

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Учет и отчетность в биотехнологических производствах»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.01 «Биотехнология» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Пищевая биотехнология

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-6.3: Описывает способы учета и отчетности при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Учет и отчетность в биотехнологических производствах» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Тема: Организация входного контроля сырья на предприятиях пищевой промышленности..** Структура договора поставки сырья , первичные документы при приемке сырья на предприятия пищевой промышленности. Бухгалтерские документы при приемке сырья на предприятиях молочной, мясной, хлебопекарной, консервной промышленности и бродильных производств.

**2. Тема: Система контроля сырья "Меркурий".** Система контроля качества и безопасности закупаемого сырья "Меркурий".

**3. Тема: Нормативный метод учета сырья в перерабатывающей отрасли..** Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды продукции. Основные операции , на которых происходят максимальные потери..

**4. Тема: Пересчет норм расхода сырья в хлебопекарной промышленности.** Формулы пересчета молока на базисную жирность. Определение выхода готовой продукции. Учет сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, брака и отходов на предприятиях хлебопекарной промышленности. Определение выхода готовой продукции.

**5. Тема: Расчет норм расхода сырья на молочные продукты.** Расчет норм расхода сырья на цельномолочные и кисломолочные продукты, жирные и нежирные продукты. Пересчет Норм расхода на базисную жирность. Расчет Норм расхода сырья на сыры и масло сливочное..

**6. Тема: Организация закупок мяса скота, птицы и кроликов.** Порядок проведения и документальное оформление закупок мяса скота, птицы и кроликов. Сдача-приемка скота, птицы по живому весу на предприятиях перерабатывающей промышленности. Расчет норм расхода сырья на мясные продукты..

**7. Тема: Документальное оформление закупок плодо-овощного сырья.** Порядок проведения закупок плодо-овощного сырья. Расчет норм расхода сырья на плодо-овощные консервы.

**8. Тема: Расчет норм расхода сырья в бродильном производстве..** Учет и отчетность при производстве продуктов брожения. Расчет норм расхода сырья на пиво, квас, спирт, сброженные соки..

**9. Тема: Контроль производства на основе инвентаризаций и ревизий.** Порядок проведения и оформление инвентаризаций и ревизий. Виды инвентаризации  
Особенность проведения инвентаризации на пищевом предприятии. Внутренняя проверка финансовых документов компании. Ревизия. Содержание видов контроля по методам осуществления на предприятии

Внутренняя проверка финансовых документов компании..

**10. Тема: Хронометраж рабочего времени.** Виды хронометража

Биометрический терминал учета рабочего времени

Документальное оформление учета рабочего времени.

**11. Тема: Учет рабочего времени. Табель учета рабочего времени.** Поденный и суммированный учет рабочего времени

График сменности, ограничения его применения  
Норма часов при сменном графике работы, суммированный учет рабочего времени.

Разработал:  
доцент  
кафедры ТПП

Л.Н. Азолкина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина