | 1-18 |
| 6. | Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/131148 | В. М. Зимняков | Пенза: ПГАУ, 2018 | 1-14 |
| 7. | Управленческий учет в АПК: методы принятия оптимальных (ключевых) решений: учебник. https://e.lanbook.com/book/134567 | Г. Я. Остаев, Б. Н. Хосиев, А. Х. Каллагова | Владикавказ: Горский ГАУ, 2018 | 3-18 |

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>
3. АгроСайт-Режим доступа: https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selsko_khozjajstvennykh_kultur/0-13
4. □□ Сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
5. □□ Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
6. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
7. НЕБ - <http://elibrary.ru>
8. Библиотека. Единое окно доступа - <http://window.edu.ru/library>

9. Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>

г) *информационные справочные системы и профессиональные базы данных*

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ - с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» - ресурс, включающий в себя, как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам, и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы | Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая) |
|-------|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Все темы дисциплины | Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат-ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г. | Вспомогательная |
| 2 | Все темы дисциплины | Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат - ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г. | Вспомогательная |

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы помещения с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения занятий лекционного типа:

Помещение 206: Комплект специализированной мебели, аудиторная доска, мультимедийная система (проектор View Sonic PJD 6220, экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy).

Для проведения лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» имеются:

Помещение 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire).

Для выполнения практических работ имеется лаборатория 105, оснащенная необходимым комплектом специализированной мебели, меловой доской, экраном, комплектом мультимедийного оборудования. Помещения для самостоятельной работы обучающихся помещения №124, № 109 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

Помещение 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

Помещение 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Особенности документооборота и учёта на предприятиях мясной промышленности» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают 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.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Особенности документооборота и учёта на предприятиях мясной промышленности».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Особенности документооборота и учёта на предприятиях мясной промышленности»

Методические указания по изучению дисциплины «Особенности документооборота и учёта на предприятиях мясной промышленности» включают в себя:

1. Краткий курс лекций / Сост.: У.М. Курако // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2021. – 80 с.

2. Курако У.М. Методические указания по выполнению лабораторных работ / Сост.: У.М. Курако // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2021. – 41 с.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «21» мая 2021 года (протокол № 20).