

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі»

	(назва навчальної дисципліни)
галузь знань	18 Виробництво та технології
	(шифр і назва галузі знань)
освітньо-професійна програма	Харчові технології
спеціальність	181 Харчові технології
відділення	Підприємництва
	(назва відділення)

Робоча програма «Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галузю знань 18 Виробництво та технології

спеціальністю 181 Харчові технології

освітньо-професійна
програма Харчові технології

«29» серпня 2025 року, - 10 с.

Розробники: Богдан РИЧИЦЬКИЙ, викладач спеціаліст

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

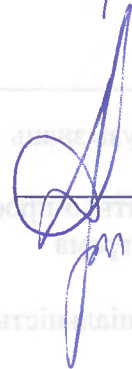


Н. Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова



Д. Костюк

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Обов'язкова
Модулів – 3	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:
Загальна кількість годин – 90		4-й
		Семестр:
		7-й.
		Лекції:
		26 год.
		Практичні:
		26 год.
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: аудиторних – 4,7 самостійної роботи – 3,5	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лабораторні:
		0 год.
		Самостійна робота:
		38 год.
		Вид контролю:
		Диференційований залік

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 52/38

2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі» є формування та засвоєння студентами основних правил та навичок виконання технологічних розрахунків, а також оперування основними масивами облікової інформації в харчовій сфері. Завданнями курсу «Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі» є навчити студентів основам знань технології виготовлення продукції галузі, вмінням приймати конкретні рішення, пов'язані з вирішенням ситуаційних проблем на підприємстві; навикам проведення технологічних розрахунків для раціонального проведення технологічного процесу, забезпечення економічної ефективності виробництва, а також основам ведення та організації обліку на підприємствах харчової сфери.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності (СК):

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК13. Здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.

3. Передумови вивчення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства», «Процеси та апарати харчових виробництв».

4. Очікувані результати навчання

Результати навчання (РН):

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

6. Засоби оцінювання

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських (практичних) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести, задачі, реферати, розрахункові роботи, вирішення ситуаційних завдань, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

7. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Технологічні розрахунки в харчовій сфері

Тема 1. Характеристика технології харчового виробництва

1. Особливості технології харчових продуктів.
2. Класифікація галузей харчової промисловості (самостійна робота).
3. Основні етапи розвитку і задачі технології як науки.
4. Асортимент продукції і сировина харчової промисловості.
5. Найважливіші технологічні поняття та визначення.
6. Інтенсифікація виробництва та основні шляхи розвитку харчової промисловості (самостійна робота).

Тема 2. Технологічні розрахунки у харчовій галузі

1. Методика технологічних розрахунків.
2. Технологічні схеми.
3. Технологічні закономірності харчової технології.
4. Техніко-економічні показники технологічних процесів (самостійна робота).
5. Кінетика технологічних процесів (самостійна робота).

Модуль 2. Організація обліку у харчовій сфері

Тема 3. Особливості формування собівартості продукції підприємств харчової галузі

1. Калькулювання собівартості харчової продукції.
2. Вибір об'єкту калькулювання та калькуляційної одиниці.
3. Види калькуляцій та собівартості продукції.
4. Вибір методу калькулювання.
5. Основні характеристики калькулювання в різних підгалузях харчової промисловості (цукрова, хлібопекарська, кондитерська, борошномельна, спиртова, лікєро-горілчана, виноробна, олійно-жирова, консервна, м'ясна, молочна тощо) (самостійна робота).

Тема 4. Вплив особливостей діяльності підприємств харчової галузі на побудову обліку витрат

1. Поняття витрат підприємства, їх класифікація.
2. Облік витрат за основними господарськими процесами.
 - 2.1. Облік витрат при постачанні.
 - 2.2. Облік виробничих витрат. Облік прямих витрат. Облік накладних витрат. Облік виробничих відходів (самостійна робота).
 - 2.3. Облік збутових витрат.

