

## 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:*

ФК 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.

ФК Д1 (додаткові). Здатність складати та вести відповідну документацію з обліку сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

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.

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

### **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 плодкових 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.