Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор
по учебной работе
_____ А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)»

Направление подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г., N199, учебным планом подготовки бакалавра по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г. протокол № 11

Составитель: Хамицаева Алла Смалиевна

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой _____ Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель_____ Агаева Ф.А.

1. Структура и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕ (108 часов).

	Очная форма обучения
Курс	4
Семестр	7
Лекции	18
Практические занятия	36
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	54
Самостоятельная работа	54
Форма контроля	
Курсовая работа	-
Экзамен	-
Зачет	зачет
Общее количество часов	108

2. Цель и задачи освоения дисциплины

2.1 Цель дисциплины:

- формирование у студентов компетенций, сосредоточенных на приобретение багажа знаний в сфере пищевой промышленности, связанных с производственным учетом и документооборотом.

2.2 Задачи дисциплины:

- изучение ассортимента продукции предприятий мясной отрасли;
- изучение производственного учета в организационно - производственной структуре предприятий мясной отрасли;
- ознакомление с нормативными расходами и выходами продуктов, технологическим контролем процессов производства;
- ознакомление с производственным контролем по этапам технологического процесса;
- ознакомление с первичным учетом движения сырья, материалов, полуфабрикатов;
- исчисление себестоимости продукции в мясной промышленности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Б1.В.15. Вариативная часть.

Изучение данной дисциплины излагается на базе знаний, приобретенных студентами при изучении модулей: «Технология продуктов животного происхождения», «Экономика и управление производством», «Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения».

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: - характеристику предприятий отрасли (продуктов животного происхождения);

- ассортимент продукции, выпускаемой отраслью по производству продуктов животного происхождения;

- сущность и задачи производственного учета;
- принципы организации производственного учета, применяемые на предприятиях мясной и молочной отрасли.

Уметь: - производить производственный расчет сырья и продуктов по цехам;
- рассчитывать нормативный выход основного сырья и вторичных продуктов переработки;
- составлять материальный баланс сырья и продуктов по цехам;
- составлять схему нормативной калькуляции и накопления затрат.

Владеть: - методами учета расходов в производстве продуктов животного происхождения;
- автоматизированными информационными технологиями в учете предприятий по производству продуктов животного происхождения;
- автоматизированной системой учета товарно - материальных ценностей в технологических процессах;
- программными средствами на рынке программ по учету пищевых продуктов;
- основным способами создания автоматизированных систем учета на предприятиях мясной и молочной отрасли.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	знать	***уметь***	***владеть***
ПК-16	общепринятые принципы производственного учета.	составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам.	навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам.
ПК-18	методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях.	проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях.	навыками проведения организационно плановых расчетов.
ПК-19	оперативные планы работы	разрабатывать	навыками разработки

	первичных производственных подразделений.	оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий.	оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий.

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ недели	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студента		Форма контроля	Количество баллов		Литература
		Л	Пр	Содержание	Часы		min	max	
	Раздел 1 . «Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли»								
1	**Основы производственного учета** 1. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли. 2.Виды учета и отчетности. 3. Производственный учет в организационно- производственной структуре предприятия. **Практическое занятие 1** Изучение сущности и задач производственного учета. Изучение технологической документации, (видов и форм документов) правил оформления.	2	4	Подготовка к практическим занятиям по теме 1	6	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	7	[1]; 2]; [3]; [4]
2,3	**Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете** 1. Ассортимент продукции предприятий. 2. Нормативный выход продукции. 3. Расчет балансов сырья и продуктов переработки скота. 4. Расчет балансов сырья и продуктов переработки мяса. 5.Расчет балансов сырья и продуктов переработки птицы. **Практическое занятие 2.** Составление материального баланса сырья и продуктов в производственном учете. Изучение ассортимента продукции, выпускаемой мясоперерабатывающим предприятием **Практическое занятие 3.** Составление	4	8	Подготовка к практическим занятиям по теме 2	8	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	9	3]; [4]; [5]; [6]; [7]

	материального баланса колбасного производства. Составление материального баланса сырья и продуктов убойного цеха								
4,5	**Структура и характеристика функциональных связей предприятий мясной промышленности** 1.Характеристика основных типов предприятий. 2.Функциональные связи между цехами и производством. 3.Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями. 4. Нормативный расход и выход продуктов, технологический контроль. **Практическое занятие 4.** Изучение нормативных выходов продукции, выпускаемой мясокомбинатами **Практическое занятие 5.** Изучение характеристики отделений, входящих в состав колбасного цеха	4	8	Подготовка к практическим занятиям по теме 4	8	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	9	. [1]; [2]; [6]; [7]
	1-ая рубежная аттестация (тестирование)	-	-	-	-	-	**0**	**25**	
	Текущая работа студентов	-	-	-	-	-	**0**	**25**	
	Раздел 2. Производственный учет. Автоматизированные системы учета.								

