

Навчальна дисципліна «Технологічні розрахунки, облік і звітність зернопереробних підприємств».

1. Інформація про рівень освіти і освітню програму, період навчання

Навчальна дисципліна «Технологічні розрахунки, облік і звітність зернопереробних підприємств» є нормативною дисципліною освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, спеціальності 181 Харчові технології.

Період навчання – один семестр, VII семестр.

2. Обсяг курсу

Загальний обсяг навчальної дисципліни – 60 годин (2 кредити), з них 20 годин аудиторних занять (лекції та практичні), 40 годин самостійної роботи.

3. Викладачі курсу (ПБ, посилання на профіль викладача)

Постнов Геннадій Михайлович, кандидат технічних наук, професор кафедри технологій переробних і харчових виробництв. postnov.gennadii@gmail.com

4. Опис навчальної дисципліни

4.1 Пререквізити навчальної дисципліни

При вивченні навчальної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізити): технологія зберігання і переробки зерна, основи зберігання і переробки зерна, технологія борошномельних виробництв, технологія круп'яного виробництва, технологія комбикормів та виробництво кормових добавок,

4.2 Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологічні розрахунки, облік і звітність зернопереробних підприємств» є ознайомити студентів з необхідністю та правильним веденням технологічних розрахунків у борошномельному, круп'яному та комбикормовому виробництвах, правилами обліку і звітності.

4.3 Завдання навчальної дисципліни

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни є отримання навиків самостійного розрахунку, опрацювання та складання документів обліку та звіту, які застосовуються на підприємствах зернопереробної галузі.

4.4 Результати навчання

Випускник, що освоїв програму навчальної дисципліни повинен бути готовий вирішувати такі професійні завдання:

- знати принципи складання плану сушіння зерна, поняття «планова тонна»;
- знати правила оформлення розпорядження на сушіння, пробним сушінням і його призначенням;
- знати з режими вентилявання зернової маси;
- вміти здійснювати лабораторний контроль за вентиляванням зерна;
- вміти розраховувати продуктивність сушарки;
- вміти розраховувати втрати маси зерна у процесі сушіння;
- вміти вести вахтовий журнал роботи сушарок і журнал обліку роботи зерносушарок за зміну;
- вміти розраховувати тривалість вентилявання та швидкість зниження температури;
- вміти розраховувати втрати маси зерна від зниження вологості та смітної домішки і природних втрат.

4.5 Політика курсу

Активна участь студентів на лекційних та практичних заняттях, ініціативність під час опитування, своєчасне виконання завдань для самостійної роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи.

5. Структура навчальної дисципліни

| Назви тем | Форми організації навчання та кількість годин | | | |
|--|---|------------------|-------------------|-------------------|
| | усього | у тому числі | | |
| | | лекційні заняття | практичні заняття | самостійна робота |
| Тема 1. Облік роботи зерносушарок. Розрахунок тривалості вентилявання зерна та природних втрат маси зерна під час його зберігання. | 16 | 3 | 3 | 10 |
| Тема 2. Перерахунок виходу продукції борошномельного виробництва. | 16 | 3 | 3 | 10 |
| Тема 3. Розрахунок виходу крупів | 16 | 3 | 3 | 10 |
| Тема 4. Розрахунок рецептів комбікормів | 12 | 1 | 1 | 10 |
| Усього годин | 60 | 10 | 10 | 40 |

6. Самостійна робота

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1 | Особливості обліку при сушінні зерна на елеваторах | 5 |
| 2 | Розрахунок природних втрат маси зерна при зниженні його вологості та засміченості під час його зберігання | 5 |
| 3 | Перерахунок виходу продукції борошномельного виробництва з урахуванням фактичних кондицій зерна | 10 |
| 4 | Розрахунок виходу продукції при переробленні зерна гречки на крупи | 10 |
| 5 | Облік зерна. Форми звітності та первинна документація | 10 |
| | Разом | 40 |

7. Система оцінювання

Критерії оцінювання до визначення рівня знань і навичок.

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і лабораторно-практичних занять, а також виконання передбаченої програмою самостійної роботи.

«Відмінно» (90-100 балів) – студент виявляє відмінне виконання з незначною кількістю помилок

«Дуже добре» (82-89 балів) - студент виявляє знання вище середнього рівня з декількома помилками

«Добре» (74-81 балів) – студент виявляє знання в цілому вірні, але робота з визначеною кількістю значних помилок

«Задовільно» (64-73 бали) - студент виявляє непогані знання, але із значною кількістю помилок

«Достатньо» (60-63 бали) – студент виявляє теоретичні знання на низькому рівні, виконує практичні завдання із грубими помилками.

