



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології

Рік навчання 4, семестр 7

Форма навчання денна (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

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 втрат при виробництві продукції або діяльності підрозділу підприємства у цілому.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Модуль 1. Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому та ковбасному виробництві.				50
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	<i>Підготовка до практичних занять згідно методичних рекомендацій</i>	<i>Виконання та здача розрахункових робіт та оформлення облікових документів – зараховано</i>
Тема 2.	6/10			

<p>Проведення обліку та звітності у здійсненні технологічного процесу виробництва м'яса свинини, яловичини. Технологічні розрахунки, вихід сировини та продуктів забою переробки тварин.</p>		<p>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 жилюванні м'яса свинини, яловичини, жилюванні субпродуктів у ковбасному виробництві згідно діючої нормативно-технічної документації на м'ясо-переробних підприємствах 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.</p>	<p><i>Виконання та здача розрахункової самостійної роботи та облікової документації згідно отриманого завдання (в методичних рекомендаціях)</i></p>	<p><i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання</i></p>
<p>Тема 3. Облікова та звітна документація у субпродуктовом у, кишковому, шкуроконсервувальному цехах, цеху харчових топлених жирів.</p>	<p>6/10</p>	<p><i>Вміти</i> 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.</p>	<p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i></p>	<p><i>Модульна тестова робота</i></p>
<p>Тема 4. Проведення технологічних розрахунків сировини та готової продукції у ковбасному виробництві, нормативна документація.</p>	<p>10/10</p>	<p><i>Використовувати</i> діючі нормативи в м'ясо-переробній галузі для правильного та системного ведення нормативної, облікової та технологічної документації.</p>		
<p>Модуль 2. Технологічні розрахунки, облік і звітність, нормативна та технологічна документація у виробництві напівфабрикатів, консервів, птахопереробному виробництві та на холодильнику.</p>				<p>50</p>
<p>Тема 5. Облікова, звітна та технологічна документація у виробництві напівфабрикатів.</p>	<p>2/10</p>	<p><i>Знати</i> облікові та звітні документи передачі сировини та продукції у виробництві напівфабрикатів; порядок складання рапорту про перероблення сировини у напівфабрикатному вир-ві; проведення розрахунків сировини, оформлення документів; основні принципи</p>	<p><i>Підготовка до практичних занять згідно методичних рекомендацій</i></p>	<p><i>Виконання та здача розрахункових робіт та оформлення облікових документів – зараховано</i></p>
<p>Тема 6. Технологічні розрахунки,</p>	<p>10/10</p>			

облік і звітність у виробництві консервів. Нормативна та технологічна документація. Розрахунки ковбасного виробництва		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.	<p><i>Виконання та здача розрахункової самостійної роботи та облікової документації згідно отриманого завдання (в методичних рекомендаціях)</i></p> <p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i></p>	<p><i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання</i></p> <p><i>Модульна тестова робота</i></p>
Тема 7. Технологічні розрахунки, облік і звітність у птахопереробному виробництві	4/10	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.		
Тема 8. Технологічні розрахунки, облік і звітність на холодильниках м'ясокомбінату. Нормативні документи втрат м'яса та субпродуктів при охолодженні та заморожуванні	5/10	<p>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.</p> <p>Використовувати діючі нормативи в м'ясо-переробній галузі для правильного та системного ведення нормативної, облікової та технологічної документації.</p>		
Всього за семестр	45/75	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

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