

Назва освітнього компонента	КІЛЬКІСНО-ЯКІСНИЙ ОБЛІК ЗЕРНА ТА НАСІННЯ ЗА ОБРОБЛЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ
Факультет	Факультет агрономії
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Єремеева Олена Анатоліївна к.т.н., доцент <i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
Рівень (рівні) вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	3 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Курс «КІЛЬКІСНО-ЯКІСНИЙ ОБЛІК ЗЕРНА ТА НАСІННЯ ЗА ОБРОБЛЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ» є вибірковою дисципліною для спеціальності 201 «Агрономія», що відіграє важливу роль у формуванні агронома за освітнім ступенем магістр. Вона спрямована на підготовку фахівців, які повинні знати теоретичні знання технологічних розрахунків та практичних навичок з обліку і звітності в галузі, вміння правильно застосовувати знання в практичній діяльності, вміння кваліфіковано оформляти необхідні документи оперативного та оперативно-технічного контролю. Вивчення даної дисципліни забезпечує набуття студентами системи теоретичних знань та практичних навичок і вмінь, які необхідні їм для ефективної роботи на підприємствах галузі. Дисципліна охоплює широке коло питань, вивчення яких допоможе майбутнім спеціалістам ефективно управляти оперативним, оперативно-технічним і кількісно-якісним контролем виробництва, активно боротися з втратами і зниженням якості сировини при зберіганні на шляху її виготовлення, зберігання і споживання, отримати знання в області управління якістю, бухгалтерським обліком, оволодіти вмінням оформленням операціям по оперативному контролю та обліку зерна і зернопродуктів. МЕТА КУРСУ: Формування у студентів глибоких теоретичних та практичних навичок і вмінь, які необхідні їм для ефективної роботи на підприємствах галузі. Студенти повинні знати характеристику підприємств зернопереробної галузі, виробничі

	операції і їх документальне оформлення. Знати вимоги до якості сировини та продукції на підприємствах зернопереробної галузі та оформлення документації по прийманню і відвантаженню зерна, сировини, зернопродуктів на всі види транспорту. Повинні знати як оформити складську звітність, оформлення документації наявності і руху зерно продуктів, оформлення операцій по очистці, сушінню та іншим видам доробки зерна на зернозберігаючих підприємствах. Як правильно здійснити оформлення операцій виробничих операцій з зерном, сировиною та продукцією на зернопереробних підприємствах та правила оформлення документації по зачищенню виробничих цехів, зернопереробних підприємств, елеваторів, складів, цехів безтарного зберігання продукції. Студенти повинні вміти – складати первинну документацію операцій процесів постачання зернопродуктів виробництва та реалізації готової продукції і зерно продуктів. А також робити технологічні розрахунки з операцій очищення, сушіння, активного вентилявання, обмолоту кукурудзи. Робити технологічні розрахунки кількісно-якісної звітності та складати змінні виробничі звіти, виробничі звіти за місяць.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: 1. Засвоєння знань основних концепцій, теоретичних та практичних проблем, історії розвитку галузі агрономічної науки. 2. Добирати оптимальну стратегію господарювання в агрономії, у тому числі за нечіткості цілей та невизначеності умов. 3. Здійснювати бізнесове проектування та маркетингове оцінювання виконання і впровадження інноваційних розробок. 4. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. 6. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. 7. Обирати сучасне обладнання для технічного

	оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. 7. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів..
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисциплін «Якість зерна та насіння за елеваторно-складського зберігання і транспортування» та «Технологічне обладнання для приймання, відвантаження та оброблення зерна і насіння», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5, максимальна 30