

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЧНІ РОЗРАХУНКИ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова фахова
Курс, семестр	Курс – 4, семестр – 7.
Трудовісність	Загальна кількість годин – 90. Кількість кредитів – 3,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: КАЙНАШ Алла, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 507 (навчальний корпус 5к) ✉: alla.kainash@pdau.edu.ua Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
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 харчової промисловості.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. <i>спеціальні (фахові):</i> СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 14. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач.
Результати навчання	ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
Методи навчання	– словесні методи: лекція, розповідь-пояснення, – наочні методи: ілюстрування,

	– практичні методи: практичні роботи, – дослідницький, – методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (завдання самостійної роботи), – комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Предмет та зміст курсу. Технологічні розрахунки, облік і звітність м'ясожирового виробництва. Тема 2. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві ковбас, м'ясних консервів, напівфабрикатів. Тема 3. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві жирів і жирозамінників. Тема 4. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві молока і молочних продуктів. Тема 5. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві плодово-овочевих консервів. Тема 6. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві хліба та хлібобулочних виробів. Тема 7. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві макаронних виробів та харчоконцентратів. Тема 8. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві цукру та кондитерських виробів. Тема 9. Технологічні розрахунки, облік і звітність у бродильному виробництві.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (16 балів для денної форми навчання; 10 - для заочної форми навчання); <i>виконання та захист практичних робіт</i> (42 балів для денної форми навчання; 20 балів для заочної форми навчання); <i>виконання та захист самостійних робіт</i> (22 бали для денної форми навчання; 20 балів для заочної форми навчання); <i>виконання та захист контрольної роботи</i> (30 балів для заочної форми навчання). Форма семестрового контролю – екзамен (20 балів для денної і заочної форм навчання).
Політика навчальної дисципліни	1. 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). 2. Політика щодо академічної доброчесності: неприпустимим є списування виконаних завдань практичного заняття / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої. Списування під час екзамену (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв) заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та виконання розрахунків по практичним завданням, що їх передбачають. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ. URL: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого наперед графіка.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Вища математика, Теоретичні основи харчових виробництв, Технологія бродильних виробництв, Технологія консервування плодів та овочів, Технологія молока і молочних продуктів, Технологія м'яса і м'ясних продуктів, Технологія цукру та кондитерських виробів, Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів,
Додаткові матеріали	Презентації, відеофільми

для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	
Рекомендовані джерела інформації	<i>Основні</i> 1. Моніторинг виробничих процесів : навч. посіб. / укл. Борук С. Д., Федоров В. М. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 127 с 2. Перчук О.В., Усатенко Н.Ф., Джетере О.С. Харчові технології: технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі : навч.-метод. посіб. для студентів спеціальності 015 Професійна освіта (Харчові технології)». Переяслав-Хмельницький: Київ обл.: 2019. 196 с. 3. Токар А. Ю. Технологічні розрахунки у консервуванні плодів та овочів (у формулах і прикладах) : навч. посіб. для студентів спец. 181 "Харчові технології"; Уман. нац. ун-т садівництва, Інж.-технол. ф-т. Умань : Сочінський М. М., 2022. 151 с. : схеми, табл. <i>Допоміжні</i> 1. Дробот В. І. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник) : навч.-метод. посіб. / За ред. чл.кор. В.І. Дробот. Київ : Кондор, 2015. 440 с. 2. Клименко М. М., Пасічний В. М., Масліков М. М. Технологічне проектування м'ясожирових виробництв : навч. посіб. / за редакцією проф. М. М. Клименка. Вінниця : Нова Книга, 2005. 384 с. 3. Лисюк, Г. М., Артамонова М. В., Шидакова-Каменюка О. Г. Технологічні розрахунки рецептур для хлібобулочних, макаронних, кондитерських і харчоконцентратних виробів : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2009. 144 с. 4. Технологічні розрахунки у молочній промисловості : навч. посіб./ Поліщук Г.Є., Грек О. В. та ін. Київ, НУХТ, 2013. 343 с. 5. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник. / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко, О. П. Арсеньєва, Є. І. Орлова. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 576 с. <i>Інформаційні ресурси мережі Інтернет</i> 1. Технологія міні виробництв. Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічних робіт для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» / Укл.: Ксенюк М. П. Чернівці : ЧНТУ, 2019. 79 с. URL : http://ir.stu.cn.ua/bitstream/handle/123456789/17962/Технологія%20міні-виробництв..pdf?sequence=1&isAllowed=y (дата звернення: 24.09.2023). 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: 20.09.2023). 3. Артамонова М. В., Шидакова-Каменюка О. Г., Шматченко Н. В. Технологічні розрахунки та звітність у галузі: лабораторний практикум для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» ступеня вищої освіти бакалавр. Харків: ХДУХТ, 2019. 134 с. URL : https://repo.btu.kharkiv.ua/server/api/core/bitstreams/3c_7234fe-7c9a-4fe2-9ede-0b5d3fb0972c/content (дата звернення: 20.09.2023). 4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни “Облік і звітність у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництвах” для здобувачів освітнього ступеня бакалавр спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад.: Н. Г. Копчак, Г. В. Карпик, Х. Ю. Кравченко, І.С. Назарко Тернопіль: ТНТУ, 2021. 65 с. URL : https://surl.li/jksvkv (дата звернення: 20.09.2023).
Рік введення	2026 р.