

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

# **Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности**

*Учебное пособие*

Кинель 2022

УДК 637.14(07)  
ББК 36.95Р  
П80

*Рекомендовано учебно-методическим советом Самарского ГАУ*

*Рецензенты:*

д-р биол. наук, проф. кафедры «Биотехнологии и переработка сельскохозяйственной продукции», ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ,

*Г. А. Ларионов;*

д-р экон. наук, проф. кафедры «Менеджмент и маркетинг»,  
ФГБОУ ВО Самарский ГАУ,

*О. В. Мамай*

*Авторский коллектив:*

И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева, Р. Х. Баймишев,  
Т. Н. Романова, Е. В. Долгошева

**П80** Производственный учёт и отчётность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева, Т. А. Баймишева [и др.]. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2022. – 129 с.

**ISBN 978-5-88575-690-7**

Учебное пособие содержит основные понятия и определения в области продуктов животноводства и их производства. Системно излагается организация входного, операционного и приемочного контроля, учёта и использования сырья на производстве. Приводятся примеры расчета норм расхода сырья и их применения при заполнении технологической документации.

Учебное издание предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

**УДК 637.14(07)  
ББК 36.95Р**

**ISBN 978-5-88575-690-7**

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2022  
© Сухова И. В., Коростелева Л. А., Баймишева Т. А.,  
Баймишев Р. Х., Романова Т. Н., Долгошева, 2022

## Предисловие

Переработка животноводческой продукции является одной из важнейших отраслей агропромышленного комплекса. Молоко и мясо служат источниками полноценных белков, жиров, а также разнообразных минеральных веществ, витаминов, ферментов.

Одной из задач, стоящих перед технологом пищевой промышленности, является умение правильно распределять поступающее на предприятие сырье, а также рассчитывать количество получаемых при этом продуктов.

Производственный учет позволяет по заданной массе сырья определить получаемые массы полуфабрикатов, вторичного сырья и готовой продукции, рассчитать требуемую массу сырья и всех компонентов по рецептуре.

Результаты производственного учета используются при определении объемов производства, потребностей в электроэнергии, вспомогательных материалах, воде, а также при подборе технологического оборудования.

В учебном пособии рассмотрены базовые технологии производства животноводческой продукции, современные методы производственного учета и отчетности на предприятиях пищевой промышленности. Рассмотрена форма ежедневного учета (рапорт) и анализ работы предприятия с целью выявления экономии или перерасхода сырья. Рассмотрены примеры по продуктовому расчету животноводческой продукции.

Цель данного издания – ознакомить учащихся с экономическими основами производства и ресурсами предприятия, основами финансовой деятельности; научить использовать нормативные правовые акты в своей деятельности, технически грамотно оформлять документацию и отчетность, составлять технологические карты производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание данного издания соответствует рабочей программе дисциплины «Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности» направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».