Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі

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 харчової 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

1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.

фахові

ФК 10. Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції.

ФК 11. Здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації

Програмні результати навчання:

ПРН Д1 (додатковий). Вміти складати та вести відповідну документацію з обліку сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Матеріальний баланс у виробництві молочних продуктів. Розрахунки по сепаруванню молока.

Тема 2. Розрахунки по нормалізації молока шляхом змішування і в потоці. Розрахунки у виробництві різних видів питного молока та питних вершків,

кисломолочних напоїв.

Тема 3. Розрахунки у виробництві твердих, м’яких, розсільних та плавлених сирів і вершкового масла.

Тема 4. Розрахунки у виробництві морозива, згущених і сухих молочних консервів.

Тема 5. Облік і звітність у м’ясній галузі.

Тема 6. Технологічні розрахунки у виробництві ковбасних виробів.

Тема 7. Технологічні розрахунки у виробництві м’ясних копченостей та напівфабрикатів.

Тема 8. Технологічні розрахунки у виробництві м’ясних консервів.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік