



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Біологічно-активні речовини з риби та морепродуктів»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність **181 Харчові технології**

Освітня програма «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

Рік навчання 2, семестр 3

Форма навчання денна (денна, заочна)

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

natashagolembovska@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2384>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Біологічно-активні речовини з риби та морепродуктів» вивчає методи і способи виготовлення, зберігання, використання та оцінку якості рибної продукції, зокрема біологічно активних речовин.

Головна задача вивчення дисципліни надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань з технології виготовлення, зберігання та безвідходного використання рибної сировини. Спеціаліст повинен знати технології виготовлення біологічно-активних речовин з риби та морепродуктів, зміни, які відбуваються у процесі виготовлення, зберігання біологічно-активних речовин, а також вміти проводити оцінку поживності та якості одержаної продукції.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність:

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

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 06. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі СК 07. 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 11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.

програмні результати навчання (ПРН):

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

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
1 семестр				
Модуль 1. Сучасні способи зберігання, консервування риби та рибних продуктів				50
Тема 1. Зміст і завдання дисципліни. Розвиток технології безвідходного і комплексного використання водної сировини.	2/2/4	Знати характеристику та класифікацію біологічно - активних речовин з риби та морепродуктів; характеристику гідробіонтів як сировини для одержання біологічно-активних речовин; Вміти підбирати технологічні схеми комплексної переробки усіх видів гідробіонтів для виготовлення харчової продукції та біологічно-активних речовин; виконувати технологічні операції щодо виробництва біологічно-активних речовин;	Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.
Тема 2. Теоретичні основи і технологія отримання біологічно активних речовин із риби	2/4/12	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для отримання біологічно-активних речовин з риби та морепродуктів	Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Модульна тестова робота в eLearn. Самостійна робота – згідно 3 журналом оцінювання в eLearn.
Тема 3. Теоретичні основи і технологія отримання біологічно	2/2/8		Виконання самостійної роботи (завдання в методичних	

активних речовин із морських безхребетних			рекомендаціях та eLearn).	
Тема 4. Біологічно-активні композиції на основі ліпідів гідробіонтів	4/2/12		<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Модуль 2. Сучасні технології зберігання і транспортування риби				50
Тема 5. Класифікація морських бурих та червоних водоростей та технології отримання біологічно-активних речовин	4/2/14	<i>Знати</i> теоретичні та практичні основи сучасних технологій отримання біологічно-активних речовин з різних видів гідробіонтів; основні напрямки використання біологічно-активних речовин з різних видів гідробіонтів у харчовій та фармацевтичній промисловості	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано.
Тема 6. Зелені водорості, морські і прісноводні квіткові рослини	2/4/14		<i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
Тема 7. Біорегулятори водних біологічних ресурсів	4/4/14	<i>Вміти</i> оформляти відповідну документацію на біологічно-активні речовини. <i>Використовувати</i> сучасне лабораторне обладнання та прилади для отримання біологічно-активних речовин з риби та морепродуктів	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Всього за 1 семестр	20/20/80	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо</i>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової

академічної доброчесності:	літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	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

Рекомендовані джерела інформації

Основна

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.

Допоміжна

1. Н.В. Голембовська, Н.М. Слободянюк, О.М. Очколяс Теоретичні та практичні основи комплексної переробки прісноводних видів риби внутрішніх водойм України: монографія – К.: ЦП «КОМПРИНТ». 2017. – 200 С.
2. Н.В. Голембовська, О.М. Очколяс, І.А. Веретинська, А.А. Менчинська, О.Ю. Станіславчук, Є.В. Сухенко, В.М. Ізраелян. Сировина для дитячого та дієтичного харчування: монографія – К.: ЦП «КОМПРИНТ». 2017. – 160 С.
3. N. Slobodyanyuk, N. Golembowska, E. Ochkołas 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.
4. 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.
5. Н.В. Голембовська и др. Развитие технологий будущего: монографія – О.: КУПРИЕНКО СВ, 2018. – 158 С.

6. 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.

7. 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.

Інформаційні ресурси

1. Все для студента - Режим доступу: <http://www.twirpx.com/>

2. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі Режим доступу: http://dglb.nubip.edu.ua/bitstream/123456789/3461/3/Bal%27-Prylypko_Pidruchnyk_Aktual%27ni_problemy.pdf