

**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:** 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.

**Завданням навчальної дисципліни:** є 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.

**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 плодівих 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.

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

**Загальні компетентності:**

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

**Спеціальні предметні компетенції:**

- 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 складати та вести відповідну документацію з обліку сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.

**Результати навчання:**

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів;
- вміти складати та вести відповідну документацію з обліку сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.

**Вид підсумкового контролю – залік.**