



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ВИРОБНИЦТВІ ТА ПЕРЕРОБЦІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Викладач: Скрипніченко Дмитро Михайлович, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук, доцент
Шлапак Галина Всеволодівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, т. 712-40-09
Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-42-50

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: skripnichenkodm@gmail.com, 0987000690

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: shlapak.galya@ukr.net, 0677580224

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 6 семестрі для студентів денної та заочної форми навчання.

Кількість кредитів – 4.0, годин – 120.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	60	20	40
заочна	24	8	16
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 96

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Програмою дисципліни «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва» передбачено вивчення матеріалу щодо порядку здійснення первинного обліку матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати, оволодіння практичними основами розробки нормативної документації на різноманітні види продукції. Набуття знань та вмінь з предметної області та розуміння професійної діяльності, вивчення сучасних та нових технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є сукупність теоретичних та практичних знань з питань формування професійних знань і навичок зі стандартизації, обліку і звітності.

Міждисциплінарні зв'язки: Попередні – «Безпечність у виробництві і переробці молока», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства»,

«Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства»; *послідовні* – «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса», «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока», «Технологія переробки м'яса», «Технологія переробки молока», «Комплексна переробка вторинної молочної сировини», «Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів»; «Науково-дослідна робота», «Переддипломна практика», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи».

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва» є оволодіння здобувачами теоретичними та практичними знаннями зі стандартизації, обліку і звітності у виробництві та переробці продукції тваринництва, як інструментів вирішення складних спеціалізованих задач та практичних проблем з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, і забезпечують формування якості та безпечності продукції; а також підготовка здобувачів вищої освіти до свідомого вивчення суміжних дисциплін.

Завданням навчальної дисципліни «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва» є формування професійних знань і навичок зі стандартизації, обліку і звітності на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва; оволодіння практичними основами розробки нормативної документації на різноманітні види продукції тваринництва; аналіз наявного стану підготовки сучасної нормативно-правової документації у тваринницькій і переробній галузях.

В результаті вивчення курсу «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва» здобувачі повинні:

знати:

- предметну область та розуміти професійну діяльність;
- види стандартів, структуру і зміст міжнародних та національних стандартів у галузі виробництва і переробки продукції тваринництва;
- сертифікацію продукції, послуг, систем якості, у т.ч. сертифікацію у галузі тваринництва в країнах ЄС;
- сучасний підхід до державного регулювання безпечності продукції тваринництва;
- порядок здійснення обліку матеріальних цінностей та основних засобів на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- проблеми, які виникають на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва при неправильному обліку матеріальних цінностей та основних засобів, а також способи їх виявлення та вирішення;
- методики здійснення обліку матеріальних цінностей та основних засобів при інженерних розрахунках у процесі проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти;

вміти:

- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики у предметній області – у галузі виробництва і переробки продукції тваринництва;
- використовувати спеціальні знання для розробки нормативних документів на виробництво високоякісної та безпечної сировини тваринного походження, на високоякісні та безпечні м'ясні, молочні та молоковмісні продукти, у т. ч. з урахуванням особливостей Південного регіону України;
- підготувати нормативну документацію для проведення сертифікації на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва згідно вимог ЄС;
- використовувати сучасний підхід до безпечності продукції тваринництва з урахуванням вимог державного регулювання;

- аналізувати господарську діяльність підприємства, здійснювати облік матеріальних цінностей та основних засобів на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва;

- виявляти та вирішувати проблеми, які виникають на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва при неправильному обліку матеріальних цінностей та основних засобів;

- використовувати методики здійснення обліку матеріальних цінностей та основних засобів при інженерних розрахунках у процесі проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНТУ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Галина ШЛАПАК

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Наталія ТКАЧЕНКО

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Людмила ВІННІКОВА