

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова фахова навчальна дисципліна)

ТЕХНОЛОГІЧНІ РОЗРАХУНКИ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ГАЛУЗІ

освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва
спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Алла КАЙНАШ,
доцент кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Гарант ОПП
Лариса КУЗЬМЕНКО,
професор кафедри біології
продуктивності тварин імені академіка
О.В. Квасницького, к.с.-г.н, доцент



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

| | |
|--|--|
| Назва навчальної дисципліни | ТЕХНОЛОГІЧНІ РОЗРАХУНКИ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ГАЛУЗІ |
| Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти | вибіркова фахова навчальна дисципліна |
| Назва структурного підрозділу |  Кафедра харчових технологій |
| Контактні дані розробників, які залучені до викладання | Викладач: КАЙНАШ Алла , кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 502 К, (корпус 5-К) ✉: alla.kainash@pdaa.edu.ua , ☎: +380666074584, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna |
| Рівень вищої освіти | Перший (бакалаврський) рівень |
| Спеціальність Освітня програма | 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальність <i>Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i> |
| Попередні умови для вивчення дисципліни | Базові знання з технології молока і молочних продуктів, технології м'яса і м'ясних продуктів. |

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: одержання знань щодо методик технологічних розрахунків сировини, напівфабрикатів і готової продукції у технологіях виробництва харчових продуктів, складання матеріальних балансів; набуття навичок користування нормативною документацією, ведення виробничого обліку та звітності на підприємствах м'ясної та молочної промисловості.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування системного уявлення та узагальнення відомостей про методики проведення типових розрахунків сировини, напівфабрикатів та готової продукції, за стадіями технологічного процесу, під час підготовки сировини до виробництва, розрахунку рецептур, складання матеріального балансу у технологіях виробництва молока і молочних продуктів, м'яса і м'ясних продуктів, сутність нормативного обліку витрат сировини та допоміжних матеріалів, перелік необхідних облікових та звітних документів при прийманні основної та допоміжної сировини, за окремими підрозділами виробництва, для реалізації продукції або передачі її на зберігання; вміння користуватися нормативною документацією.

Компетентності:

загальні:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

фахові:

ФК. Здатність проводити технологічні розрахунки, складати та вести відповідну документацію з обліку сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.

Програмні результати навчання:

ПРН. Здійснювати технологічні розрахунки; вміти складати та вести відповідну документацію з обліку сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.

Програма та структура навчальної дисципліни

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

| Назви тем | Кількість годин | | | |
|--|-------------------|--------------|-----------|-----------|
| | денна форма | | | |
| | 204 ТВППТ_бд_2022 | | | |
| | усього | у тому числі | | |
| л | | практ | с.р. | |
| Тема 1. Облік і звітність у м'ясній галузі. | 10 | 2 | - | 8 |
| Тема 2. Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому виробництві. | 12 | 2 | 2 | 8 |
| Тема 3. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві ковбасних виробів. | 12 | 2 | 4 | 6 |
| Тема 4. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних копченостей та напівфабрикатів. | 12 | 2 | 4 | 6 |
| Тема 5. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних консервів. | 12 | - | 4 | 8 |
| Тема 6. Матеріальний баланс у виробництві молочних продуктів. Технологічні розрахунки по сепаруванню молока. | 12 | 2 | 2 | 8 |
| Тема 7. Технологічні розрахунки по нормалізації молока шляхом змішування та в потоці. Розрахунки, облік і звітність у виробництві різних видів питного молока та питних вершків. | 12 | 2 | 2 | 8 |
| Тема 8. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві кисломолочних напоїв. | 14 | 2 | 2 | 10 |
| Тема 9. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві сирів, вершкового масла та морозива. | 12 | 2 | 2 | 8 |
| Тема 10. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві згущених і сухих молочних консервів. | 12 | - | 2 | 10 |
| Усього годин | 120 | 16 | 24 | 80 |

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання

| Програмні результати навчання | Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти | | | | Разом |
|-------------------------------|---|--|--------------------------------------|------------------------------|-------|
| | опитування | виконання вправ на практичних заняттях | виконання завдань самостійної роботи | підсумкова контрольна робота | |
| ПРН. | 16 | 48 | 20 | 16 | 100 |

