

## ТЕХНОЛОГІЧНІ РОЗРАХУНКИ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

### 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 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, консервування плодів і овочів, хлібобулочних та макаронних виробів, цукру та кондитерських виробів, бродильного виробництва; 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. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

*фахові:*

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

### **Програма навчальної дисципліни:**

**Тема 1.** Предмет та зміст курсу. Технологічні розрахунки, облік і звітність м'ясожирового виробництва.

**Тема 2.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві ковбас, м'ясних консервів, напівфабрикатів.

**Тема 3.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві жирів і жирозамінників.

**Тема 4.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві молока і молочних продуктів.

**Тема 5.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві плодово-овочевих консервів.

**Тема 6.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві хліба та хлібобулочних виробів.

**Тема 7.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві макаронних виробів та харчоконцентратів.

**Тема 8.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві цукру та кондитерських виробів.

**Тема 9.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у бродильному виробництві.

### **Трудомісткість**

Загальна кількість годин 90 год

Кількість кредитів 3,0

Форма семестрового контролю екзамен.