

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

### ВИКЛАДАЧ

#### Степанькова Галина Вячеславівна



Вища освіта - спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»  
Науковий ступінь - кандидат технічних наук 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи - більше 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- співавторка більше 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	+380958259780	електронна пошта	stepankova_galina@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок з обліку, аналізу та звітності на підприємствах зернопереробної галузі, ознайомлення з методами визначення параметрів технологічного процесу, розрахунку продуктивності обладнання та матеріальних балансів, а також аналізу ефективності технологічних рішень для оптимізації виробництва й покращення якості продукції
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оволодіння професійними знаннями та набуття практичних навичок з організації технологічного процесу виробництва. (ЗК2, ЗК3, ФК6, ПР7) / <b>практичні заняття</b></li> <li>• здатність аналізувати виробничі процеси на зернопереробних підприємствах та ефективно вирішувати ситуаційні проблеми, що виникають у ході виробництва (ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ФК6, ФК8, ПР9, ПР13, ПР14) / <b>практичні заняття, командний проект</b></li> <li>• розраховувати виробничі рецептури, аналізувати норми витрат сировини, вести документацію з контролю витрат сировини, якості сировини та напівфабрикатів, а також контролю зернопереробного виробництва, здійснювати планування обсягів та асортименту продукції (ЗК5, ЗК6, ЗК11, ФК6, ФК7, ФК8, ПР7, ПР8, ПР13, ПР14) / <b>практичні заняття</b></li> </ul>
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180 годин): 24 години лекції, 36 годин практичні роботи; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>ЗК2. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК11. Здатність працювати автономно.</p> <p>ФК6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та</p>	Програмні результати навчання	<p>ПР7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР8. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.</p>
-------------	--	-------------------------------	---

економічні розрахунки.

ФК7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми.

ФК8. Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).

ПР9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент

ПР13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.

ПР14. Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### МОДУЛЬ 1 Основи розрахунків технологічних процесів у зернопереробних виробництвах

Лекція 1.	Вступ до обліку і звітності зернопереробних виробництв				Методи обліку зерна на різних етапах його переробки на підприємстві
Лекція 2.	Облік руху зерна на підприємстві	Прикличне заняття 1 (ПЗ 1)	Облік руху зерна на підприємстві	Самостійна робота	Особливості обліку та контролю за витратами сировини на зернопереробних підприємствах
Лекція 3.	Облік виробничих процесів у борошномельному виробництві				
Лекція 4.	Облік виробничих процесів у круп'яному виробництві	ПЗ 2	Калькулювання собівартості борошна та круп		Інформаційні системи для автоматизації обліку та звітності на зернопереробних підприємствах
Лекція 5.	Облік відходів виробництва та побічних продуктів				Аналіз витрат на етапах переробки зерна: що враховувати для точності розрахунків
Лекція 6	Облік витрат виробництва та калькуляція собівартості продукції	ПЗ 3	Облік відходів і побічних продуктів виробництва		Особливості обліку побічних продуктів та відходів виробництва на зернопереробних підприємствах

Лекція 7	Облік готової продукції та її реалізації			Методи формування фінансової звітності на підприємствах зернопереробної промисловості
----------	--	--	--	---

## МОДУЛЬ 2. Удосконалення технологічних процесів та автоматизація розрахункових процедур у зернопереробній промисловості

Лекція 8.	Автоматизація обліку і звітності зернопереробних виробництв	ПЗ 4	Використання автоматизованих систем для обліку продукції	Самостійна робота	Аналіз впливу різних технологічних процесів на витрати виробництва та собівартість продукції
Лекція 9.	Методи контролю і моніторингу на зернопереробних підприємствах				Підходи до обліку та контролю за якістю продукції у зернопереробному виробництві
Лекція 10.	Фінансова звітність у зернопереробних підприємствах	ПЗ 5	Формування фінансової звітності зернопереробного підприємства		Роль обліку відходів у зниженні витрат і підвищенні ефективності виробництва на зернопереробних підприємствах
Лекція 11	Аналіз і оцінка ефективності діяльності зернопереробного підприємства				Застосування стандартів і нормативів у складі облікових процедур на зернопереробних підприємствах
Лекція 12	Застосування сучасних інформаційних технологій в обліку зернопереробних виробництв	ПЗ 6	Аналіз витрат і ефективності виробничих процесів		Розвиток та тенденції в автоматизації облікових систем у зернопереробних виробництвах

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лісовий, О. М. Облік і звітність на підприємствах харчової промисловості: навчальний посібник / О. М. Лісовий, В. В. Шевченко. – К.: КНЕУ, 2018. – 268 с.</li> <li>2. Дацишин О. В., Ткачук А. І., Гвоздєв О. В. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв : навч. посіб. Вінниця : Нова Книга, 2009. 488 с.</li> <li>3. Зразки типових форм первинних облікових документів для підприємств галузі хлібопродуктів. – К.: Держінспекція сільського господарства України. 2011. –248 с.</li> <li>4. Петренко, А. В. Теорія та практика обліку на харчових підприємствах: підручник / А. В. Петренко, Л. А. Сидоренко. – Х.: ХНЕУ, 2017. – 312 с.</li> <li>5. Тимошенко, М. І. Управлінський облік на харчових підприємствах: навчальний посібник / М. І. Тимошенко, О. В. Петрова. – К.: НУХТ, 2021. – 316 с.</li> <li>6. Герасименко, І. Ю. Основи бухгалтерського обліку в харчовій промисловості: підручник / І. Ю. Герасименко, Л. В. Кузьменко. – Харків: ХДЕУ, 2016. – 324 с.</li> <li>7. Інструкції про ведення обліку й оформлення операцій із зерном і продуктами його переробки на хлібоприймальних та зернопереробних підприємствах</li> </ol>	Методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Облік і звітність зернопереробних виробництв. Конспект лекцій.</li> <li>2. Облік і звітність зернопереробних виробництв. Методичні вказівки до виконання практичних робіт</li> <li>3. Облік і звітність зернопереробних виробництв. Робоча програма з дисципліни</li> </ol>
------------	---	------------------------	---

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	усереднені результати модульного оцінювання	
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.