

УДК 658.562:637(075.8)
ББК 36.92я73
А 471

Рекомендовано к изданию научно-методическим советом
ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ (протокол № 6 от 2 мая 2024 г.).

Рецензенты: *Мартмянова А.А.* — канд.б.н., доцент, зав. кафедрой общей биологии и экологии ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ;

Свичтунов С.В. — канд. с.-х. наук, доцент кафедры разведения сельскохозяйственных животных и зоотехнологий ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ.

Алексеева Ю.А.

А 471 Производственный учет и отчетность мясной отрасли: учебное пособие / Ю.А. Алексеева, Т.А. Хорошайло; Иркут. гос. аграрн. ун-т им. А.А.Ежевского. — М.: Колос-с, 2024. — 184 с. — (Адаптивные технологии в агропромышленном комплексе).

ISBN 978-5-00129-440-5

В учебном пособии рассматриваются вопросы учета и отчетности мясного сырья на предприятиях различных форм собственности. Пособие предназначено для студентов направления подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также для обучающихся других направлений, изучающих дисциплины, связанные с учетом на мясоперерабатывающих производствах.

УДК 658.562:637(075.8)
ББК 36.92я73

ISBN 978-5-00129-440-5

© Алексеева Ю.А., Хорошайло Т.А., 2024
© Издательско-книготорговый центр "Колос-с", 2024

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Глава 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	4
1.1 Характеристика основных типов предприятий	6
1.2 Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции.....	14
1.3 Отчетность и ее виды.....	19
1.4 Задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли	19
1.5 Учет производственных запасов.....	21
1.6 Учет материальных затрат.....	23
1.7 Особенности учета и отчетности на мясо перерабатывающих предприятиях. Первичная документация	25
Контрольные задания	31
Контрольные вопросы	39
Глава 2. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов	40
2.1 Краткая характеристика производства	40
2.2 Основные виды сырья мясной промышленности	42
2.3 Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных.....	44
2.4 Ассортимент выпускаемой продукции	46
2.4.1 Свежее мясо.....	47
2.4.2 Замороженное мясо	51
2.4.3 Мясные полуфабрикаты	52
2.4.4 Колбасы.....	74
2.4.5 Мясные консервы	80
Контрольные вопросы	82
Глава 3. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете	83
3.1 Расчет сырья и продуктов переработки скота, птицы и мяса.....	84
3.1.1 Мясо-жировое производство	84
Контрольные вопросы	88
Контрольные задания	88
3.1.1.1 Цех уоя и обработки птицы	92
Контрольные вопросы	97

Контрольные задания	98
3.1.1.2 Цех обработки субпродуктов	98
Контрольные вопросы	102
Контрольные задания	102
3.1.1.3 Цех пищевых жиров	102
Контрольные вопросы	105
Контрольные задания	106
3.1.1.4 Цех обработки кишок.....	106
Контрольные вопросы	110
Контрольные задания	110
3.1.1.5 Цех консервирования шкур.....	110
Контрольные вопросы	115
Контрольные задания	116
3.1.1.6 Цех кормовых и технических продуктов.....	116
Контрольные вопросы	126
Контрольные задания	128
Приложения.....	129
Список рекомендуемой литературы.....	176