

Аннотация рабочей программы дисциплины **«Основы технологического учета в производстве продуктов питания»**

Целью освоения дисциплины «Основы технологического учета в производстве продуктов питания» является формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу современного технологического учета и контроля поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- изучение вопросов учета, расчетов, отчетности, выполняемых специалистами пищевого производства;
- изучение характеристики ассортимента каждой группы пищевых продуктов, основного сырья и материалов;
- изучение нормативной документации, законодательной базы, санитарно-гигиенических и технологических нормативов выпускаемой продукции;
 - обеспечение выпуска высококачественной плодоовощной продукции;
 - реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции,
 - организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
 - участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
 - осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

Содержание дисциплины:

Введение. Основной групповой ассортимент консервов отечественной консервной промышленности

Основные показатели учета, контроля консервной продукции. Основные составляющие консервного производства: сырье, материалы, тара

Правила учета консервной продукции в условных единицах. Рецептуры, показатели качества, нормы расхода сырья и материалов. Отходы и потери в консервном производстве

Технологические расчеты, выполняемые в производстве консервируемой продукции Основные универсальные формулы учета, расчетов в производстве консервов

Основы технологического учета в производстве: томатных консервов, закусочных консервов обеденных консервов,

Фруктово-ягодных консервов

Учет, расчеты и контроль в производстве безалкогольных напитков

Учет, расчеты и контроль в производстве хлеба и хлебобулочных изделий

Учет, расчеты и контроль в производстве рыбных, мясных, мясорастительных консервов

Экономические аспекты технологического учета в консервной промышленности

Объем дисциплины 2 з.е.

Форма промежуточного контроля – зачет