



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія риби та морепродуктів» (частина 2)

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність «181 Харчові технології»
Освітня програма «Харчові технології»
Рік навчання **3**, семестр **6**
Форма здобуття вищої освіти денна
Кількість кредитів ЄКТС **4**
Мова викладання українська

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

Менчинська Аліна Анатоліївна, к.т.н., доцент кафедри
технології м'ясних, рибних та морепродуктів

[mENCHYNSKA@UKR.NET](mailto:menchynska@ukr.net)

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1976>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «Технологія риби та морепродуктів» (частина 2) передбачає питання технологічного процесу виробництва рибних продуктів, показників їх якості та безпечності, умов зберігання, консервування. Вивчення цієї дисципліни дає майбутнім фахівцям можливість науково обґрунтовувати і керувати технологічними процесами переробки риби та морепродуктів з метою виробництва високоякісної продукції.

Предметом дисципліни «Технологія риби та морепродуктів» (частина 2) є можливість майбутнім фахівцям налагоджувати і контролювати технологічні потоки з переробки риби; здійснювати аналіз основних показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції; проводити аналіз існуючих технологій з метою обрання найбільш ефективної; впроваджувати сучасні науково-технічні досягнення і технології; розраховувати і планувати об'єми виробництва, необхідної кількості сировини, енергоносіїв та робочих ресурсів.

Завдання – спеціалісти повинні вміти аналізувати технологічні процеси та вносити пропозиції щодо обрання раціонального і доцільного технологічного рішення з метою виготовлення продукції високої якості, ресурсо- і енергозаощадження.

Освітній компонент «Технологія риби та морепродуктів» (частина 2) є вибіркоким 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, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Курс 3 Семестр 6				
Модуль 1				50
Тема 1. Зміни гідробіонтів після вилову	2/2/0	Знати: види процесів припинення життєдіяльності гідробіонтів та їх характеристику; основні стадії посмертних змін риби; характеристику процесів, що відбуваються після загибелі риби;		
Тема 2. Зберігання і транспортування живої риби.	2/0/2	фактори, що впливають на життєдіяльність риби; особливості добування морської риби; способи перевезення живої товарної риби;	<i>(попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i>	<i>Виконання та задача лабораторних робіт – захищено.</i>
Тема 3. Експертиза живої риби	2/2/0	умови транспортування живої риби; способи зберігання живої риби; порядок та правила приймання живої риби;		
Тема 4. Холодильна обробка водної сировини. Види і способи холодильної обробки гідробіонтів. Фізичні і біохімічні зміни сировини при охолодженні і подальшому зберіганні.	2/2/2	органолептичні показники живої риби; фізико-хімічні та мікробіологічні показники живої риби; хвороби прісноводних риб; види і способи холодильної обробки гідробіонтів; фізичні і біохімічні зміни сировини при охолодженні і подальшому зберіганні; технологію охолодженої риби; зберігання та дефекти охолодженої риби.		
Тема 5. Виробництво охолодженої рибопродукції. Зберігання та дефекти охолодженої риби. сировини	2/4/1	Вміти: визначити органолептичні показники свіжої риби; вологоутримуючу здатність білків м'язової тканини риби, рН м'язової тканини риби; визначити зміни температури суміші льоду і солі в момент її приготування залежно від хімічного складу, дози хлористої солі і номеру помелу; досліджувати як змінюється температура суміші при її зберіганні залежно від температури навколишнього повітря. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників охолодженої риби.	<i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i>	<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
			<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	

