

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Производственный учет и документооборот в отрасли»

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль «Технология продуктов питания животного происхождения»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Год начала подготовки - 2024

Владикавказ 2024

Рабочая программа утверждена в составе ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 28.03.2024г., протокол № 8.

Составитель: старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания, к.б.н. И.Т. Караева

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры технологии продуктов питания
(протокол от «12» февраля 2024 г. № 6/23-24).

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол от «16» апреля 2024 г. № 6/23-24)

1. Структура и общая трудоемкость дисциплины – 3,0 з.е. (108 часов)

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

2. Цели освоения дисциплины

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

Задачи дисциплины:

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Производственный учет и документооборот в отрасли» относится к Блоку 1 Дисциплины (модули) часть, формируемая участниками образовательных отношений **Б1.В.13**.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»; «Технологическое предпринимательство»; «Основы проектной деятельности»; «Введение в технологию продуктов животного происхождения». Кроме того, дисциплина имеет сопутствующие связи с дисциплинами вариативной части ОПОП, которые создают необходимую теоретическую базу и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в новом курсе.

4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины)

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)
УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.1. Использует современные информационные средства коммуникации.	Знать: - общепринятые принципы производственного учета; Уметь: - составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам; Владеть: - навыками составления производственной документации, навыками проведения организационно-плановых расчетов и установленной отчетности по утвержденным формам.
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знать: - методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях; Уметь: - осуществлять контроль материальных потоков производства; Владеть: - приемами организации технологических операций на основе современных методов учета.
	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей.	Знать: - методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; Уметь: - разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; Владеть: - знаниями расчета технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.

	УК-10.3. использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	Знать: - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; Уметь: - анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; Владеть: -. особенностями учета и отчетности отдельных производств продукции.
--	---	--

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

Но мер тем ы	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов	Формы контроля		Литера тура
		лек.	пр.	Содержание	Часы		
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 ✓ Изучение сущности и задач производственного учета. ✓ Изучение технологической документации, (видов и форм документов) правил оформления.	2	4	Анализ ассортимента и его сертификация	6	устный ответ	[1-11]
2	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 ✓ Составление материального баланса сырья и продуктов в производственном учете. Изучение ассортимента продукции, выпускаемой мясоперерабатывающим предприятием. ✓ Составление материального баланса колбасного производства. Составление материального баланса сырья и продуктов убойного цеха	4	8	Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движения сырья и колбасных изделий. Анализ технологической документации.	8	устный ответ реферат работа на практичес ких занятиях	[1-11]
3	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	4	8	Разработка плана реализации системы качества HACCP	8	устный ответ реферат работа на практичес	[1-11]

	<p>цехами и подразделениями.</p> <p>4. Нормативный расход и выход продуктов, технологический контроль.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>✓ Изучение нормативных выходов продукции, выпускаемой мясокомбинатами.</p> <p>✓ Изучение характеристики отделений, входящих в состав колбасного цеха.</p>					ких занятиях	
4	<p>Виды и формы учетно-отчетных документов</p> <p>1. Производственный контроль по этапам технологического процесса.</p> <p>2. Схема первичного учета движения сырья, материалов, полуфабрикатов.</p> <p>3. Виды и формы документов, правила их оформления.</p> <p>4. Учет затрат на производство в мясной промышленности.</p> <p>5. Исчисление себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>✓ Исследование себестоимости мясных изделий в колбасном цехе мясокомбината.</p>	2	4	Производственные расчеты: молоко, кисломолочные напитки, сметана, творог	8	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-11]
5	<p>Виды технологической документации</p> <p>1. Анализ технологической документации.</p> <p>2. Формы журналов.</p> <p>3. Роль технологической документации в повышении качества продукции.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>✓ Изучение и усвоение учетно-отчетных документов.</p>	2	4	Расчет количества сырья для плавленого сыра	8	устный ответ работа на практических занятиях	[1-11]
6	<p>Основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности</p> <p>1. Оперативный анализ отчетно-учетных документов.</p> <p>2. Планирование работы цехов предприятия.</p> <p>3. Информационные потоки, их структура.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>✓ Изучение оперативного анализа отчетно-учетных документов.</p>	2	4	Учет количественных и качественных показателей сырья на варку	8	устный ответ работа на практических занятиях	[1-11]

