



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Актуальні проблеми галузі»

Ступінь вищої освіти - Магістр  
Спеціальність **181 Харчові технології**  
Освітня програма «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»  
Рік навчання 1, семестр 1  
Форма навчання денна (денна, заочна)  
Кількість кредитів ЄКТС 9  
Мова викладання українська

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

Голембовська Наталія Володимирівна  
[natashagolembovska@gmail.com](mailto:natashagolembovska@gmail.com)  
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=828>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Актуальні проблеми галузі» є комплексною дисципліною, яка формує у студентів теоретичні, професійні знання та практичні навички, що забезпечить їм можливість вільно оволодіти принципами безвідходної технології використання гідробіонтів відповідно до кваліфікаційної характеристики освітньої програми „Технологія зберігання та переробки водних біоресурсів”.

Предметом дисципліни „Актуальні проблеми галузі” є можливість організувати виробництво і вдосконалювати технологічні процеси безвідходної технології використання гідробіонтів.

Завдання - надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань з сучасних технологій виготовлення, зберігання та безвідходного використання рибної сировини. Спеціаліст повинен знати сучасні способи попередньої обробки сировини та її консервування, сучасні технології консервування та зберігання сировини і готової харчової продукції, зміни, які відбуваються у процесі попередньої обробки сировини, виготовлення харчової продукції, умов зберігання, а також вміти проводити оцінку поживності та якості одержаної продукції.

#### **Набуття компетентностей:**

*Інтегральна компетентність (ІК):* здатність розв'язувати задачі і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах підприємств галузі, що передбачає застосування базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук

#### *загальні компетентності (ЗК):*

- ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні;
- ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність);
- ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо;
- ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

#### *фахові (спеціальні) компетентності (ФК):*

- СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;
- СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій;
- СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;

СК 7. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля;

СК 8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства;

СК10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.

*програмні результати навчання (ПРН):*

ПРН 01. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

ПРН 02. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;

ПРН 03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;

ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;

ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки;

ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців;

ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі;

ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій;

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1. Принципи технологій з харчових продуктів складного складу</b>				<b>50</b>
<b>Тема 1</b> Дисципліна "Актуальні проблеми галузі", її місце серед інших дисциплін курсу	2/0/0	<b>Знати</b> стан та перспективи розвитку сировинної бази рибної галузі, перспективні напрямки розвитку технологій продуктів з гідробіонтів, значення ПСС у харчуванні, класифікацію ПСС	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.
<b>Тема 2</b> Значення харчових продуктів складного складу (ПСС) в харчуванні, класифікація	4/4/20	та наукові основи проектування ПСС, технології ПСС на основі рибного фаршу, технологію хрустких рибних паличок та виробництво кулінарних виробів з фаршу, загальні відомості про ковбасні продукти, сировину	<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
<b>Тема 3</b> Технології	4/4/20			<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом

продуктів складного складу на основі гідробіонтів		для виробництва ковбасних продуктів складного складу, види оболонки та технологію виробництва ковбасних продуктів складного складу, технологію рибного паштету та рибних паст, технологію стерилізованих рибних консервів складного складу та технології пресервів складного складу на основі гідробіонтів	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	оцінювання в eLearn.
<b>Тема 4</b> Технологія ковбасних продуктів складного складу	2/4/20			
<b>Тема 5</b> Технологія деяких оригінальних продуктів складного складу на основі рибного фаршу	2/2/15	<b>Вміти</b> на основі нетрадиційної сировини створювати нові технології продуктів в поєднанні з гідробіонтами та правильно обирати необхідні режими їх термічної обробки.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
<b>Тема 6</b> Технологія заморожених других страв складного складу	2/2/15	<b>Використовувати</b> сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників готових виробів, а також проведення різних видів їх термічної обробки.		
<b>Модуль 2. Технології харчових продуктів складного складу</b>				<b>50</b>
Тема 7. Технологія копчених рибних продуктів з використанням коптільної рідини та екстрактів лікарських рослин	2/2/15	<b>Знати</b> кулінарні композиції з водоростей, технологію харчових біопродуктів з відходів від розбирання гідробіонтів, технологію комбінованих харчових продуктів складного складу з гідробіонтів на емульсійній основі, емульсійні полікомпонентні продукти, технології біологічно активних композицій на основі гідробіонтів, види ароматизаторів, застосування харчових ароматизаторів, статус харчових ароматизаторів та виробництво харчових ароматизаторів	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.
Тема 8. Технологія швидкозаморожених полікомпонентних фаршевих виробів на основі прісноводних та морських гідробіонтів	4/4/15		<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
Тема 9. Технологія структуроутворювачів з вторинної рибної сировини	2/2/15	<b>Вміти</b> на основі сировини створювати нові технології комбінованих емульсійних продуктів в поєднанні з гідробіонтами та правильно обирати необхідні режими їх термічної обробки.	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 10. Технологія пастоподібних рибних продуктів на основі м'яса та ікр'яної сировини з гідробіонтів	2/2/15		<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Тема 11. Технологія пресервів з прісноводних риб	2/4/15	<b>Використовувати</b> сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників готових виробів, а також проведення різних видів їх термічної обробки.		
Тема 12. Технологія рибних жирів з	2/0/15			