6	**Виды и формы учетно-отчетных документов** 1. Производственный контроль по этапам технологического процесса. 2.Схема первичного учета движения сырья, материалов, полуфабрикатов. 3. Виды и формы документов, правила их оформления. 4. Учет затрат на производство в мясной промышленности. 5. Исчисление себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности. **Практическое занятие 6**. Исследование себестоимости мясных изделий в колбасном цехе мясокомбината.	2	4	Подготовка к практическим занятиям по теме 6.	8	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	6	. [1]; [2]; [3]; [6]; [7]
7	**Виды технологической документации** 1. Анализ технологической документации. 2.Формы журналов. 3.Роль технологической документации в повышении качества продукции. **Практическое занятие 7.** Изучение и усвоение учетно-отчетных документов**.**	2	4	Подготовка к практическим занятиям по теме 7	8	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	6	[1]; [2]; [3]; [6]
8	**Основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности** 1.Оперативный анализ отчетно-учетных документов. 2. Планирование работы цехов предприятия. 3. Информационные потоки, их структура. **Практическое занятие 8. Изучение** оперативного анализа отчетно-учетных	2	4	Подготовка к практическим занятиям по теме 8	8	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	6	[1]; [2]; [3]; [5]; [6] [7]

	документов.								
9	**Компьютерные программы расчета сырья и готовой продукции** 1. Техническое обеспечение автоматизированной системы учета движения материальных потоков. 2. Информационное обеспечение. **Практическое занятие 9.** Организация службы информационного обеспечения на предприятиях мясной отрасли.	2	4	Подготовка к практическим занятиям по теме 9	8	Вопросы в рубежной контрольной работе	0	7	[1]; [2]; [3]; [6]
	2-ая рубежная аттестация (тестирование)						**0**	**25**	
	Текущая работа студентов						**0**	**25**	
	зачет								
	Итого	**18**	**36**		**54**		**0**	**100**	

6. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины «Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)» ведется с применением следующих видов активных и интерактивных форм обучения: реферативные задания, проблемное обучение, визуализированное представление информации с помощью мультимедийных устройств.

Проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

Проблемные лекции использовали на втором, четвертом, шестом лекционных занятиях, (темы рефератов 1-5) Проблемные практические занятия использовали на первом, третьем, пятом, седьмом, практических занятиях, (темы рефератов 6-17).

Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. С помощью проблемной лекции обеспечивается достижение трех основных дидактических целей:

1. усвоение студентами теоретических знаний;
2. развитие теоретического мышления;
3. формирование познавательного интереса к содержанию учебного предмета и профессиональной мотивации будущего специалиста.

В течение лекции мышление студентов происходит с помощью создания проблемной ситуации до того, как они получат всю необходимую информацию, составляющую для них новое знание.

Проблемная лекция - на проблемной лекции знания вводятся как «неизвестное», которое необходимо «открыть». Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. При этом выдвигаемая проблема требует не однотипного решения, готовой схемы которой нет. Данный тип лекции строится таким образом, что деятельность студента по ее усвоению приближается к поисковой, исследовательской. На подобных лекциях обязателен диалог преподавателя и студентов.

Традиционные лекции и практические занятия проводятся в форме с использованием современных интерактивных технологий.

Лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

Онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника (Zoom, Meet, Skype и др.)

Видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

Используются балльно-рейтинговая система оценки знаний, технологии с применением дистанционного обучения на платформе «Moodle» http://lms.nosu.ru/.

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.
2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться

через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

− систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;

− углубления и расширения теоретических знаний;

− формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

− развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 56 часов) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;

- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;

- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к лабораторным занятиям;

- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи

исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подобранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное

появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению лабораторных занятий по дисциплине

Дисциплина «Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)» читается в течение одного семестра по 1 часу в неделю и проводятся практические занятия в объеме двух часов в неделю.

Практические занятия являются одним из важнейших видов учебной работы, составляют основу подготовки студентов по дисциплине и направлены на формирование у студентов систематизированных знаний и навыков по контролю качества и технологии переработки зерна.

