



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясопереробній галузі»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма Харчові технології
Рік навчання 4, семестр 7
Форма здобуття вищої освіти денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

доцент, к.т.н. Крижова Юлія Петрівна

yuliya.kryzhova@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3853>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Мета дисципліни - отримання студентами знань з правильної організації технологічного процесу шляхом виконання технологічних розрахунків, вмінь з користування нормативно-технічною документацією, навичок ведення виробничого обліку та звітності, підготовка студентів до виробничо-технологічної і дослідницької діяльності на підприємствах м'ясної та харчової промисловості.

Завдання дисципліни - надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань щодо вміння самостійного проведення технологічних розрахунків сировини, напівфабрикатів та готової продукції; обґрунтування застосування норм витрат сировини та допоміжних матеріалів в умовах конкретного підприємства; проведення контролю виробництва на наявність необхідної звітної документації та правильного її ведення; прийняття рішень щодо визначення причин виникнення понаднормативних витрат при виробництві продукції або діяльності підрозділу підприємства у цілому.

Компетентності навчальної дисципліни:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

Програмні результати навчання навчальної дисципліни:

ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (практичні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Модуль 1. Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому та ковбасному виробництві (35 %)				100 (35)
Тема 1. Основні поняття ведення обліку та звітності сировини та готової продукції на підприємствах промисловості.	2/5	<i>Знати</i> облік сировини м'ясо-жирового виробництва, застосування первинної облікової та звітної документації у здійсненні технологічного процесу приймання худоби; проведення технологічних розрахунків в м'ясо-жировому виробництві; оформлення облікової та звітної документації у цеху забою тварин та передача м'яса на термічне оброблення; застосування первинної облікової та звітної документації у технологічному процесі передачі субпродуктів на термічне оброблення, кишкової сировини, харчових топлених жирів на інші виробництва, консервованих шкур; нормативи виходу сировини при розбиранні, обвалюванні та жилуванні м'яса свинини, яловичини, жилуванні субпродуктів у ковбасному виробництві згідно діючої нормативно-технічної документації на м'ясо-переробних підприємствах	<i>Виконання та здача практичної роботи 1</i>	5
Тема 2. Проведення обліку та звітності у здійсненні технологічного процесу виробництва м'яса свинини, яловичини. Технологічні розрахунки, вихід сировини	6/10		<i>Виконання та здача практичної роботи 2</i>	5
			<i>Виконання та здача практичної роботи 3</i>	5

та продуктів забою переробки тварин.		галузі; оформлення облікових та звітних документів на приймання сировини з холодильника, всередині підрозділу та передача в інші виробництва; порядок складання рапорту про перероблення сировини (продукції); проведення розрахунків сировини; порядок ведення технологічних журналів ковбасного виробництва: дегустаційного, рецептурного, термічного, обліку нітриту натрію.					
Тема 3. Облікова та звітна документація у субпродуктовому, кишковому, шкуроконсервувальному цехах, цеху харчових топлених жирів.	6/10	Вміти розраховувати необхідну кількість основної, допоміжної сировини та допоміжних матеріалів для виробництва готової харчової продукції; кількість готової продукції; правильно вести облікову, нормативну та технологічну документацію, яка діє на виробництві. Використовувати діючі нормативи в м'ясо-переробній галузі для правильного та системного ведення нормативної, облікової та технологічної документації.	Виконання та задача практичної роботи 4	5			
			Виконання та задача практичної роботи 5	5			
			Виконання самостійної роботи 1	15			
			Виконання та задача практичної роботи 6	5			
			Виконання та задача практичної роботи 7	5			
			Виконання та задача практичної роботи 8	5			
Тема 4. Проведення технологічних розрахунків сировини та готової продукції у ковбасному виробництві, нормативна документація.	10/10		Виконання самостійної роботи 2	15			
			Тест до модуля 1	30			
			Модуль 2. Технологічні розрахунки, облік і звітність, нормативна та технологічна документація у виробництві напівфабрикатів, консервів, птахопереробному виробництві та на холодильнику (35 %)		100 (35)		
			Тема 5. Облікова, звітна та технологічна документація у виробництві напівфабрикатів.	2/10	Знати облікові та звітні документи передачі сировини та продукції у виробництві напівфабрикатів; порядок складання рапорту про перероблення сировини у напівфабрикатному вир-ві;	Виконання та задача практичної роботи 9	5

