

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 Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник

Алла КАЙНАШ,

доцент кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Гарант ОПП


Ніна БУДНИК,

завідувач кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, 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	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з технологія молока і молочних продуктів, технологія м'яса і м'ясних продуктів, технологія бродильних виробництв, технологія консервування плодів і овочів, технологія хліба, макаронних виробів та харчових концентратів, технологія цукру та кондитерських виробів.

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 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, консервування плодів і овочів, хлібобулочних та макаронних виробів, цукру та кондитерських виробів, бродильного виробництва; 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.

Компетентності:

загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

фахові:

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

Програмні результати навчання:

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

Програма та структура навчальної дисципліни**Структура (тематичний план) навчальної дисципліни**

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма			
	181ХТ_бд_2022[1] (стн)			
	усього	у тому числі		
л		практ	с.р.	
Тема 1. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві молока та кисломолочних продуктів.	12	2	2	8
Тема 2. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві сирів, вершкового масла та морозива.	14	2	4	8
Тема 3. Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому та ковбасному виробництві.	14	2	4	8
Тема 4. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних продуктів, напівфабрикатів та консервів.	12	2	2	8
Тема 5. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві у птахопереробному виробництві.	12	2	2	8
Тема 6. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві плодкових консервів (компотів, варення, джему, повидла).	12	2	2	8
Тема 7. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві овочевих консервів (закусочних, натуральних, фаршированих).	10	-	2	8
Тема 8. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві хлібобулочних і макаронних виробів.	12	2	2	8
Тема 9. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві цукру та кондитерських виробів.	12	2	2	8
Тема 10. Технологічні розрахунки, облік і звітність у бродильному виробництві.	10	-	2	8
Усього годин	120	16	24	80

Оцінювання результатів навчання**Форми контролю результатів навчання**

Програмні результати навчання	Форма контролю				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. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві молока та кисломолочних продуктів.	2	4	2	-	8
Тема 2. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві сирів, вершкового масла та морозива.	2	8	1	-	11

1	2	3	4	5	6
Тема 3. Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому та ковбасному виробництві.	2	8	1	-	11
Тема 4. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних продуктів, напівфабрикатів та консервів.	2	4	2	-	8
Тема 5. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві у птахопереробному виробництві.	2	4	2	-	8
Тема 6. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві плодкових консервів (компотів, варення, джему, повидла).	2	4	2	-	8
Тема 7. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві овочевих консервів (закусочних, натуральних, фаршированих).	-	4	3	-	7
Тема 8. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві хлібобулочних і макаронних виробів.	2	4	2	-	8
Тема 9. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві цукру та кондитерських виробів.	2	4	2	-	8
Тема 10. Технологічні розрахунки, облік і звітність у бродильному виробництві.	-	4	3	-	7
Підсумкова контрольна робота	-	-	-	16	16
Разом	16	48	20	16	100

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 у
Полтавському державному аграрному університеті**

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)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудовітність:

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. Дробот В. І. Практикум з технологічних розрахунків у хлібопекарському виробництві. Кондор, 2016. 330 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. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник) : навч.-метод. посіб. / В. І. Дробот та ін.; за ред. В. І. Дробот. Київ : Кондор, 2010. 440 с.
6. 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).