7	Компьютерные программы расчета сырья и готовой продукции 1. Техническое обеспечение автоматизированной системы учета движения материальных потоков. 2. Информационное обеспечение. Практическое занятие ✓ Организация службы информационного обеспечения на предприятиях мясной отрасли.	2	4	Изучение правил организации работы по выдаче ветеринарных документов	8	устный ответ реферат работа на практических занятиях	[1-11]
	ВСЕГО:	18	36		54		

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 платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

Интерактивные технологии. Методы обучения: «мозговой штурм», дебаты, презентационный метод, работа в парах, работа в группах, деловая игра. Формы обучения: семинар-беседа.

Технологии контекстного обучения – система дидактических форм, методов и средств, направленная на моделирование Контекстно-научная с информационно-содержания будущей профессиональной деятельности специалиста. Методы обучения: анализ конкретных ситуаций, методы работы с информационными базами данных, деловая игра и др. Формы обучения: семинар-беседа, проблемный семинар, семинар «круглый стол», семинар-дебаты.

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

Примечания:

- Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основе локальных нормативных актов.

- В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, реализующих 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 платформ дистанционного обучения, входящих в ЭИОС СОГУ.

7. Методические указания по дисциплине

7.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.

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.

К видам самостоятельной работы при изучении данной дисциплины относится:

- подготовка презентаций;
- подготовка информационных сообщений;
- составление схемы;
- самостоятельное изучение литературы по теме и составление по ней конспектов;
- работа со справочными материалами (терминологическими и иными словарями, энциклопедиями) и т.д.

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

Методические рекомендации по оформлению презентации

- 1) Не перегружать слайды текстом.
- 2) Наиболее важный материал лучше выделить.
- 3) Не следует использовать много мультимедийных эффектов анимации. Особенно нежелательны такие эффекты, как вылет, вращение, побуквенное появление текста. 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.
- 4) Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта.
- 5) Текст презентации должен быть написан без орфографических и пунктуационных ошибок.

Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Критерии оценки контрольной работы могут быть как общие, так и частные. К общим критериям можно отнести следующие:

- соответствие контрольной работы теме;
- глубина и полнота раскрытия темы;
- адекватность передачи содержания первоисточника; логичность, связность; доказательность;
- структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение);
- оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.); языковая правильность.

Частные критерии относятся к конкретным структурным частям контрольной работы: введению, основной части, заключению.

1. Критерии оценки введения: наличие обоснования выбора темы, ее актуальности; наличие сформулированных целей и задач работы; наличие краткой характеристики первоисточников.

2. Критерии оценки основной части: структурирование материала по разделам, параграфам, абзацам; наличие заголовков к частям текста и их соответствие содержанию; проблемность и разносторонность в изложении материала; выделение в тексте основных понятий и терминов, их толкование; наличие примеров, иллюстрирующих теоретические положения.

3. Критерии оценки заключения: наличие выводов по результатам анализа; выражение своего мнения по проблеме; наличие приложения: рисунков и схем (при необходимости).

Все требования к контрольной работе сообщаются задолго до его написания. Общая оценка за контрольную работу выставляется следующим образом: от 65% до 80% - «удовлетворительно»; 80-90% - «хорошо»; 90-100% - «отлично».

Методические указания для преподавателей по проведению практических занятий по дисциплине «Производственный учет и документооборот в отрасли»

В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратиться к теоретическим вопросам по теме занятия. Первоначально идет изложение 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 конкретными и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

После предварительной части следует начинать разбирать вопросы, имеющие более длинные сценарии взаимодействия основных идей темы занятия.

Устный опрос требует от преподавателя большой предварительной подготовки: тщательного отбора содержания, всестороннего продумывания вопросов, задач и примеров, которые будут предложены, путей активизации деятельности всех студентов группы в процессе проверки, создания на занятии деловой и доброжелательной обстановки.

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, попытаться объективности 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).