Модуль 2			50	
Тема 6. Консервуюча дія субкріоскопічної температури при виробництві мороженої і підмороженої рибопродукції. Зміни, які відбуваються в тканинах гідробіонтів при субкріоскопічних температурах.	2/2/0	Знати: Особливості виробництва підмороженої продукції з гідробіонтів; сутність і способи заморожування риби; особливості виробництва підмороженої продукції з гідробіонтів; технологія виготовлення замороженої риби; зміни, які відбуваються в тканинах гідробіонтів при заморожуванні; класифікація та асортимент мороженої риби; приймання мороженої риби за кількістю й якістю; дефекти замороженої риби; способи розморожування риби. Вміти: проводити органолептичну оцінку замороженої риби та визначати вплив різних способів розморожування риби на її якість і на тривалість процесу; досліджувати хімічні показники (вміст аміаку, сірководню, азоту летких основ, три метиламіну) мороженої риби. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників якості мороженої риби.	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i> <i>Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самотійно).</i> <i>Виконання самотійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i> <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	<i>Виконання та задача лабораторних робіт – захищено.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i> <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 7. Технологія консервування гідробіонтів заморожуванням. Особливості виробництва підмороженої продукції з гідробіонтів.	4/4/2			
Тема 8. Зберігання і перевезення мороженої і підмороженої продукції з гідробіонтів. Якість мороженої і підмороженої продукції з гідробіонтів	2/2/2			
Тема 9. Розморожування гідробіонтів	2/2/1			
Модуль 3			50	
Тема 10. Способи і методи соління. Наукові основи процесу просолення. Теорія дозрівання солоних рибних продуктів	2/-/2	Знати: Способи і методи посолу; наукові основи процесу просолення; теорія дозрівання солоних рибних продуктів; класифікацію та загальну характеристику способів соління; зміни солоної риби під час дозрівання; вимоги до якості солоних, маринованих рибних продуктів і їх дефекти; особливості вибору способу соління риби; технологія виготовлення солоної риби (звичайне соління); технологію виготовлення риби спеціального соління; теоретичні основи виробництва пряної і маринованої риби; технологію виготовлення пряної і маринованої риби; споживні властивості рибних пресервів; класифікацію і асортимент рибних пресервів; приймання рибних пресервів за кількістю й якістю; дефекти рибних пресервів; транспортування і зберігання рибних пресервів; технологічні	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i> <i>Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самотійно).</i> <i>Виконання самотійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i>	<i>Виконання та задача лабораторних робіт – захищено.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i> <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 11. Технологія солоних рибопродуктів. Виробництво солоної риби та риби спеціального посолу	2/3/2			
Тема 12. Технологія солоних рибопродуктів. Виробництво риби пряного посолу та маринованої рибопродукції. Якість солених рибопродуктів	2/3/0			
Тема 13. Технологія пресервів і пресервних продуктів.	2/2/1			

Тема 14. Виробництво ікр'яних рибопродуктів.	2/2/0	особливості виробництва ікр'яних рибопродуктів; класифікація і асортимент ікри; дефекти, упакування, транспортування та зберігання. Вміти: проводити оцінку якості ікорних рибних товарів, порівняти якість риби мокрого, сухого засолу та маринованої за органолептичними показниками; визначити якість солоної риби за органолептичними та фізико-хімічними показниками; здійснювати технологічне розбирання солоних рибних товарів. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників якості ікорних рибопродуктів, пресервів, маринованої рибопродукції.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>
Всього за 1 семестр	30/30/15		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 студента, 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

- Васюкова Г. Т. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навч. посібник / Г. Т. Васюкова, Л. П. Ющенко. Київ : Кондор, 2011. 96 с.
- 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.
- Інноваційні технології переробки риби: монографія / А. А. Мазаракі та ін. ; Київський національний торговельно-економічний університет, Національний університет біоресурсів і природокористування України. Київ : КНТЕУ, 2014. 431 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. Мардар, М. Р. Товарознавство. Товари тваринного походження: навч. посібник / М. Р. Мардар, А. Я. Камінський, Ф. Є. Дубровін. – Львів : Магнолія2006, 2016. – 295 с.
6. Микитюк П.В. Технологія переробки риби. К.: Бібліотека ветеринарної медицини, 1999. 125 с.
7. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів: навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О.О. Тітлова, Я. Г. Верхівкер, І. В. Солоницька, А. Д. Солецька, Т. А. Манолі. Одеса: Видавничий дім “Гельветика”, 2020. 304 с.
8. Сирохман І. В. Товарознавство рибних і морепродуктів: підручник / І. В. Сирохман, О. Я. Родак, М. К. Турчиняк. Львів : Растр-7, 2014. 487 с.
9. Смоляр. В.І. Харчова експертиза.: Підручник. – К.: Здоров'я, 2005. 448 с.
10. Технологія риби та морепродуктів / Т.К Лебська., Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободяюк, А..А. Менчинська, Н.В. Голембовська, А.О. Іванюта. К.: ЦП «Компринт», 2021. 312 с.
11. Технологія переробки риби / Л.В. Баль-Прилипко, Ю.Д. Темніханов, А.А. Менчинська, Н.В. Голембовська, І.А. Веретинська. К.:ЦП «Компринт», 2017. 330 с.
12. Технологія переробки риби / Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська, А.А. Менчинська, О.С. Андрощук, Д.О. Тулуб. К.:ЦП «Компринт», 2018. 264 с.