Выполнению практических занятий должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны

включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Практические занятия проводятся в соответствии с требованиями стандартов. Студенты должны ознакомиться с целью и задачами работы.

Важное место отводится моделированию изучению учета и отчетности технологической документации по сырью и готовой продукции.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытает объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный темами материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Виды контроля.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают *опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания,* выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы

***Тематика рефератов (для формирования компетенций** ПК-16 ПК-18,* ПК-19)

1. Производственный учет в организационно - производственной структуре предприятия.
2. Нормативный расход и выход продуктов, технологический контроль.
3. Нормативный расход и выход продуктов, технологический контроль.
4. Исчисление себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности.
5. Учет затрат на производство в мясной промышленности.
6. Роль технологической документации в повышении качества продукции.

Планирование работы цехов предприятия.

7. Информационные потоки, их структура.

учета движения материальных потоков.

8. Информационное обеспечение.
9. Материальный баланс колбасного цеха, его основные составляющие.
10. Потери при транспортировке сырья и продуктов.
11. Материальные затраты производства
12. Планирование работы цехов предприятия. Методы учета расходов в промышленном производстве мясных и молочных продуктов.
13. Организации учета материалов в производственных цехах.
14. Учет затрат на производство в мясной и молочной промышленности.
15. Исчисление себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности.
16. Понятие «автоматизированные информационные технологии в учете».
17. Требования к организации автоматизированных информационных технологий.
18. Оперативный анализ отчетно-учетных документов.
19. Служба информационного обеспечения на предприятиях мясной и молочной отрасли.
20. Взаимосвязь компьютерных программ материального баланса и учетно-отчетной документации.

Оценочный лист защиты рефератов (докладов)

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Баллы
1.К**ачество исследовательской работы (реферата, литературного обзора)**		
1. Грамотность изложения и качество оформления работы		0,5
2. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		0,5
3. Обоснованность и доказательность выводов		1
Общая оценка за выполнение ИР		2
II. Качество доклада		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2. Выделение основной мысли работы		0,5

3.Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
III. Ответы на дополнительные вопросы по содержанию работы		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
Итоговая оценка за защиту		5

Перечень тем для подготовки презентаций

(для формирования компетенций ПК-16, ПК-18, ПК-19)

1. Характеристика цехов, входящих в состав мясокомбината
2. Характеристика отделений, входящих в состав колбасного цеха.
3. Структура убойного цеха.
4. Ассортимент вареных колбас.
5. Классификация колбасных изделий.
6. Материальный баланса колбасного производства.
7. Функциональная связь между цехами мясокомбината.
8. Организация информационных уровней и потоков движения информации между ними.
9. Учет затрат на производство в мясной промышленности
10. Нормативные выхода продукции, выпускаемой мясокомбинатами.
11. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете
12. Технологическая документация, (виды и формы документов) правила оформления.
13. Новые тенденции в производственном учете.
14. Учетно-отчетные документы.
15. Себестоимость мясных изделий в колбасном цехе мясокомбината.
16. Компьютерные программы расчета сырья и готовой продукции.
17. Автоматизированная система учета товарно - материальных ценностей в технологических процессах.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/баллы	**4**	**3**	**2**	**1**
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.

Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Итоговый контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	***25***
- доклад на семинарском занятии	10
- выполнение домашних заданий	5
- самостоятельная работа	10
1-я рубежная письменная контрольная работа	***25***
Текущая оценка студента в течение 10-15 недели, в том числе:	***25***
- доклад на семинарском занятии	10
- выполнения домашних заданий	5
- самостоятельных работ	10
2-я рубежная письменная контрольная работа	***25***
Итого	**100**

Методика формирования результирующей оценки

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1 –я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на лабораторных занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования

СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на лабораторных занятиях

Промежуточный контроль:

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет. За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов. Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «зачтено».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$\mathbf{(T_1 + T_2) + (}P_1 + P_2 + \mathbf{З):}2$

где $T_1 + T_2$ - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$ - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

З - количество баллов, набранных на зачете

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительной оценки, он имеет право сдавать экзамен в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