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

8.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

№	Компетенция	Задания для диагностики сформированности компетенций	Ссылки
Задания открытого типа			
Задания для диагностики развития теоретических знаний			
1.	УК-4	Как организуют учет сырья для колбасного производства	Данылиев, М. М. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения: лабораторный практикум : учебное пособие: М. М. Данылиев, О. И. Долматова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. – 65 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=712745
2.	УК-4	Каким образом проводят учет при составлении фарша и в термическом отделении	Там же, с. 9.
3.	УК-4	Учет колбасной продукции	Там же, с. 10.
4.	УК-4	Учет вспомогательного сырья и материалов	Там же, с. 12.
5.	УК-4	Учет брака. Виды брака	Там же, с. 17.
6.	УК-10	По какой схеме проводят учет незавершенного производства	Там же, с. 29.
7.	УК-10	Как организуют учет мясных консервов	Там же, с. 40.

8.	УК-10	Порядок заполнения паспорта на варку	Там же, с. 52.
9.	УК-10	Порядок заполнения рапорта	Там же, с. 57.
Задания для диагностики развития практических умений и навыков			
10.	УК-4	Каким образом проводят составление и разделение смесей для сливок и сметаны	Там же, с. 69.
11.	УК-4	Каким образом проводят составление и разделение смесей для сливок и сметаны	Там же, с. 38.
12.	УК-4	Каким образом проводят составление и разделение смесей для творога и творожных продуктов	Там же, с. 41.
13.	УК-4	Как определяется потребное количество сыра из обезжиренного молока для производства сыра	Там же, с. 47.
14.	УК-10	Порядок производственного расчета для молока при составлении смесей по жиру	Там же, с. 66.
15.	УК-10	Порядок производственного расчета для молока при разделении смесей для кисломолочных напитков и творога	Там же, с. 68.
16.	УК-10	Порядок расчета сырья для производства плавленых сыров	Там же, с. 69.
17.	УК-10	Способ определения необходимого количества масла для производства плавленого сыра	Там же, с. 63.

**Темы презентаций
по дисциплине «Производственный учет и документооборот в отрасли»
(для формирования компетенций УК-4; УК-10)**

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 баланс 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 выходы 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 самостоятельной работы обучающихся
по дисциплине «Производственный учет и документооборот в отрасли»**

№	Наименование оценочного средства	Шкала оценивания
1.	Составление опорного конспекта	<p>- 2 балла выставляется студенту, если конспект содержателен и соответствует разработанному плану; в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу;</p> <p>- 1,5 балла выставляется студенту, если конспект достаточно содержателен и соответствует плану; в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя;</p> <p>- 1 балл выставляется студенту, если конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; не полное соответствие оформления конспекта требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует;</p> <p>- 0 баллов выставляется студенту, если конспект не содержателен и не соответствует плану; в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; оформление конспекта не соответствует требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.</p>
2.	Составление схемы	<p>- 3 балла выставляется студенту, если содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; структура логична; правильный отбор информации; наличие обобщающего характера изложения информации;</p> <p>- 1-2 балла выставляется студенту, если содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; изучаемый материал проработан фрагментарно; отсутствует обобщающий характер изложения информации;</p> <p>- 0 баллов выставляется студенту, если содержание схемы не раскрывает содержание темы; демонстрируется</p>

		фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; отсутствует обобщающий характер изложения информации.
3.	Анализ ситуаций	<p>- 2 балла выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий;</p> <p>- 1 балл выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога;</p> <p>- 0 баллов выставляется студенту, если происходит неверная оценка ситуации; неправильно выбрана тактика действий.</p>
4.	Подготовка информационного сообщения	<p>- 3 балла выставляется студенту, если содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу; сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; выделены основные понятия; в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы; сообщение отличается грамотностью и полнотой использования источников; наличие элементов наглядности;</p> <p>- 2 балла выставляется студенту, если содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; выделены основные понятия; использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; сообщение отражает полноту использования источников; наличие элементов наглядности;</p> <p>- 1 балл выставляется студенту, если содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; использование необходимой научной терминологии; стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; элементы наглядности отсутствуют; сообщение не отражает полноту использования источников;</p> <p>- 0 баллов выставляется студенту, если содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; выводы излагаются с существенными ошибками.</p>

**Критерии оценки устного и/или письменного ответа
на практическом занятии**

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5 баллов**, из них:

Оценка	Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии
5	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.
4	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ неструктурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
3	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.
2	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.

