

# **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 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 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

**фахові:**

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

## **Програмні результати навчання:**

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

## **Програма навчальної дисципліни:**

**Тема 1.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві молока та кисломолочних продуктів.

**Тема 2.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві сирів, вершкового масла та морозива.

**Тема 3.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясо-жировому та ковбасному виробництві.

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

**Тема 5.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві у птахопереробному виробництві.

**Тема 6.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві плодових консервів (компотів, варення, джему, повидла).

**Тема 7.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві овочевих консервів (закусочних, натуральних, фаршированих).

**Тема 8.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві хлібобулочних і макаронних виробів.

**Тема 9.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у виробництві цукру та кондитерських виробів.

**Тема 10.** Технологічні розрахунки, облік і звітність у бродильному виробництві.

### **Трудомісткість**

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.