Вопросы для 1-ой рубежной аттестации

1. Характеристика основных типов предприятий мясной отрасли.
2. Ассортимент продукции, выпускаемой мясной и молочной отраслью.
3. Сущность и задачи производственного учета.
4. Анализ технологической документации.
5. Формы журналов.
6. Роль технологической документации в повышении качества продукции.
7. Производственный учет в организационно- производственной структуре предприятий мясной и молочной отрасли.
8. Виды учета и отчетности, формы документов, правила их оформления.
9. Характеристика цехов, входящих в состав мясо- и молкомбината.
10. Характеристика организационной структуры мясо- и молкомбината.
11. Нормативный выход колбасный изделий.
12. Материальный баланс сырья и продуктов переработки скота, его основные составляющие.
13. Материальный баланс сырья и продуктов переработки мяса.
14. Материальный баланс сырья и продуктов переработки птицы.
15. Нормы выхода основного сырья и вторичных продуктов переработки.
16. Схема первичного учета движения сырья, материалов, полуфабрикатов.
17. Материальный баланс производства колбасных изделий.
18. Расчет расхода вспомогательного сырья и материалов.
19. Характеристика основного сырья мясоперерабатывающего производства.
20. Характеристика вспомогательного сырья мясоперерабатывающего производства.
21. Функциональные связи между цехами и производством.
22. Основные потери и точки контроля производства колбасных изделий.
23. Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями.
24. Нормативный расход и выход продуктов, технологический контроль.
25. Схема нормативной калькуляции и накопления затрат.

Вопросы для 2-ой рубежной аттестации

1. Потери при транспортировке сырья и продуктов.
2. Материальные затраты производства.
3. Методы учета расходов в промышленном производстве.

4. Характеристика производственной структуры предприятия.
5. Производственный контроль по этапам технологического процесса.
6. Функции отдела материально-технического снабжения.
7. Характеристика производственных запасов и признаки их классификации.
8. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях.
9. Основные принципы и задачи учета производственных запасов.
10. Основные принципы функционирования производственного учета.
11. Новые тенденции в производственном учете.
12. Правовые основы учетно-отчетной деятельности.
13.Понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных и молочных продуктов.
14. Потери при транспортировке сырья и продуктов.
15. Материальные затраты производства
16. Планирование работы цехов предприятия. Методы учета расходов в промышленном производстве мясных и молочных продуктов.
17. Организация учета материалов в производственных цехах.
18. Учет затрат на производство в мясной и молочной промышленности.
19. Исчисление себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности.
20. Понятие «автоматизированные информационные технологии в учете».
21. Требования к организации автоматизированных информационных технологий.
22. Оперативный анализ отчетно-учетных документов.
23. Служба информационного обеспечения на предприятиях мясной и молочной отрасли.
24. Взаимосвязь компьютерных программ материального баланса и учетно-отчетной документации.
25. Техническое обеспечение автоматизированной системы учета движения материальных потоков.
26. Характеристика программных средств на рынке программ по учету пищевых продуктов.
27. Характеристика основных способов создания автоматизированных систем учета на предприятиях мясной и молочной отрасли.

Вопросы для подготовки к зачету
(для формирования компетенций ПК-16, ПК18, ПК-19)

1. Характеристика основных типов предприятий мясной отрасли.
2.Ассортимент продукции, выпускаемой мясной и молочной отраслью.
3. Сущность и задачи производственного учета.
4. Анализ технологической документации.
5. Формы журналов.
6. Роль технологической документации в повышении качества продукции.
7. Производственный учет в организационно- производственной структуре предприятий мясной и молочной отрасли.
8. Виды учета и отчетности, формы документов, правила их оформления.
9. Характеристика цехов, входящих в состав мясо- и молкомбината.
10. Характеристика организационной структуры мясо- и молкомбината.
11. Нормативный выход колбасный изделий.
12. Материальный баланс сырья и продуктов переработки скота, его основные составляющие.
13. Материальный баланс сырья и продуктов переработки мяса.

