

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
 Должность: Проректор по учебной работе
 Дата подписания: 26.10.2022 11:15:49
 Уникальный программный ключ:
 faa404d1aeb2a025b514a551ee5ddc540496512d

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.06.02 «Учет и отчетность»
 направления подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного
 сырья**

**Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.02
 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных
 производств и виноделие».**

Цель изучения курса – овладение компетенциями в области технологии отрасли, ознакомление с функциями службы главного технолога и овладение практическими навыками решения производственных задач.

Задачи дисциплины:

- приобретение навыков работы с техническими регламентами и другой нормативной документацией;
- ознакомление с оформлением технологической документации, расчетов основных технологических операций, а также выходов, потерь и отходов производства в соответствии с нормативной документацией;
- освоение составления технологических схем производства вина и других алкогольных и безалкогольных напитков, с соблюдением необходимых режимов и параметров, способствующих получению продукции высокого качества;
- освоение навыков применения нормативных документов при составлении технологических схем производства вина и других алкогольных и безалкогольных напитков.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел 1. Классификация заводов отрасли, их структура. Права и обязанности каждого подразделения.

Тема 1. Классификация заводов отрасли, их структура. Права и обязанности каждого подразделения.

Раздел 2 Технологический учет и отчетность в виноделии.

Тема 1. Учет переработки винограда по белому и по красному.

Тема 2. Учет производства виноградных вин и винопродукции. Формы первичного учета. Порядок их применения и заполнения.

Тема 3. Учет затрат на производство необработанных виноматериалов.

Тема 4. Учет затрат на производство обработанных виноматериалов.

Тема 5. Учет затрат на производство шампанского.

Тема 6. Учет затрат на производство коньячного спирта, его выдержке, купажу, обработке и розливу коньяков.

Тема 7. Учет затрат при выпуске готовой продукции в цехах розлива.

Раздел 3. Расчет производственных мощностей.

Тема 8. Расчет производственных мощностей.

Раздел 4. Производственная инвентаризация.

Тема 9. Инвентаризация, ее цели и задачи, порядок проведения.

Учебная дисциплина «Учет и отчетность» входит в блок дисциплин по выбору.

В процессе изучения дисциплины у обучающегося должны сформироваться следующие общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные компетенции (ПКУВ):

- способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции (ОПК-4);

- разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции ПКУВ-2; проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПКУВ-2.1); подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья (ПКУВ-2.2).

В результате изучения дисциплины бакалавр должен:

знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья (ОПК-4); методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции (ПКУВ-2.1); математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции; методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции (ПКУВ-2.2).

уметь: организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации (ОПК-4); осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции; использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций (ПКУВ-2.1); применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ; применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке

пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений; использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях; использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций (ПКУВ-2.2). **владеть:** знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования (ОПК-4); методами проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции; принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции (ПКУВ-2.1); проведением маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на технологических линиях; подготовкой предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья (ПКУВ-2.2).

Изучения дисциплины «Учет и отчетность», дополняет такие теоретические курсы, как «Технология отрасли», «Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство».

Дисциплина «Учет и отчетность», изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, индивидуальных заданий, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетные единицы для очной и заочной формы обучения.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик:

канд. техн. наук, доц. _____



Л.В. Гнетько

Зав. выпускающей кафедрой _____



Х.Р. Сиюхов