Критерии оценивания презентаций:

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5 баллов**, из них:

Наименование критерия	Критерии оценивания			
	5	4	3	2
Содержание презентации	Четко сформулирован а цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирован а цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирован а цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирован а цель и тема. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.

	интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Используются некоторые эффекты и фон.	Эффекты и фон не используется.	
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме, 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

8.2. Оценочные средства для проведения рубежной аттестации

Тесты для рубежных аттестаций (для формирования компетенций УК-4; УК-10)

Тестирование – активная форма проверки получения студентом знаний, проводится в электронной форме, на единой интернет-платформе в системе централизованного тестирования СОГУ: <http://lk.nosu.ru>.

Примеры тестовых заданий по дисциплине «Производственный учет и документооборот в отрасли» (для формирования компетенций УК-4; УК-10)

1. Рентабельность продукции определяется: а) Отношением балансовой прибыли к объему реализованной продукции; б) Отношением прибыли от реализации к выручке от реализации (без НДС и акциза); с) Отношением балансовой прибыли к средней стоимости имущества предприятия; д) Отношением балансовой прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств..
2. Материальные затраты производства- это... а) стоимость сырья и материалов, приобретаемых на стороне; б) стоимость покупных полуфабрикатов и комплектующих; с) стоимость работ и услуг, которые выполняла сторонняя организация; д) отчисления на социальные нужды.
3. Нормативный выход вареных колбас составляет: а) 80 -90%; б) 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: a) накладная; b) договор; c) технические требования; d) счет-фактура.
11. Что является основой учета на предприятиях мясной отрасли? a) ассортиментный минимум; b) плановое меню; c) план товарооборота; d) производственное задание.

Методические рекомендации по подготовке к тесту

При подготовке к тесту необходимо углубленно изучить литературу по курсу, ориентируясь на литературу, размещенную в ЭБС www.Elibrary.ru, Юрайт, которая по тематике охватывает всю область гуманитарных знаний и предназначена для использования в процессе обучения в высшей школе.

Критерии оценивания. Для оценки каждому верному ответу дайте 1 балл. Далее подсчитайте общую сумму набранных Вами баллов. Определите оценку уровня знаний на данный момент времени. Оценка уровня подготовленности:

- 100% - 85% - высокий;
- 84% - 71% – допустимый;
- 70% - 50% – критический;
- менее 50% – недопустимый.

**Примерная тематика рефератов
по дисциплине «Производственный учет и документооборот в отрасли»
(для формирования компетенций УК-4; УК-10):**

1. Основные типы предприятий молочной промышленности.
2. Современный подход к учету молока-сырья.
3. Виды производственного учета.
4. Применение и заполнение типовых форм первичного учета.
5. Нормирование сырья и вспомогательных материалов на основании контрольных выработок и замеров.
6. Пересчет норм расхода сырья при нормативном методе учета.
7. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья.
8. Оперативно-производственный учет на предприятии молочной промышленности.
9. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
10. Списание сырья при выработке цельномолочных продуктов из смеси натурального и сухого молока (сливок, обезжиренного молока).
11. Расчеты рецептур с учетом массовой доли жира и белка.
12. Определение норм потерь и норм расхода сырья.
13. Сравнительные расчеты норм расхода сырья при бесцеховой и цеховой структурах производства.
14. Производственный учет: творог и творожные изделия.
15. Производственные расчеты при выработке спредов.
16. Производственные расчеты: составление и разделение смесей.
17. Расчет нормализованных смесей с использованием СОМ и сухой пахты.
18. Пересчет норм расхода сырья на сыр в молоко базисной жирности.
19. О применении нормативного метода учета при производстве сыров.

8.3. Промежуточный контроль знаний, умений и навыков

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

Форма промежуточного контроля – зачет.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с «Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова», утвержденным приказом ректора от 01.10.2021 г., № 226.

БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

<i>Форма контроля</i>	Макс. кол-во баллов
-----------------------	--------------------------------

Текущая оценка студента за 1 рубеж состоит из:	20
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Оценки самостоятельной работы	5
1-е рубежное тестирование	15
Текущая оценка студента за 2 рубеж состоит из:	20
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Оценки самостоятельной работы	5
2-е рубежное тестирование	15
Итого	70

Аттестация студентов осуществляется согласно следующему графику: 1-й семестр:

1-я рубежная аттестация – 8-9 недели семестра

2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра 2-й семестр:

1-я рубежная аттестация – 8-9 недели семестра 2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра¹.

Методика формирования результирующей оценки²

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-70 баллов:

1-я рубежная аттестация - максимально 35 баллов; из них:

от 0 до 15 баллов (Р₁) - аттестационная (рубежная) контрольная работа;

от 0 до 20 баллов (Т₁) - текущая работа студента в течение рубежа.

2-я рубежная аттестация – максимально 35 баллов; из них:

от 0 до 15 баллов (Р₂)- аттестационная (рубежная) контрольная работа;

от 0 до 20 баллов (Т₂) - текущая работа студента в течение рубежа.

1. Для перечисленных ниже специальностей/направлений подготовки и факультетов осуществляется индивидуальный способ оценивания, разработанный преподавателями соответствующих кафедр:

а) 29.03.05 Конструирование изделий легкой промышленности (для дисциплин художественно-графического цикла и дисциплин, предполагающих лабораторный практикум);

б) 44.03.01 Педагогическое образование, профиль «Начальное образование» (блок эстетических дисциплин);

в) 44.03.01 Педагогическое образование, профиль «Изобразительное искусство»;

г) 44.03.01 Педагогическое образование, профиль «Физическая культура» (для узкоспециализированных дисциплин);

д) 44.03.05 Педагогическое образование, профиль «Иностранный язык (английский). Русский язык как иностранный»;

е) 45.03.02 Лингвистика (для дисциплин практического курса формы контроля вырабатываются соответствующими кафедрами, по согласованию с деканатами и учебным отделом при сохранении графика проведения контрольных мероприятий. Для всех остальных дисциплин используется принятый для других специальностей и направлений порядок осуществления контроля);

ж) 49.03.01 Физическая культура (для узкоспециализированных дисциплин);

¹ Положение о о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» (от 01.10.2021 г., пр. № 226).

² Там же.

- з) 54.04.01 Дизайн;
- и) 03.03.02 Физика;
- к) дисциплины факультета химии, биологии и биотехнологии, медицинского факультета (для дисциплин, предполагающих практические навыки или лабораторный практикум);
- л) 31.05.03 Стоматология (3-5 курсы);
- м) 52.05.01 Актерское искусство;
- н) 54.05.02 Живопись.

2. Для дисциплин, количество часов по которым не превышает 18 часов, следует предусмотреть только итоговую рейтинговую оценку, которая выводится в следующем порядке: итоговая письменная контрольная работа или итоговое тестирование в– конце семестра – 0-35 баллов; текущая работа – 0-35 баллов.

Промежуточный контроль:

Для экзамена:

За устный ответ на экзамене студент получает 0-30 баллов.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов, автоматически получают «Экзамен».

Резльтирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле.

Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Форма контроля	Сумма баллов	Название
Экзамен	86 - 100	отлично
	71-85	хорошо
	50-70	удовлетворительно
Зачёт	50-100	зачтено
	0-49	не зачтено

Подготовка к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации необходимо повторить пройденный материал в соответствии с учебной программой, примерным перечнем вопросов, выносящихся на экзамен/зачет. Рекомендуются использовать конспекты лекций и источники, перечисленные в списке литературы в рабочей программе дисциплины, а также ресурсы электронно-библиотечных систем. Следует обратить особое внимание на темы учебных занятий, пропущенных по разным причинам. При необходимости можно обратиться за консультацией и методической помощью к преподавателю.

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Производственный учет и документооборот в отрасли» (для формирования компетенций УК-4; УК-10)

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 колбасных 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.

