



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія риби та морепродуктів» (частина 4)

Ступінь вищої освіти - Бакалавр  
Спеціальність «181 Харчові технології»  
Освітня програма «Харчові технології»  
Рік навчання **4**, семестр **8**  
Форма навчання **денна**  
Кількість кредитів ЄКТС **4**  
Мова викладання **українська**

Лектор навчальної  
дисципліни  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
URL ЕНК на  
навчальному порталі  
НУБіП України

Голембовська Наталія Володимирівна, к.т.н., доцент  
кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів

[natashagolembowska@gmail.com](mailto:natashagolembowska@gmail.com)

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2001>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни є формування у студентів системи наукових знань щодо теоретичних та практичних основ технології переробки риби та інших гідробіонтів, показників їх якості та безпечності, умов зберігання, консервування, технологічного процесу виробництва рибопродукції. Вивчення цієї дисципліни дає майбутнім фахівцям можливість науково обґрунтувати і керувати технологічними процесами переробки риби та морепродуктів з метою виробництва високоякісної продукції. Знання дисципліни дають майбутнім фахівцям можливість організувати виробництво і вдосконалювати технологічні процеси з метою отримання високоякісної продукції.

Завдання дисципліни:

- вивчення органолептичної оцінки, фізико-хімічних показників якості рибної сировини, що використовується для виготовлення сушеної, в'яленої, копченої риби, рибних напівфабрикатів та кулінарної продукції з гідробіонтів;
- вивчення технологій виробництва сушеної, в'яленої, копченої риби, рибних напівфабрикатів та кулінарної продукції з гідробіонтів;
- вивчення біохімічних особливостей змін у сировині водного походження в процесі консервування сушінням, в'яленням і копченням; вплив ферментативних та мікробіологічних процесів на молекулярний склад тканин, їх зміни у процесі зберігання;
- вивчення фізико-хімічних і біохімічних процесів під час технологічного оброблення сировини висушуванням, в'яленням, копченням;
- формування у студентів наукового підходу до удосконалення технологічних процесів виготовлення сушеної, в'яленої, копченої риби, кулінарної продукції з гідробіонтів.

Освітній компонент «Технологія риби та морепродуктів» (частина 3) є вибіркоvim компонентом циклу спеціальної підготовки.

**Компетентності навчальної дисципліни:**

*спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

СК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

**Програмні результати навчання навчальної дисципліни:**

ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні/самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
<b>Тема 1.</b> Рибні стерилізовані консерви. Загальні поняття. Класифікація рибних стерилізованих консервів. Консервна тара.	4/14/5	Розуміти поняття консерви, процес стерилізації, загальні поняття. Знати як консерви класифікуються і яку тару використовують для фасування. Розуміти як консерви розрізняють між собою. Чим відрізняються натуральні консерви від консервів в олії. Скільки потрібно використовувати заливки для виробництва консервів.	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Виконання лабораторної роботи №1, 2 та 3	
<b>Тема 2.</b> Виробництво натуральних консервів	4/4/5		<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Виконання лабораторної роботи №4	10
<b>Тема 3.</b> Виробництво консервів в томатному соусі	2/7/0		<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Виконання лабораторної роботи №5	20
<b>Тема 4.</b> Виробництво консервів в олії	4/8/0		<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Виконання лабораторної роботи №6	20

Підсумковий контроль до модуля 1		Пройти навчальний тест До модуля 1	<i>Написання модульної контрольної роботи 1 (тестова - в elearn).</i>	30
<b>Модуль 2</b>				
<b>Тема 5.</b> Виробництво паштетів і паст	4/6/0	Знати, що таке паштети і паста, які є види паштетів і паст. Чим відрізняється виробництво рибно-овочевих консервів від рибо-рослинних. Що таке нерибні морепродукти і які частини є їстівними для подальшої переробки для консервів. Що відноситься до нерибних водних об'єктів і які харчові продукти на їхній основі	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Виконання лабораторної роботи №7	10
<b>Тема 6.</b> Виробництво консервів рибно-овочевих та рибо-рослинних	4/8/0		<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Виконання лабораторної роботи №8	10
<b>Тема 7.</b> Виробництво консервів з нерибних морепродуктів	4/0/0		<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn).	20
<b>Тема 8.</b> Нерибні водні об'єкти і харчові продукти на основі їх.	4/0/5		<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn).	20
Підсумковий контроль до модуля 2		Пройти навчальний тест до модуля 2	<i>Написання модульної контрольної роботи 2 (тест в elearn).</i>	30
<b>Всього за семестр</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Самостійні роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

# РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

## Основні:

1. Баль-Прилипко Л.В. та ін. Технологія переробки риби - К.:ЦП «Компринт», 2017. 330 с.
2. Васюкова Г. Т. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навч. посібник / Г. Т. Васюкова Л. П. Ющенко. Київ : Кондор, 2011. 96 с.
3. Дубініна А. А., Онищенко В. М., Янчева М. О., Попова Т. М., Томашевська Р.Я. Товарознавство риби та рибних товарів: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2012. 336 с.
4. Козлов А. П. Риба та рибні товари: навч. посібник / А. П. Козлов, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна. Дніпропетровський університет економіки та права. Дніпро, 2008. 280 с.
5. Лебська Т.К та ін. Технологія риби та морепродуктів - К.: ЦП «Компринт», 2021. 312 с.
6. Мардар М. Р. Товарознавство. Товари тваринного походження: навч. посібник / М. Р. Мардар, А. Я. Камінський, Ф. Є. Дубровін. – Львів : Магнолія2006, 2016. – 295 с.
7. Микитюк П.В. Технологія переробки риби. К.: Бібліотека ветеринарної медицини, 1999. 125 с.
8. Ткаченко О. Б. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів: навч. посіб. - Одеса: Видавничий дім "Гельветика", 2020. 304 с.
9. Сирохман І. В. Товарознавство рибних і морепродуктів: підручник / І. В. Сирохман, О. Я. Родак, М. К. Турчиняк. Львів : Растр-7, 2014. 487 с.
10. Слободянюк Н.М. та ін. Технологія переробки риби - К.:ЦП «Компринт», 2018. 264 с.
11. Смоляр. В.І. Харчова експертиза.: Підручник. – К.: Здоров'я, 2005. 448 с.

## Допоміжні:

12. Давидов О.М., Темніханов Ю. Основи ветеринарно-санітарного контролю в рибництві. К.: «Інкос», 2004. 144 с.
13. Мазаракі А. А. та ін. Інноваційні технології переробки риби: монографія - Київський національний торговельно-економічний університет, Національний університет біоресурсів і природокористування України. Київ: КНТЕУ, 2014. 431 с.
14. Сирохман І. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів : навч. посібник / І. В Сирохман, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон; Укоопспілка, Львівська комерційна академія – Львів : Видавництво Львів. комерц. акад., 2015. 423 с.
15. Судьїна О. Г. Біохімія червоних водоростей : монографія / О. Г. Судьїна, Є. І. Шнюкова, П. О. Мушак, С. І. Лось, Р. М. Фомішина, Н. Д. Тупік ; НАН України. Інститут ботаніки ім. М. Г. Холодного. Київ, 2007. 321 с.
16. Приліпко Т.М. та ін. Технологія переробки продукції рибництва: навч. посібник - Подільський державний аграрно-технічний університет. Кам'янець-Подільський, 2010. 108 с.
17. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / Київ, 2005. 800 с.

## Інформаційні ресурси:

19. Холодне і гаряче копчення. <http://prokoptim.com.ua/ua/vse-o-koptilnyakh/kholodnoe-i-goryachee-kopchenie.html>
20. Ікорні товари. [https://studopedia.su/9\\_62831\\_Identifikatsiyni-oznaki-ikornih-tovariv.html](https://studopedia.su/9_62831_Identifikatsiyni-oznaki-ikornih-tovariv.html)
21. Технологія сушеної, в'яленої і копченої рибопродукції. <http://ukrdoc.com.ua/text/18348/index-1.html?page=5>
22. Технологія приготування страв та харчових продуктів з риби і морепродуктів. [https://pidruchniki.com/84281/tovarovnavstvo/tehnologiya\\_prigotuvannya\\_strav\\_i\\_harchovih\\_produkativ\\_iz\\_ribi\\_i\\_moreproduktiv](https://pidruchniki.com/84281/tovarovnavstvo/tehnologiya_prigotuvannya_strav_i_harchovih_produkativ_iz_ribi_i_moreproduktiv)
23. Сушіння і в'ялення риби. <https://studfile.net/preview/8110446/page:2/>