14. Материальный баланс сырья и продуктов переработки птицы.
15. Нормы выхода основного сырья и вторичных продуктов переработки.
16. Схема первичного учета движения сырья, материалов, полуфабрикатов.
17.Материальный баланс производства колбасных изделий.
18. Расчет расхода вспомогательного сырья и материалов.
19. Характеристика основного сырья мясоперерабатывающего производства.
20. Характеристика вспомогательного сырья мясоперерабатывающего производства.
21. Функциональные связи между цехами и производством.
22. Основные потери и точки контроля производства колбасных изделий.
23. Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями.
24. Нормативный расход и выход продуктов, технологический контроль.
25. Схема нормативной калькуляции и накопления затрат.
26. Потери при транспортировке сырья и продуктов.
27. Материальные затраты производства.
28. Методы учета расходов в промышленном производстве.
29. Характеристика производственной структуры предприятия.
30. Производственный контроль по этапам технологического процесса.
31. Функции отдела материально-технического снабжения.
32. Характеристика производственных запасов и признаки их классификации.
33. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях.
34. Основные принципы и задачи учета производственных запасов.
35. Основные принципы функционирования производственного учета.
36. Новые тенденции в производственном учете.
37. Правовые основы учетно-отчетной деятельности.
38.Понятие передела и незавершенного производства в технологии мясных и молочных продуктов.
39. Потери при транспортировке сырья и продуктов.
40. Материальные затраты производства.
41. Планирование работы цехов предприятия. Методы учета расходов в промышленном производстве мясных и молочных продуктов.
42. Организация учета материалов в производственных цехах.
43. Учет затрат на производство в мясной и молочной промышленности.
44. Исчисление себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности.
45. Понятие «автоматизированные информационные технологии в учете».
46. Требования к организации автоматизированных информационных технологий.
47. Оперативный анализ отчетно-учетных документов.
48. Служба информационного обеспечения на предприятиях мясной и молочной отрасли.
49. Взаимосвязь компьютерных программ материального баланса и учетно-отчетной документации.
50. Техническое обеспечение автоматизированной системы учета движения материальных потоков.
51. Характеристика программных средств на рынке программ по учету пищевых продуктов.
52. Характеристика основных способов создания автоматизированных систем учета на предприятиях мясной и молочной отрасли.

Оценивание ответа студента на зачете

Характеристика ответа	*баллы*
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

Примерные тестовые задания

(для формирования компетенций ПК-16, ПК18, ПК-19)

1. Рентабельность продукции определяется:

a) Отношением балансовой прибыли к объему реализованной продукции;

b) Отношением прибыли от реализации к выручке от реализации (без НДС и акциза);

c) Отношением балансовой прибыли к средней стоимости имущества предприятия;

d) Отношением балансовой прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств.

2. Материальные затраты производства- это…

a) стоимость сырья и материалов, приобретаемых на стороне;

b) стоимость покупных полуфабрикатов и комплектующих;

c) стоимость работ и услуг, которые выполняла сторонняя организация;

d) отчисления на социальные нужды.

3. Нормативный выход вареных колбас составляет:

a) 80 -90%;

b) 70-80%;

c) 90-100%;

d) 100-120%.

4. Методы контроля использования сырья и материалов:

a) документирование;

b) исследование;

c) ранжирование;

d) изучение.

5. Нормативный выход полукопченых колбас составляет:

a) 50-60%;

b) 70-80%;

c) 60-70%;

d) 100-120%.

6. Фонд заработной платы не включает в себя:

a) начисленные суммы оплаты труда в денежной и натуральной формах за отработанное и неотработанное время;

b) различные доплаты и надбавки;

c) поощрительные выплаты и вознаграждения;

d) затраты на проектирование инструментальной оснастки.

7. Основной составляющей частью производственного процесса является:

a) обслуживание рабочих мест;

b) технологические операции;

c) организация рабочего места;

d) доставка сырья.

8. Предприятие, относящееся к производству продуктов животного происхождения:

a) закусочная;

b) мелькомбинат;

c) столовая;

d) молкомбинат.

9. Отрасль материального производства:

a) транспортирование;

b) здравоохранение;

c) колбасное производство;

d) строительство.

10. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками:

а) накладная;

в) договор;

с) технические требования;

д) счет-фактура.

11. Что является основой учета на предприятиях мясной отрасли?

а) ассортиментный минимум;

в) плановое меню;

с) план товарооборота;

d) производственное задание.

12. Нормированные потери при хранении продуктов животного происхождения:

а) выветривание;

b) раструска;

с) порча продуктов;

d) усушка.

Примеры ситуационных задач:

№1 Партия говядины второй категории замораживалась в морозильной камере. Масса мяса, выгруженного из камеры, составила 982 килограмма. Норма усушки при замораживании парного мяса установлена 1,85%. Определить массу продукта, загруженного в морозильную камеру.

№2 В октябре месяце на складе предприятия провели инвентаризацию материальных ценностей. В процессе инвентаризации была выявлена недостача материалов на сумму 34200 руб. Требуется отразить на счетах бухгалтерского учета недостачу материальных ценностей.