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	«Минимальный уровень» (56-70 баллов)	«Средний уровень» (71-85 баллов)	«Высокий уровень» (86-100 баллов)
<p><u>Компетенции не сформированы.</u></p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</p>	<p><u>Компетенции сформированы.</u></p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p><u>Компетенции сформированы.</u></p> <p>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p><u>Компетенции сформированы.</u></p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное

<p>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий;</p> <p>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</p> <p>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.</p>	<p>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</p> <p>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</p> <p>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</p>	<p>объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</p> <p>- правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы;</p> <p>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</p> <p>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</p> <p>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов, присутствует неуверенность в ответах.</p>	<p>знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</p> <p>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</p> <p>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</p> <p>- умение решать практические задания;</p> <p>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</p>
Оценка «неудовлетворительно» / не зачтено	Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»	Оценка «хорошо» / «зачтено»	Оценка «отлично» / «зачтено»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов: лабораторный практику: учебное пособие: в 2 частях: / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева; науч. ред. Л. В. Голубева; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – Часть 1. – 81 с.:

- табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482051> – Библиогр.: с. 77. – ISBN 978-5-00032-270-3. – Текст: электронный.
2. Голубева, Л. В. Техничко-технологические основы производства молока и молочных продуктов: (теория и практика): учебное пособие:/ Л. В. Голубева, О. И. Долматова; науч. ред. Л. В. Голубева; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 125 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482043>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-264-2. – Текст: электронный.
 3. Голубева, Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие для вузов / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. – Санкт- Петербург: ГИОРД, 2010. – 633 с. <http://library.atu.kz/files/33099.pdf>
 4. Данылиев, М. М. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения: лабораторный практикум: учебное пособие: / М. М. Данылиев, О. И. Долматова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. – 65 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=712745> – Библиогр.: с. 57-58. – ISBN 978-5-00032-646-6. – Текст : электронный.
 5. Догарева, Н. Г. Продукты из молочного сырья: учебное пособие / Н. Г. Догарева, О. В. Богатова; Оренбургский государственный университет. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2010. – Часть 3. Сыры. – 207 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259167>. – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.
 6. Дрожжин, Л. П. Совершенствование организации ведения бухгалтерского учета и отчетности на предприятии малого бизнеса / Л. П. Дрожжин. – Москва: Лаборатория книги, 2012. – 131 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142326> – ISBN 978-5-504-00477-8. – Текст: электронный.
 7. Кузнецова, О. Ю. Молоко и молочные продукты: учебное пособие:/ О. Ю. Кузнецова, Г. О. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 168 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612442>. – Библиогр.: с. 165-166. – ISBN 978-5-7882-2620-0. – Текст: электронный.
 8. Руководство по выполнению выпускной квалификационной работы: учебное пособие:/ Е. И. Мельникова, С. В. Полянских, Н. М. Ильина, Д. В. Ключникова; науч. ред. А. Н. Пономарев; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 65 с.: табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482087>. – Библиогр.: с. 40-45. – ISBN 978-5-00032-294-9. – Текст: электронный.

9. Пономарев, А. Н. Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли: лабораторный практикум: учебное пособие:/ А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова; науч. ред. А. Н. Пономарев; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 61 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561371>. – Библиогр.: с. 57. – ISBN 978-5-00032-360-1. – Текст: электронный.
10. Соколова, О. Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие / О. Я. Соколова; Оренбургский государственный университет. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. – 195 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270299>. – Текст: электронный.
11. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник / А. Н. Австриевских, В. М. Кантере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 272 с.: табл., схем. – (Питание: практика, технология, гигиена, качество, безопасность). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57391>. – Библиогр.: с. 231-234. – ISBN 5-379-00088-6. – ISBN 978-5-379-00088-2. – Текст: электронный.

б) дополнительная литература:

12. Сычева, О. В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / О. В. Сычева. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2016. – 103 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273477>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4475-2499-9. – DOI 10.23681/273477. – Текст: электронный.
13. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва: Дашков и К, 2018. – 328 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02988-2. – Текст: электронный.

