



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія риби та морепродуктів» (частина 1)

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Харчові технології»
Рік навчання 3, семестр 5
Форма н здобуття вищої освіти денна
Кількість кредитів ЄКТС 3
Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни

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

*Іванюта Анастасія Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри
технології м'ясних, рибних та морепродуктів*

nastasushka@bigmir.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1975>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна *«Технологія риби та морепродуктів»* (частина 1) є комплексна дисципліна, що формує у студентів систему 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.

Предметом дисципліни «Технологія риби та морепродуктів» є можливість майбутнім фахівцям науково обґрунтовувати 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 – спеціалісти повинні вміти цілеспрямовано змінювати основні функціонально-технологічні властивості гідробіонтів під час їх зберігання і переробки; науково обґрунтовувати режими технологічних процесів і вносити пропозиції щодо їх удосконалення.

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, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Курс 3 Семестр 5				
Модуль 1				50
Тема 1. Вступ. «Технологія галузі» як навчальна дисципліна, її значення і місце серед інших дисциплін курсу	4/4/2	Знати: класифікацію та характеристику промислових риб та нерибної сировини; особливості масового складу риб та нерибної сировини; фізичні та хімічні показники гідробіонтів; характеристику основних показників якості рибної сировини, продукції і методи їх визначення технології заготівлі живої риби. Вміти: визначити морфометричні характеристики риби (промислово, абсолютну	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i>	<i>Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано.</i>
Тема 2. Сировинна база виробництва продукції з гідробіонтів Заготівля гідробіонтів	7/6/4		<i>Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та</i>	<i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
Тема 3. Класифікації сировини водного походження. Промислові риби	7/6/2	довжину риби, найбільшу висоту, площу поверхні); визначити фізичні властивості: форму, щільність, насипну масу риби, кут природного укусу і ін; визначити масовий склад риби після препаративної розробки: масу голови, плавників, луски, шкіри, тушки, філе, нутроців	<i>самостійно).</i>	<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 4. Характеристика рибної сировини	7/8/2	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників, а також визначення якості свіжої рибної сировини, проведення технічної експертизи, математичної обробка результатів	<i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i> <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	
Модуль 2				50
Тема 5. Класифікація нерибної сировини	6/4/4	Знати: класифікацію нерибної сировини; особливості будови ракоподібних, молюсків, голкошкіри, морських ссавців, китоподібних, дельфінів, ластоногих; характеристику, промислове значення водних рослин, багряних (червонх), бурих, зелених водоростей морських прісноводних квіткових рослини. Вміти: визначити морфометричні характеристики рака та креветки, абсолютну довжину, масовий склад після препаративної розробки;	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i> <i>Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).</i>	<i>Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i> <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в</i>

		Визначити морфометричні характеристики мідій та устриць, промислово, абсолютну довжину, масовий склад після препаративної розробки; визначити кислотного, перекісного, альдегідного числа. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників, а також визначення показників якості жиру гідробіонтів, вмісту летких азотистих основ, аміаку по Еберу, триметіламіну, небілкового азоту, азоту кінцевих аміногруп,	<i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i> <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	<i>eLearn.</i>
Тема 6. Морські та прісноводні безхребетні	6/6/2			
Тема 7. Морські водорості	4/6/2			
Тема 8. Морські ссавці	4/5/2			
Всього за 1 семестр	45/45/20			70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	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). Відпрацювання пропущених занять проходить шляхом опрацювання пропущеного матеріалу і написання реферату.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ 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	незараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні:

1. Баль-Прилипко Л.В. та ін. Технологія переробки риби - К.:ЦП «Компринт», 2017. 330 с.
2. 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.
3. 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.
 4. Кушніренко Н.М., Паламарчук А.С. Сировина і матеріали рибної промисловості: Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2019. – 59 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. Сирохман І. В. Товарознавство рибних і морепродуктів: підручник / І. В. Сирохман, О. Я. Родак, М. К. Турчиняк. Львів : Растр-7, 2014. 487 с.
 8. Слободянюк Н.М. та ін. Технологія переробки риби - К.:ЦП «Компринт», 2018. 264 с.

Допоміжні:

9. Давидов О.М., Темніханов Ю. Основи ветеринарно-санітарного контролю в рибництві. К.: «Інкос», 2004. 144 с.
10. 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.
11. Менчинська А.А. Технологія галузі Ч.1. Характеристика нерибної водної сировини: конспект лекцій. Київ: Редакційно – видавничий центр НУБіП України, 2018. 200 с..
12. 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.
13. Приліпко Т.М. та ін. Технологія переробки продукції рибництва: навч. посібник - Подільський державний аграрно-технічний університет. Кам'янець-Подільський, 2010. 108 с.
14. 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:

15. Волков В. В. Стратегія прориву в рибній галузі України / В. В. Волков и др. – Київ : МП Леся, 2008. – 192 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 16.04.2023). – Назва з екрана.
16. Кваша С. М. Рекомендації щодо можливості функціонування механізму державно-приватного партнерства у рибній галузі / С. М. Кваша, Н. М. Вдовенко; Міністерство аграрної політики та продовольства України, Державне агенство рибного господарства України. – Київ : [б. в.], 2013. 70 с. Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 27.04.2023). – Назва з екрана.
16. Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів» від 03.11.2016 №1726-VIII, прийн. ВРУ. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3677-17>.