екстрактами лікарських рослин				
Курсова робота	0/0/30			
<b>Всього за 1 семестр</b>	<b>30/30/210</b>	-	-	<b>70 100*0,7 (максимум 70 балів)</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

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

### Рекомендована література:

1. Слободянюк Н.М., Голембовська Н.В., Менчинська А.А., Андрощук О.С., Тулуб Д.О. Технологія переробки риби – К.: ЦП «Компринт», 2018. – 264 с.
2. Т.К. Лебська, Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська, А.А. Менчинська, А.О. Іванюта. Технологія риби та морепродуктів: навчальний підручник – Київ: НУБіП України, 2021. – 311 с.
3. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для студентів ОС «Магістр» напряму підготовки 181 «Харчові технології», освітньої програми «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів» - Київ: ТОВ «ДРІМ ПРІНТ». – 2020. – 94 с. – 5,9 д.а.
4. Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк, О.М. Очколяс Теоретичні та практичні основи комплексної переробки прісноводних видів риб внутрішніх водоймів України: монографія – К.: ЦП «КОМПРИНТ». 2017. – 200 С.
5. Н.В. Голембовська, О.М. Очколяс, І.А. Веретинська, А.А. Менчинська, О.Ю. Станіславчук, Є.В. Сухенко, В.М. Ізраєлян. Сировина для дитячого та дієтичного харчування:

монографія – К.: ЦП «КОМПРИНТ». 2017. – 160 С.

6. N. Slobodyanyuk, N. Golembowska, E. Ochkolyas Technological specification and nutritional value of raw materials of vegetable and animal origin for production of semi-finished products. *Rolnictwo XXI wieku – problemy i wyzwania*”, Idea Knowledge Future, Wrocław 2018. – Pages 610-622.

7. Golembowska N., Slobodyanyuk N. (2018). TECHNOLOGY OF SEMI-FINISHED FISH PRODUCTS. *Scientific development and achievements: monograph*. LP22772, 20-22 Wenlock Road, London, N1 7GU, 2018, volume 1, P.208-224.

8. Н.В. Голембовська и др. Развитие технологий будущего: монография – О.: КУПРИЕНКО СВ, 2018. – 158 С.

9. Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська, А.О. Іванюта, І.А. Веретинська. Наукові основи технології комплексної переробки риби внутрішніх водоймі України: монографія – К.: ЦП «КОМПРИНТ». 2019. – 318 С.

10. Wissenschaft für den modernen Menschen: innovative technik und technologie, informatik sicherheitssysteme, verkehrsentwicklung, architektur. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft». Buch 4. Teil 4. 2021 – с. 54-60.

11. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі Режим доступу: [http://dglib.nubip.edu.ua/bitstream/123456789/3461/3/Bal%27-Prylypko\\_Pidruchnyk\\_Aktual%27ni\\_problemy.pdf](http://dglib.nubip.edu.ua/bitstream/123456789/3461/3/Bal%27-Prylypko_Pidruchnyk_Aktual%27ni_problemy.pdf)