в) программное обеспечение, ЭБС, профессиональные базы и Интернет-ресурсы:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)	Страна-производитель
1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
2.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
3.	OfficeStandard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products	США

		(MPSA) от 04.2016г	
4.	Система тестирования SunravWEBClass	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)	Россия
5.	Программное обеспечение 1С: Предприятие. Бухгалтерский Учет. Типовая конфигурация 8 сетевая версия	№ СД/108 от 29.08.2017 (максимум-софт) бессрочно	Россия
6.	Система компьютерной верстки MikTex	Лицензия FSF/Debian (Свободное программное обеспечение) (бессрочно)	
7.	KasperksyEndpoint Security	До 22.01.2024	Россия
8.	Программное обеспечение для редактирования химических формул IsisDraw	Свободное программное обеспечение (бессрочно)	США
9.	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»	№ 6262 от 09.01.2023 (действителен до 31.12.2023г) с ОАО «Анти-Плагиат»	Россия
10.	Программное обеспечение 1С:Предприятие 8.3 Управление торговлей	№КП /108 от 29.08.2017 с ООО «Максимум»(бессрочно)	Россия
11.	Программное обеспечение 1С:зарплата и кадры гос.учреждения8	№СД./ №126., 01.07.2020г. «МАКСИМУМ-СОФТ» бессрочно	Россия
12.	Программное обеспечение 1С:бюджет.	№СД/76 01.03.2017г. «максимум-софт» (бессрочно)	Россия
13.	Автоматизированная система «Управление – Деканат БРС»	Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611830 от 06.02.2015г.(бессрочно)	СОГУ
14.	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015г. (бессрочно)	СОГУ
15.	Планы	№8867, от09.01.2023г. (09.01.2023г. до 31.12.2023г.) ООО ЛММИС	Россия
16.	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И.А.Сергеевич Тех.под. 07.04.2022	Россия
17.	DIRECTUMRX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022(примерная дата)	Россия
18.	Услуги связи (доступ к сети интернет)	ООО Алком № AL-0044 от 01.02.2022г -31.12.2022г	Россия
19.	Личный кабинет абитуриента	Лицензия бессрочная Тех.сопровождение от 14.03.2022 г	Россия
20.	Личный кабинет студента/сотрудника	Лицензия бессрочная Тех.сопровождение от 14.03.2022 г	Россия
21.	Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ)	https://dvs.rsl.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия

22.	ЭБС "Университетская библиотека ONLINE"	https://biblioclub.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
23.	ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	http://elibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
24.	Универсальная баз данных EastView	https://dlib.eastview.com	США
25.	ЭБС «Консультант студента» Студенческая электронная библиотека по медицинскому и фармацевтическому образованию, а также по естественным и точным наукам в целом.	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
26.	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 Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
27.	КЭП (домен на Яндексе)	бесплатное	Россия
28.	РусГард	бесплатное	Россия
29.	ViPNet	бесплатное	Россия

Профессиональные базы данных и Интернет-ресурсы:

1. Российская государственная библиотека. URL: <http://www.rsl.ru/>;
2. Российская национальная библиотека. URL: <http://www.nlr.ru/>;
3. Университетская информационная система РОССИЯ. URL: <http://www.cir.ru/>;
4. Национальная электронная библиотека (НЭБ). ([tps://rusneb.ru/?ysclid=lrrpkq2a1r745161760](https://rusneb.ru/?ysclid=lrrpkq2a1r745161760)).
5. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).
6. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом	362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина 44-46. Учебный корпус № 7, Ауд. 602
--	--

<p>в электронную информационно-образовательную среду СОГУ; Программное обеспечение: Windows 7 Professional; Office Standard 2016; WinRAR; Adobe Acrobat Reader; Mozilla Firefox; Google Chrome; Kaspersky Endpoint Security; Система тестирования Sunrav WEB Class (Бессрочное ПО); Консультант плюс; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ; Программное обеспечение: Windows 7 Professional; Office Standard 2016; WinRAR; Adobe Acrobat Reader; Mozilla Firefox; Google Chrome; Kaspersky Endpoint Security; Система тестирования Sunrav WEB Class (Бессрочное ПО); Консультант плюс; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).</p>	<p>362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина 44-46. Учебный корпус № 7, Ауд. 602</p>
<p>Библиотека, в том числе читальный зал: столы, стулья, ПК обучающихся, программное обеспечение: Adobe flash player 31; Adobe reader 10; Java 6.0; K-Lite Codec Pack; Win rar; Microsoft Office 10; Microsoft Visio 10; Microsoft Visual studio; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса; Консультант плюс</p>	<p>362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Церетели, 16</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина 44-46. Учебный корпус № 7, Ауд. 503</p>

11. Лист обновления/актуализации