«Незадовільно» (35-59) – – студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

Пояснення до критеріїв оцінювання. Усі види контролю тісно пов'язані та організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

Підсумковий контроль з дисципліни проводиться у формі заліку по закінченню вивчення курсу. Оцінювання складеного заліку здійснюється за двобальною шкалою: «зараховано» або «не зараховано».

До 60-ти балів включно студент може набрати протягом семестру в точках контролю.

Під час заліку студент може отримати від 10 до 40 балів. Якщо студент під час залікового опитування студент набрав менше 10 балів, то він вважається таким, який не склав залік і отримує 0 балів.

Таким чином, встигаючим з даної дисципліни вважається студент, який отримав рейтингову оцінку від 60 до 100 балів.

Залікова оцінка «зараховано» ставиться у випадку, коли студент у повному обсязі засвоїв навчальний матеріал, вміє виконувати практичні завдання, але допускає незначних помилок у формулюванні термінів, у виконанні конкретних видів завдань, і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає 60-100 балів.

Залікова оцінка «не зараховано» ставиться у випадках, коли студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

8. Список рекомендованих джерел

1. Данильчук П.В., Торжинская Л.Р., Яковенко В.Л. Справочник работника Хлебоприемного предприятия. – К.: Урожай, 1991. – 144 с.

2. Егоров Г.А., Мельников Е.М. Практикум по технологии муки, крупы и комбикормов. – М.: Агропромиздат, 1991. – 208 с.

3. Інструкція по розрахунках рецептів і цін на комбікорми і білково-вітамінні добавки для комбікормових підприємств за допомогою ЕОМ. – К.: Мін-во сільського господарства і продовольства України, 1998. – 28 с.

4. Інструкція по сушінню продовольчого, кормового зерна, насіння олійних культурта експлуатації зерносушарок. – Одеса; Київ: МП АРД-ЛТД, 1997. – 72 с.

5. Інструкція про порядок ведення обліку й оформлення операцій із зерном і продуктами його перероблення на хлібоприймальних та зернопереробних підприємствах незалежно від форм власності і господарювання. – К.: Мін-во аграр. політики України, 2005. – 99 с.

6. Инструкция по применению рецептов комбикормов для сельскохозяйственных животных. – М.: Мин-во заготовок, от 12.03.1971. – 25 с.

7. Маевская С.Л. Количественно-качественный учет зерна и зернопродуктов. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 296 с.

8. Комбикорма. – М.: Изд-востандартов, 1979. – Ч.1. – 133 с.

9. Малин Н.И. Технология хранения зерна. – М.: Колос, 1975. – 280 с.

10. Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных / А. П. Калашников, Н.И. Клейменов, В.Н. Баканов и др. – М.: Агропромиздат, 1985. – 352 с.

11. Правила організації і ведення технологічного процесу на борошномельних заводах. – К.: Мінагпрому України, 1998. – 145 с.

12. Правила організації і ведення технологічного процесу на круп'яних заводах. – К.: Мінагпрому України, 1998. – 162 с.

13. Практикум з годівлі сільськогосподарських тварин / І. І. Ібатулін, Ю. О. Панасенко, В. К. Кононенко та ін. – К.: Вища освіта, 2003 – 432 с.

14. Технологічні розрахунки, облік і звітність на підприємствах галузі: Методичні вказівки до вивчення дисципліни та виконання контрол. роботи для студ. спец. 7.091701 «Технологія зберігання і переробки зерна» напряму підготовки 0917 «Харчова технологія та інженерія» ден. та заоч. форм навчання / Т.В. Корж, Г.І.Скорікова, І.П. Бондар та ін. – К.: НУХТ, 2006. – 70 с.

15. Торжинская Л.Р., Яковенко В.Л. Технохимический контроль хлебопродуктов. – М.: Агропромиздат, 1986. – 399 с.

16. Трисвятский Л.А., Мельник Б.Е. Технология приема, обработки, хранения зерна и продуктов его переработки. – М.: Колос, 1983. – 351 с.

Допоміжна

1. Зразки типових форм первинних облікових документів для підприємств галузі хлібопродуктів. – К.: Держінспекція сільського господарства України 2011. – 248 с.