

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	Курс – 4, семестр – 7.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120,0 із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> КАЙНАШ Алла, доцент кафедри харчових технологій, кандидат техн. наук, доцент <i>Контакти:</i> 502 К (корпус 5-К)  : alla.kainash@pdau.edu.ua , <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Технологія молока і молочних продуктів, технологія м'яса і м'ясних продуктів.
Компетентності	ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. 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.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

У процесі вивчення дисципліни формуються комплекс соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички

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.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Зміст та значення дисципліни. Облік і звітність у м'ясній галузі.
 Тема 2. Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому виробництві.
 Тема 3. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві ковбасних виробів.
 Тема 4. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних копченостей та напівфабрикатів.
 Тема 5. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних консервів.
 Тема 6. Матеріальний баланс у виробництві молочних продуктів. Технологічні розрахунки по сепаруванню молока.
 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.
 Тема 8. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві кисломолочних напоїв.
 Тема 9. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві сирів, вершкового масла та морозива.
 Тема 10. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві згущених і сухих молочних консервів.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

словесні методи: лекція; розповідь-пояснення;
 - наочні методи: демонстрування;
 - практичні методи: практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування;
 - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційної платформи Moodle.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- | | |
|--|--|
| <p>- щодо термінів виконання та перескладання</p> | <p>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).
 Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету .
 https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproocinyuvannya2023.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.</p> |
| <p>- щодо академічної доброчесності</p> | <p>Списування під час виконання лабораторних робіт, завдань самостійної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</p> |
| <p>- щодо відвідування занять</p> | <p>Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> |

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproneformalnuosvitu.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproocinyuvannya2023.pdf
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні 1. Бухкало С. І. Технологія основних харчових виробництв у прикладах і задачах. Харків НТУ «ХПІ», 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. 5. Технологія молока і молочних продуктів. Частина 1. : Метод. вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів. Частина 1» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / Уклад.: Дацишин К. Є., Крупа О. М, Сторож Л. А. Т.: ТНТУ, 2022. 86 с. URL : https://surl.gd/smztgx (дата звернення 10.01.2025)	
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 15 січня 2025 року № 10.

Додаток до силябусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				
	денної форми здобуття освіти				
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом
Тема 1. Зміст та значення дисципліни. 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
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
Контрольна робота	-	-	-	16	16
Разом	16	48	20	16	100

ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Шкала та критерії оцінювання опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
1,0-2,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
3,1-4,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	здобувач не активно брав участь у виконанні завдань; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті
0-1,0	здобувач не брав участь у виконанні завдань; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання контрольної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
12,1-16,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
8,1-12,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
4,1-8,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
0-4,0	немає відповіді на 75% питань із суттєвими помилками, не орієнтується в загальному розумінні питань