

ТЕХНОЛОГІЧНІ РОЗРАХУНКИ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ГАЛУЗІ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: одержання знань щодо методик технологічних розрахунків сировини, напівфабрикатів і готової продукції у технологіях виробництва харчових продуктів, складання матеріальних балансів; набуття навичок користування нормативною документацією, ведення виробничого обліку та звітності на підприємствах м'ясної та молочної промисловості.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування системного уявлення та узагальнення відомостей про методики проведення типових розрахунків сировини, напівфабрикатів та готової продукції, за стадіями технологічного процесу, під час підготовки сировини до виробництва, розрахунку рецептур, складання матеріального балансу у технологіях виробництва молока і молочних продуктів, м'яса і м'ясних продуктів, сутність нормативного обліку витрат сировини та допоміжних матеріалів, перелік необхідних облікових та звітних документів при прийманні основної та допоміжної сировини, за окремими підрозділами виробництв, для реалізації продукції або передачі її на зберігання; вміння користуватися нормативною документацією.

Компетентності:

загальні:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

фахові:

ФК. Здатність проводити технологічні розрахунки, складати та вести відповідну документацію з обліку сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.

Програмні результати навчання:

ПРН. Здійснювати технологічні розрахунки; вміти складати та вести відповідну документацію з обліку сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Облік і звітність у м'ясній галузі.

Тема 2. Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому виробництві.

Тема 3. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві ковбасних виробів.

Тема 4. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних копченостей та напівфабрикатів.

Тема 5. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві м'ясних консервів.

Тема 6. Матеріальний баланс у виробництві молочних продуктів. Технологічні розрахунки по сепаруванню молока.

Тема 7. Технологічні розрахунки по нормалізації молока шляхом змішування та в потоці. Розрахунки, облік і звітність у виробництві різних видів питного молока та питних вершків.

Тема 8. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві кисломолочних напоїв.

Тема 9. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві сирів, вершкового масла та морозива.

Тема 10. Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві згущених і сухих молочних консервів.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.