Тема 6. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві консервів. Нормативна та технологічна документація. Розрахунки консервного виробництва	10/10	проведення розрахунків сировини, оформлення документів; основні принципи розрахунку сировини в консервному виробництві, відмінності у розрахунках з ковбасним виробництвом, нормативи для розрахунків; порядок ведення технологічних журналів виробництва консервів – рецептурного, стерилізування консервів, сортування, журналу дегустації, журналу обліку нітриту натрію; оформлення документації для реалізації консервів; характеристику і порядок оформлення документації за операціями технологічного процесу; порядок заповнення облікових документів на приймання птиці та передачу її на переробку; застосування нормативів виходу сировини для технологічних розрахунків та документального оформлення сировини та готової продукції; нормативні документи втрат м'яса та субпродуктів при охолодженні та заморожуванні в камерах холодильників м'ясної промисловості та застосування нормативів при оформленні облікової та технологічної документації на сировину та продукцію. Вміти розраховувати необхідну кількість основної, допоміжної сировини та допоміжних матеріалів для виробництва готової харчової продукції; кількість готової продукції; правильно вести облікову, нормативну та технологічну документацію, яка діє на виробництві. Використовувати діючі нормативи в м'ясо-переробній галузі для правильного та системного ведення нормативної, облікової та технологічної документації.	Виконання та здача практичної роботи 10	5
			Виконання та здача практичної роботи 11	5
			Виконання та здача практичної роботи 12	5
			Виконання та здача практичної роботи 13	5
			Виконання самостійної роботи 3	20
Тема 7. Технологічні розрахунки, облік і звітність у птахопереробному виробництві	4/10	субпродуктів при охолодженні та заморожуванні в камерах холодильників м'ясної промисловості та застосування нормативів при оформленні облікової та технологічної документації на сировину та продукцію.	Виконання та здача практичної роботи 14	5
			Виконання та здача практичної роботи 15	5
Тема 8. Технологічні розрахунки, облік і звітність на холодильниках м'ясокомбінату. Нормативні документи втрат м'яса та субпродуктів при охолодженні та заморожуванні	5/10	Вміти розраховувати необхідну кількість основної, допоміжної сировини та допоміжних матеріалів для виробництва готової харчової продукції; кількість готової продукції; правильно вести облікову, нормативну та технологічну документацію, яка діє на виробництві. Використовувати діючі нормативи в м'ясо-переробній галузі для правильного та системного ведення нормативної, облікової та технологічної документації.	Виконання самостійної роботи 4	15
			Тест до модуля 2	30
			Всього за семестр	45/75
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний)
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час контрольних робіт та екзаменів заборонені. Самостійні роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування практичних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканатом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Гончаров, Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою : Навч. посіб. К. : НУХТ, 2003. 160 с.
2. Крижова Ю.П., Баль-Прилипка Л.В. Технологія м'ясних консервів: Навчальний посібник. К.: ЦП «Компринт», 2016. 556 с.
3. Крижова Ю.П. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі» для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Київ, 2017. 90 с.
4. Крижова Ю.П. Методичні вказівки до виконання технологічних розрахунків консервних заводів і цехів у дипломному проектуванні для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Київ, 2019. 114 с.
5. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / за ред. Клименко М.М. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.
6. Клименко, М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості : навчальний посібник. Вінниця : Нова Книга, 2005. 384 с.
7. Крижова Ю.П., Слободянюк Н.М. Методичні вказівки до виконання технологічних розрахунків напівфабрикатів та ковбасних продуктів у дипломному проектуванні для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Частина 1 (рецептури напівфабрикатів та ковбас).К.: НУБіП України, 2023. 117 с.
8. ДСТУ 4673:2007 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови».
9. ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови».

10. ДСТУ 6030:2008 «М'ясо яловичини та телятини в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови».
11. ДСТУ 7158:2010 «М'ясо свинина в тушах і півтушах. Технічні умови»
12. ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, м'ясні хліби. Загальні технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2006. 33 с.
13. ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2006. 21 с.
14. ДСТУ 4670:2006 Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені. Загальні технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2007. 17 с.
15. ДСТУ 4671:2006 Продукти з яловичини, баранини варені, копчено-варені, сирокочені. Загальні технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2007. 18 с.
16. ДСТУ 6028:2008 Напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені: равіолі, вареники, манти, хінкалі, чебуреки. Загальні технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2009. 20 с.