Модуль 3. Організація звітності у харчовій сфері

Тема 5. Основи технологічних розрахунків, калькулювання собівартості продукції та організації обліку у ресторанному господарстві.

1. Планування виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства.
2. Основні види технологічних розрахунків у ресторанній сфері.
3. Класифікація витрат ресторанного господарства.
4. Формування собівартості продукції на підприємствах ресторанної сфери (самостійна робота).
5. Організація обліку на підприємствах ресторанного бізнесу (самостійна робота).

Тема 6. Звітність підприємств харчової сфери.

1. Сутність звітності, її класифікація.
2. Фінансова звітність підприємств.
3. Податкова звітність підприємств.
4. Статистична звітність підприємств (самостійна робота).
5. Внутрішня звітність підприємств (самостійна робота).

8. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
л		сем	п	с.р.	
Модуль 1. Технологічні розрахунки в харчовій сфері					
Тема 1. Характеристика технології харчового виробництва	14	4		4	6
Тема 2. Технологічні розрахунки у харчовій галузі	14	4		4	6
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом за модулем 1	30	8		10	12
Модуль 2. Організація обліку у харчовій сфері					
Тема 3. Особливості формування собівартості продукції підприємств харчової галузі	15	6		4	5
Тема 4. Вплив особливостей діяльності підприємств харчової галузі на побудову обліку витрат	13	4		2	7
Модульна контрольна робота №2	2			2	
Разом за модулем 2	30	10		8	12
Модуль 3. Організація звітності у харчовій сфері					
Тема 5. Основи технологічних розрахунків, калькулювання собівартості продукції та організації обліку у ресторанному господарстві	14	4		4	6
Тема 6. Звітність підприємств харчової сфери	14	4		2	8

Модульна контрольна робота №3	2			2	
Разом за модулем №3	30	8		8	14
Усього годин	90	26		26	38

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1	Не передбачено навчальним планом	

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
1	Тема 1. Характеристика технології харчового виробництва. 1. Підготуйте у вигляді презентації PowerPoint на тему «Визначення хімічного складу та енергетичної цінності продуктів харчування». 2. Скласти таблицю світової харчової галузі.	4
2	Тема 2. Технологічні розрахунки у харчовій галузі. 1. Виконати технологічні розрахунки в харчовій промисловості хліба та хлібобулочних виробів. 2. Виконати технологічні розрахунки в харчовій промисловості молочного виробництва.	4
3	Модульна контрольна робота № 1	2
4	Тема 3. Особливості формування собівартості продукції підприємств харчової галузі. 1. Визначити суму матеріальних витрат пшениці. 2. Визначити вартість переробленого зерна.	4
5	Тема 4. Вплив особливостей діяльності підприємств харчової галузі на побудову обліку витрат. 1. Вказати назви рахунків, які використовуються для обліку витрат з використанням тільки рахунків класу 9 (за відповідними операціями). 2. Розподілити загально виробничі витрати.	2
6	Модульна контрольна робота № 2	2
7	Тема 5. Основи технологічних розрахунків, калькулювання собівартості продукції та організації обліку у ресторанному господарстві. 1. Визначити плановий обсяг товарообороту кафе на майбутній рік. 2. Розрахувати можливий плановий приріст випуску страв.	4
8	Тема 6. Звітність підприємств харчової сфери. 1. Створити інвентаризаційний опис господарських засобів ресторану «Роял» і джерел їх утворення	2
9	Модульна контрольна робота № 3	2
	Разом	26

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми і зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом	

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми і зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Характеристика технології харчового виробництва. 1. Класифікація галузей харчової промисловості. 2. Інтенсифікація виробництва та основні шляхи розвитку харчової	6