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

| Назва теми | Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти | | | | Разом |
|--|---|--|--------------------------------------|------------------------------|-------|
| | опитування | виконання вправ на практичних заняттях | виконання завдань самостійної роботи | підсумкова контрольна робота | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Тема 1. Облік і звітність у м'ясній галузі. | 2 | - | 2 | - | 4 |
| Тема 2. Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому виробництві. | 2 | 4 | 1 | - | 7 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Тема 3. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві ковбасних виробів. | 2 | 8 | 1 | - | 11 |
| Тема 4. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних копченостей та напівфабрикатів. | 2 | 8 | 2 | - | 12 |
| Тема 5. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних консервів. | 2 | 8 | 2 | - | 12 |
| Тема 6. Матеріальний баланс у виробництві молочних продуктів. Технологічні розрахунки по сепаруванню молока. | 2 | 4 | 2 | - | 8 |
| Тема 7. Технологічні розрахунки по нормалізації молока шляхом змішування та в потоці. Розрахунки, облік і звітність у виробництві різних видів питного молока та питних вершків. | - | 4 | 3 | - | 7 |
| Тема 8. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві кисломолочних напоїв. | 2 | 4 | 2 | - | 8 |
| Тема 9. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві сирів, вершкового масла та морозива. | 2 | 4 | 2 | - | 8 |
| Тема 10. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві згущених і сухих молочних консервів. | - | 4 | 3 | - | 7 |
| Підсумкова контрольна робота | - | - | - | 16 | 16 |
| Разом | 16 | 48 | 20 | 16 | 100 |

Форма семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом є: залік.

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

- опитування (0-2,0 бали): 0-1,0 бал - питання не розкрито або не в повному обсязі; 1,0-2,0 бали - вичерпний виклад змісту питання;

- підсумкова контрольна робота (0-16,0 балів): 0-6,0 балів - частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань; 6,1-11,0 балів - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання 11,1-16,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання;

- виконання вправ на практичних заняттях (0-4,0 бали): 0-2,0 бали - відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи частково занотовані в робочому зошиті; 2,1-3,0 бали - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 3,1-4,0 бали - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті;

- виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання): 0-0,5 бали - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал - розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи.

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти

| Оцінка за 100-бальною шкалою | Оцінка за 4-бальною шкалою | Оцінка за 2-бальною шкалою | Оцінка за шкалою ЄКТС | |
|------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------------|--|
| | екзамен, диференційований залік | залік | Оцінка ЄКТС | Пояснення |
| 90-100 | відмінно | зараховано | A | Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок) |
| 82-89 | добре | | B | Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками) |
| 74-81 | | | C | Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок) |
| 64-73 | задовільно | | D | Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків) |

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.

Політика навчальної дисципліни

○ *Політика щодо термінів виконання та перескладання:* усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

○ *Політика щодо академічної доброчесності:* списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ *Політика щодо відвідування:* відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Бухкало С. І. Технологія основних харчових виробництв у прикладах і задачах. Харків НТУ «ХП», 2003, 184 с.
2. Клименко М. М. Технологічне проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості : навч. посіб. Вінниця : Нова Книга, 2005. 384 с.
3. Лозовський А. П., Іванов О. М., Самойленко Т.В. Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2014. 320 с.
4. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник / Товажнянський Л. Л., Бухкало С. І., Капустенко П. О., Арсеньєва О. П., Орлова Є. І. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 576 с.

Допоміжні

1. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів. Київ, 2003, 572 с.
2. Облік в галузях промисловості : навч. посіб. / Кузів М. С., Михайлишин Н. П., Гудзь Н. В., Берестецька О. М. Тернопіль : КРОК, 2013. 316 с.
3. Сопко В. В. Бухгалтерський фінансовий та внутрішньогосподарський облік в галузях системи переробної промисловості АПК : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2006. 526 с.
4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / Клименко М. М., Віннікова Л. Г. та ін.; За ред. М. М. Клименка. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Технологія міні виробництв. Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічних робіт для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» / Укл.: Ксенюк М. П. Чернігів : ЧНТУ, 2019. 79 с. URL: <http://ir.stu.cn.ua/bitstream/handle/123456789/17962/Технологія%20міні-виробництв..pdf?sequence=1&isAllowed=y> (дата звернення: 24.09.2020).
2. Маціпура Т. С., Погарська В. В., Технологічний семінар : навч. посіб. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, 2017. 97 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/1904/1/31-Семінар.pdf> (дата звернення: 20.09.2020).