№3 Колбасный цех Моздокского мясокомбината выпускает и продает полукопченую колбасу «Одесская». Планируемый объем продаж за месяц составляет 5000 кг. Колбасное изделие продается по цене 100 руб. за 1 кг. При этом, переменные

затраты на единицу изделия составляют 60 руб., постоянные затраты – 150000 руб. Требуется определить сумму ожидаемой прибыли и рентабельность производства.

№4 В июле текущего года было заморожено парной говядины второй категории 187 19 000 кг и с температурой 13 °С — 60 000 кг. Необходимо рассчитать усушку по норме для каждого вида мяса и всего: - для парного мяса, норма усушки 1,85 % - для мяса с температурой 13 °С, норма усушки 1,13 % 5. На предприятии за отчетный период было реализовано 1000 ед. продукции по цене 50 тыс. руб. за единицу, а себестоимость единицы продукции составила 45 тыс. руб. В плановом периоде предусматривается увеличить объем выпуска и реализации продукции до 2000 ед. по

цене 60 тыс. руб. и снизить себестоимость до 40 тыс. руб. за 1 ед. продукции. Требуется определить прибыль от реализации продукции в плановом и отчетном периоде, за счет каких факторов она изменится в плановом периоде?

Результат выполнения ситуационных заданий оценивается с учетом следующих критериев:

– полнота проработки ситуации;

– правильность выполнения расчетов;

– новизна и неординарность представленного материала и решений;

– перспективность и универсальность решений;

– умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Антипова Л.В. Производственный учет и отчетность./Л.В.Антипова, Л.П.Бессонов.- СПб.: ГИОРД, 2006.- 504 с.

2. Говорунова, Т.В. Учет и контроль затрат на производство продукции мясоперерабатывающего предприятия: монография / Т. В. Говорунова, Г. В. Сапогова, Д. А. Тахтомысова. - М.: РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева, 2009. – 291 с.

3. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие: 2-е издание / В. М. Позняковский. - Новосибирск : изд-во Сибирского ун-та, 2002. - 526 с. ISBN 5-94087-037-6.

4. Салаватулина. Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве: учебное пособие / Р.М. Салаватулина. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2005 - 248 с. : ил ISBN 5-901065-90-5.

б) дополнительная литература:

5. Куликова, В.В. Общая технология мясной отрасли: учебник / В.В.Куликова, Ю.И.Куликов, Н.П. Оботурова. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 360с.

6. Керимов В.Э. Бухгалтерский учет на производственных предприятиях. М.: Издательский Дом «Дашков и КО», 2002. - 368 с.

7. Костюкова, Е. И. Учет затрат, калькулирование, бюджетирование в отраслях производственной сферы [Электронный ресурс] / Е. И. Костюкова. - Москва: «Лань», 2015.

в) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (https://dvs.rsl.ru).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.)
4. Универсальная баз данных East View (https://dlib.eastview.com). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru)
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/.

10. Материально-техническое оснащение дисциплины:

Учебная аудитория № 101А для проведения занятий лекционного типа, практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся:

преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, демонстрационные и учебно-наглядные пособия, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, кафедра, интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX

IB82,Проектор Aser U5200,компьютер для офисав комплекте, ноутбук Acer Aspire,, МФУ Canon I SENSYS MF4550D(A4.64Mb/ 25стр/мин, лазерное МФУ, факс USB2.ADF. двустороняя печать, МФУ Epson WorkForce Pro WF-M5690DWF в комплекте с дополнительным катриджем).

Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ) ; система тестирования Sunrav WEB Class; система компьютерной верстки MikTex лицензия FSF/Debian (Свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse.

Компьютерный класс преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение: система тестирования Sunrav WEB Class №468 от 03.12.2013 г. ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно); электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); ЭБС «Университетская библиотека Online»; ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»; Универсальная баз данных East View; ЭБС «Консультант студента»; ЭБС «Юрайт»; -система проведения вебинаров Cisco Webex; система компьютерной верстки MikTex, Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение - бессрочно); интегрированная среда разработки Eclipse.

Библиотека, том числе читальный зал: столы, стулья, ПК обучающихся. Программное обеспечение: система тестирования Sunrav WEB Class №468 от 03.12.2013 г. ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно); электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); ЭБС «Университетская библиотека Online»; ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»; Универсальная баз данных East View; ЭБС «Консультант студента»; ЭБС «Юрайт»; -система проведения вебинаров Cisco Webex; система компьютерной верстки MikTex, Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение - бессрочно); интегрированная среда разработки Eclipse

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат» продлена до 2021 г.

16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)

11. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол№ 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол №9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.