	промисловості	
2	Тема 2. Технологічні розрахунки у харчовій галузі. 1. Техніко-економічні показники технологічних процесів. 2. Кінетика технологічних процесів.	6
3	Тема 3. Особливості формування собівартості продукції підприємств харчової галузі 1. Основні характеристики калькулювання в різних підгалузях харчової промисловості (цукрова, хлібопекарська, кондитерська, борошномельна, спиртова, лікєро-горілчана, виноробна, олійно-жирова, консервна, м'ясна, молочна тощо)	5
4	Тема 4. Вплив особливостей діяльності підприємств харчової галузі на побудову обліку витрат 1. Облік виробничих витрат. 2. Облік прямих витрат. 3. Облік накладних витрат. Облік виробничих відходів.	7
5	Тема 5. Основи технологічних розрахунків, калькулювання собівартості продукції та організації обліку у ресторанному господарстві. 1. Формування собівартості продукції на підприємствах ресторанної сфери. 2. Організація обліку на підприємствах ресторанного.	6
6	Тема 6. Звітність підприємств харчової сфери. 1. Статистична звітність підприємств. 2. Внутрішня звітність підприємств.	8
	Разом	38

13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, мультимедійний проектор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

15. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль 1 30			Модуль 2 40			Модуль 3 30			Всього балів
T1	T2	МКР №1	T3	T4	МКР №2	T5	T6	МКР №3	
ПЗ 1-2	ПЗ 3-4			ПЗ 5-6		ПЗ 7			ПЗ 8-9
10	11	9	14	14	12	10	11	9	

Шкала оцінювання студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання екзамену (диференційованого заліку)
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

15. Рекомендовані джерела інформації

ОСНОВНА

Законодавчі та нормативні документи

1. Конституція України <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text>
2. Інструкція про застосування плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань та господарських операцій підприємств та організацій : затв. Наказом Міністерства фінансів України від 30.11.1999 р. № 291. URL : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0893-99/print1445341158086425>
3. Закон України "Про систему громадського здоров'я" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#n840>
4. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
6. МФУ від 07.02.2013 р. № 73. URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13>.
7. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.

Підручники (навчальні посібники)

8. Розрахунки обладнання харчових виробництв. / Ялпачик В.Ф. та ін.. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2018. 264с.
9. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с
10. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
11. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О. , Мунін Г.Б. - К. : Кондор-Видавництво, 2018. - 346 с.
12. П'ятницька Г. Т., П'ятницька О. Н. Інноваційні ресторани технології : Навчальний посібник для вищих навчальних закладів. К.: Кондор-Видавництво, 2019. – 250 с.

ДОПОМІЖНА

13. Андрющенко І.С., Жилякова О.В. Класифікація витрат підприємств ресторанного господарства. Science Review. 2017. 7(7). Vol.2. С. 22-28.
14. Семененко О.Г. Аналіз розвитку харчової промисловості України. Економічний вісник університету. 2017. №33/1. С. 168-182

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Харчова промисловість України. Престиж медіа Інформ. URL : www.prestigemedia.com.ua/project/agro.
 2. Державна служба статистики України: Офіційний сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
 3. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. Офіційний сайт URL:<http://www.ukrexport.gov.ua/ukr/prom/>
 4. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm
- Харчові технології. Сайт для студентів. URL: <http://foodtecnology.info/>

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ
З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЧНІ РОЗРАХУНКИ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ В ГАЛУЗІ»**

Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою (поточний, модульний та підсумковий контроль (диференційований залік). Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 3-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

1 модуль - 1 (30 год.) – 30 балів;

2 модуль - 1 (30 год.) – 40 балів;

3 модуль - 1 (30 год.) – 30 балів;

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, виконання певних розрахунків тощо);
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
- виступ на семінарських заняттях (з рефератом, в дискусії);
- перевірка виконання завдань тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному занятті оцінюються:

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів з кулінарної практики;
- правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;
- оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Модульний контроль.

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі» є диференційований залік, який виставляється виключно за результатами поточного та модульного контролю (сума набраних балів за всі модулі). Залік виставляється під час останнього практичного заняття.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вмів успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні екзаменаційних завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.