

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЧНІ РОЗРАХУНКИ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ГАЛУЗІ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технології виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Фахова вибіркова дисципліна
Курс, семестр	Курс 4, семестр 7
Трудомісткість	Загальна кількість годин - 120, Кількість кредитів 4,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> ТЕНДІТНИК Володимир, к.с-г.н., професор кафедри, (навчальний корпус № 5к) e-mail: volodymyr.tenditnyk@pdau.edu.ua , тел. 0508338090, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych
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> Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. <i>спеціальні (фахові.):</i> Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.
Результати навчання	Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.
Методи навчання	Словесні методи: лекція, пояснення; Практичні методи: розрахункові роботи; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Матеріальний баланс у виробництві молочних продуктів. Розрахунки по сепаруванню молока. Розрахунки по нормалізації молока шляхом змішування і в потоці. Тема 2. Розрахунки у виробництві різних видів питного молока та питних

	<p>вершків, кисломолочних напоїв.</p> <p>Тема 3. Розрахунки у виробництві твердих, м'яких, розсільних та плавлених сирів і вершкового масла.</p> <p>Тема 4. Розрахунки у виробництві морозива, згущених і сухих молочних консервів.</p> <p>Тема 5. Облік і звітність у м'ясній галузі. Технологічні розрахунки у виробництві м'ясних копченостей та напівфабрикатів</p> <p>Тема 6. Технологічні розрахунки у виробництві ковбасних виробів.</p> <p>Тема 7. Технологічні розрахунки у виробництві м'ясних консервів.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми поточного контролю знань: <i>конспект лекції</i> (денна форма – 16 балів); <i>виконання вправ на практичних заняттях</i> (денна форма – 48 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 36 балів).</p> <p>Навчальні досягнення здобувачів вищої освіти за результатами вивчення тем та курсу оцінюються у відповідності до форм поточного та семестрового оцінювання результатів навчання: виконання вправ на практичних заняттях; Форма семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – залік.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). 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 відбуваються згідно даного графіка. - Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. - На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus. Coursera тощо.
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Електронний репозитарій ПДАУ. URL: http://dspace.pdaa.edu.ua:8080.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бухкало С. І. Технологія основних харчових виробництв у прикладах і задачах. Харків НТУ «ХП», 2003, 184 с. 2. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів. Київ, 2003, 572 с. 3. Клименко М. М. Технологічне проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості : навч. посіб. Вінниця : Нова Книга, 2005. 384 с. 4. Лозовський А. П., Іванов О. М., Самойленко Т.В. Основи технологічного

	<p>проектування промислових підприємств переробних галузей : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2014. 320 с.</p> <p>5. Облік в галузях промисловості : навч. посіб. / Кузів М. С., Михайлишин Н. П., Гудзь Н. В., Берестецька О. М. Тернопіль : КРОК, 2013. 316 с.</p> <p>6. Сопко В. В. Бухгалтерський фінансовий та внутрішньогосподарський облік в галузях системи переробної промисловості АПК : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2006. 526 с.</p> <p>7. 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.</p>
Рік введення	2023 р