



**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Технологічні розрахунки, облік і звітність у рибопереробній 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

Менчинська Аліна Анатоліївна, к.т.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів

[menchynska@ukr.net](mailto:menchynska@ukr.net)

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3727>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета навчальної 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 рибопереробної промисловості. Вивчення даного курсу дає змогу у доступній формі викласти матеріал щодо основних технологічних розрахунків основної сировини, допоміжної сировини, оформлення обліково-звітної документації

**Завдання навчальної дисципліни** - надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань щодо вміння самостійного проведення технологічних розрахунків сировини, напівфабрикатів та готової продукції; вивчення методів розрахунку виробничих витрат, відходів, витрат, виходу 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; вивчення обліку складових технологічного процесу; прийняття рішень щодо визначення причин виникнення понаднормативних витрат при виробництві продукції або діяльності підрозділу підприємства у цілому; формування знань із принципів організації технологічних потоків переробки сировини, методів зберігання, консервування та переробки риби.

Освітній компонент «Технологічні розрахунки, облік і звітність у рибопереробній галузі» є вибірковою компонентом циклу спеціальної підготовки, вибіркового блоку «Технологія риби та морепродуктів».

**Компетентності навчальної дисципліни:**

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

**Програмні результати навчання навчальної дисципліни (ПРН):**

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (практичні заняття/ самостійна робота)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>7 семестр</b>				
<b>Модуль 1. Технологічні розрахунки дослідно-статистичним методом, облік і звітність</b>				<b>50</b>
<b>Тема 1.</b> Технологічне нормування. Визначення норм витрат сировини під час виробництва розібраної риби.	<b>2/5</b>	<i><b>Знати</b></i> порядок проведення дослідно-контрольних робіт, визначення індивідуальних норм витрат під час розбирання риби; облік сировини під час виробництва розібраної риби; необхідну норму витрати сировини, коефіцієнт витрати сировини, коефіцієнт виходу готової продукції під час виробництва охолодженої і мороженої риби; порядок проведення продуктивних розрахунків виробництва рибопродукції; особливості виконання продуктивних розрахунків під час виробництва консервів та пресервів; застосування первинної облікової та звітної документації у технологічних процесах; оформлення облікових та звітних документів.	<i>Підготовка до практичних занять згідно методичних рекомендацій</i>	<i>Виконання та здача розрахункових робіт та оформлення облікових документів – зараховано</i>
<b>Тема 2.</b> Порядок проведення дослідно-контрольних робіт, визначення індивідуальних норм витрат під час розбирання риби.	<b>2/5</b>		<i>Виконання та здача розрахункових практичних та самостійних робіт та облікової документації згідно отриманого завдання (в методичних рекомендаціях)</i>	<i>Практична робота - згідно журналом оцінювання</i>
<b>Тема 3.</b> Визначення індивідуальних норм витрат риби-сирцю під час виробництва охолодженої та мороженої риби.	<b>2/5</b>	<i><b>Вміти</b></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.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i>	<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання</i>
<b>Тема 4.</b> Продуктові розрахунки виробництва рибопродукції.	<b>8/10</b>	<i><b>Використовувати</b></i> діючі нормативи в рибопереробній галузі для правильного та системного ведення нормативної, облікової та технологічної документації.		<i>Модульна тестова робота</i>
<b>Тема 5.</b> Продуктові розрахунки під час виробництва консервів та пресервів	<b>8/10</b>			

