



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія білкових продуктів з риби і 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
 Кількість кредитів ЄКТС 4
 Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Менчинська Аліна Анатоліївна
menchynska@ukr.net
https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3423

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни є формування у студентів теоретичних, професійних знань та практичних навичок, що забезпечить їм можливість вільно оволодіти принципами ресурсозберігаючих технологій використання гідробіонтів відповідно до освітньої програми «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

Завдання надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань з технології виготовлення, зберігання та безвідходного використання рибної сировини. Спеціаліст повинен знати зміни, які відбуваються у процесі виготовлення, зберігання білкових мас, фаршів, концентратів, гідролізатів з гідробіонтів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні **знати**: особливості різних технологій виробництва білкових продуктів з гідробіонтів; вимоги до технологічних операцій виробництва; втрати поживних речовин при виробництві та зберіганні продукції та способи їх зниження; вимоги стандартів щодо якості білкових продуктів з гідробіонтів.

Студенти повинні **вміти**: оцінювати якість білкових продуктів з гідробіонтів; характеризувати продукцію за вмістом в них поживних речовин; визначати в білкових продуктах основні поживні речовини; визначати придатність продукції до використання; планувати технологічні операції виробництва.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1.				50
Тема 1 Вступна лекція. Загальна характеристика білкових продуктів з гідробіонтів. Загальні питання виробництва білкових фаршів (білкових мас)	2/0/10	Знати стан та перспективи розвитку сировинної бази рибної галузі, класифікацію сировини та її властивості, загальну характеристику і особливості різних технологій виробництва білкових продуктів з гідробіонтів, технології виробництва білкових мас, стабілізованих фаршів,	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та здача лабораторної</i>	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.

Тема 2 Технологія виробництва стабілізованих фаршів	2/4/10	промитих фаршів, пастеризованих фаршів, знати вимоги стандартів щодо якості білкових продуктів з гідробіонтів.	<i>роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 3 Технологія виробництва промитих фаршів (сурмі)	0/4/10	Вміти планувати технологічні операції виробництва білкових мас, стабілізованих фаршів, промитих фаршів, пастеризованих фаршів. Оцінювати якість білкових продуктів з гідробіонтів	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	
Тема 4 Технологія виробництва пастеризованого фаршу	2/2/10	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників сировини та готових білкових продуктів	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Модуль 2				50
Тема 5 Технологія виробництва білкових мас ферментативним методом	0/4/10	Знати особливості технології виробництва білкових мас ферментативним методом, технологію виробництва білкових концентратів та ізолятів, режими і параметри основних технологічних операцій, Основні поняття реології харчових продуктів, види структуроутворювачів, їх основні і допоміжні речовини, способи регулювання структури харчових продуктів	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 6. Технологія виробництва білкових концентратів з гідробіонтів	2/4/10	Вміти з рибної сировини одержувати концентрати, ізоляти, структуроутворювачі, визначати в них поживні речовини	<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	
Тема 7. Технологія виробництва ізолятів з гідробіонтів	2/2/10	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників ізолятів, концентратів, структуроутворювачів, а також реологічних показників білкових продуктів	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Всього за 1 семестр	10/20/90	-	-	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 академічної доброчесності:</i>	Списування, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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