

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЧНІ РОЗРАХУНКИ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ГАЛУЗІ

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

Розробник
Кодак Тетяна –
доцент кафедри харчових технологій,
к. с.-г. н






Гарант ОПП
Слинько Віктор –
професор кафедри технології виробництва
продукції тваринництва, доцент, к. с.-г. н



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кодак Тетяна , к.с.-г.н. Контакти: ауд. 502к, корпус 5-К  : tetiana.kodak@pdaa.edu.ua ,  : 0509596589, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kodak-tetyana-stepanivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	204 Технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з фізики, біології, математики; Технологія молока і молочних продуктів, Технологія м'яса і м'ясних продуктів
Мова викладання	Державна

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.

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 виробництв, для реалізації продукції або передачі її на зберігання; вміння користуватися нормативною документацією.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. 2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.	ФК 10. Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції. ФК 11. Здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним

	процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації
Програмні результати навчання:	
ПРН Д1 (додатковий). Вміти складати та вести відповідну документацію з обліку сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.	

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Матеріальний баланс у виробництві молочних продуктів. Розрахунки по сепаруванню молока.

Тема 2. Розрахунки по нормалізації молока шляхом змішування і в потоці. Розрахунки у виробництві різних видів питного молока та питних вершків, кисломолочних напоїв.

Тема 3. Розрахунки у виробництві твердих, м'яких, розсільних та плавлених сирів і вершкового масла.

Тема 4. Розрахунки у виробництві морозива, згущених і сухих молочних консервів.

Тема 5. Облік і звітність у м'ясній галузі.

Тема 6. Технологічні розрахунки у виробництві ковбасних виробів.

Тема 7. Технологічні розрахунки у виробництві м'ясних копченостей та напівфабрикатів.

Тема 8. Технологічні розрахунки у виробництві м'ясних консервів.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 / 2021 [1] р.
Рік навчання (курс)	4 / 4
Семестр	7 / 5
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Опитування	16,0
Виконання завдань на практичних заняттях	24,0
Захист практичних робіт	24,0
Контрольна робота	20,0
Захист самостійної роботи	16,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

Сторінка курсу на платформі Moodle -



Інформаційні джерела:

1. Бухкало С. І. Технологія основних харчових виробництв у прикладах і задачах. Харків НТУ «ХПІ», 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 проектування промислових підприємств переробних галузей : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2014. 320 с.
5. Облік в галузях промисловості : навч. посіб. / Кузів М. С., Михайлишин Н. П., Гудзь Н. В., Берестецька О. М. Тернопіль : КРОК, 2013. 316 с.
6. Сопко В. В. Бухгалтерський фінансовий та внутрішньогосподарський облік в галузях системи переробної промисловості АПК : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2006. 526 с.
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.