

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЧНІ РОЗРАХУНКИ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ГАЛУЗІ»
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 105 годин 3,5 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: вивчення виробничих розрахунків витрат сировини і виходу основних молочних продуктів, а також розрахунку і перерахунку рецептур, які базуються на рівняннях матеріального балансу; вивчення порядку розрахунку сировини та готової продукції у виробництві ковбасних виробів, продуктів із свинини, яловичини та птиці, м'ясних консервів, напівфабрикатів і м'ясних консервів та зведення балансу м'яса за видами та сортами.

Завданням навчальної дисципліни: є привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання щодо виконання виробничих розрахунків витрат сировини та виходу готового продукту, а також розрахунків і перерахунків рецептур у виробництві основних видів молочних і м'ясних продуктів.

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.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

- здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями;
- знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності;
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- здатність працювати автономно.

Спеціальні предметні компетенції:

- здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;
- здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;
- здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій;
- здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки;
- здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

Результати навчання:

- демонструвати знання фундаментальних і загально-інженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання;
- визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.

Вид підсумкового контролю – залік.