Модуль 2. Технологічні розрахунки за зміною хімічного складу сировини, облік і звітність			50
<b>Тема 6.</b> Продуктові розрахунки виробництва рибопродукції за зміною хімічного складу сировини	2/10	<i>Знати</i> проведення розрахунків сировини, оформлення документів; основні принципи виконання продуктивних розрахунків виробництва кормового рибного борошна і жиру; порядок складання карти технологічного балансу;	<p><i>Підготовка до практичних занять згідно методичних рекомендацій</i></p> <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>Виконання та здача розрахункових робіт та оформлення облікових документів – зарховано</i></p> <p><i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання</i></p> <p><i>Модульна тестова робота</i></p>
<b>Тема 7.</b> Продуктові розрахунки виробництва рибопродукції поєднанням статистичного методу і за зміною хімічного складу сировини	6/10	особливості виконання продуктивних розрахунків виробництва рибопродукції поєднанням статистичного методу і за зміною хімічного складу сировини; порядок виконання продуктивних розрахунків виробництва копченої, сушеної і в'яленої рибопродукції; особливості та порядок виконання розрахунків виходу баликових виробів холодного копчення, та в'ялених баликових виробів в процесі спільного виробництва скибочок і фаршу; методику підрахунку коригувального коефіцієнту, що враховує наявності на рибі залишкової вологи і забруднень; порядок реєстрації результатів контролю виробництва та випробувань продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах; порядок ведення технологічних журналів.	
<b>Тема 8.</b> Продуктові розрахунки виробництва рибопродукції поєднанням статистичного методу і за зміною хімічного складу сировини під час виробництва сушеної і в'яленої продукції.	6/10		
<b>Тема 9.</b> Розрахунок виходу баликових виробів холодного копчення	2/0	<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.	
<b>Тема 10.</b> Розрахунок виходу в'ялених баликових виробів	2/0		
<b>Тема 11.</b> Визначення коригувального коефіцієнту маси риби після миття та стікання води	2/0	<i>Використовувати</i> діючі нормативи в рибопереробній галузі для правильного та системного ведення нормативної, облікової та технологічної документації.	
<b>Тема 12.</b> Порядок реєстрації результатів контролю виробництва та випробувань продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах	3/10		

<b>Всього семестр</b>	<b>за</b>	<b>45/75</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>70</b> <b>100*0,7</b> <b>(максимум 70 балів)</b>
<b>Залік</b>					<b>30</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	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).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	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.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	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 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

#### Основні:

1. Баль-Прилипко Л.В. та ін. Технологія переробки риби. К.: ЦП «Компринт», 2017. 330 с.
2. Безусов А. Т. та ін. Технологія консервної галузі. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник - Одеська національна академія харчових технологій. Одеса: Освіта України, 2018. 100 с.
3. Лебська Т.К та ін. Технологія риби та морепродуктів. К.: ЦП «Компринт», 2021. 312 с.
4. Менчинська А. А., Маєвська Т. М., Віннов О.С. Технологічні розрахунки, облік і звітність: лабораторний практикум до виконання лабораторних робіт для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології». Київ. 2019. – 150 с.
5. Настанова 15.2-37-81:2006. Порядок реєстрації результатів контролю виробництва та випробувань продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Севастополь: Південрибтехцентр, 2006. 160 с.

#### Допоміжні:

1. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. Київ: Академія, 2011. 520 с.
2. Гаврилін П. М., Прокушенкова О. Г., Єфімов В. Г., Куцак Р. С., Зажарська Н. М. Експертиза та контроль якості продуктів харчування: навч.-метод. посібник Дніпропетровський державний аграрний університет, "Експертиза та контроль якості харчових продуктів за стандартами ЄС", проект 159173-TEMPUS-DE-TEMPUS-JPCR. Д., 2012. 198 с.

3. Богатко Н. М., Букалова Н. В., Сахнюк В. В., Джміль В. І. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: навч. посібник - Біла Церква: Білоцерківдрук, 2016. 283 с.

4. Чмиленко Ф. О., Соболев Л. В. Хімічний контроль якості продуктів харчування: навч. посібник - Дніпропетровський національний університет. Дніпропетровськ, 2001. 136 с.

#### **Інформаційні ресурси:**

1. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України 1104-16 від 14.06.2007.

URL : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=771%2F97-%E2%F0>

2. [https://www.oceandocs.org/bitstream/handle/1834/11028/art10\\_Esina\\_Gorobets\\_2017\\_2.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.oceandocs.org/bitstream/handle/1834/11028/art10_Esina_Gorobets_2017_2.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

3. [http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/845/69845/45005?p\\_page=5](http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/845/69845/45005?p_page=5)

4. <https://rulaws.ru/acts/Edinye-normy-othodov,-poter,-vyhoda-gotovoy-produktsii-i-rashoda-syrya-pri-proizvodstve-pischevoy-prod-solt-bugajce/>

5. [http://search.ligazakon.ua/l\\_doc2.nsf/link1/REG8009.html](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG8009.html)

6. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0435-03#Text>

7. <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0140588-01#Text>