



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія риби та морепродуктів» (частина 3)

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність «181 Харчові технології»
Освітня програма «Харчові технології»
Рік навчання **4**, семестр **7**
Форма навчання **денна**
Кількість кредитів ЄКТС **3**
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

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2002>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни є формування у студентів системи 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. Вивчення цієї дисципліни дає майбутнім фахівцям можливість науково обґрунтувати 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 дисципліни:

- вивчення органолептичної оцінки, фізико-хімічних показників якості рибної сировини, що використовується для виготовлення сушеної, в'яленої, копченої риби, рибних напівфабрикатів та кулінарної продукції з гідробіонтів;
- вивчення технологій виробництва сушеної, в'яленої, копченої риби, рибних напівфабрикатів та кулінарної продукції з гідробіонтів;
- вивчення біохімічних особливостей змін у сировині водного походження в процесі консервування сушінням, в'яленням і копченням; вплив ферментативних та мікробіологічних процесів на молекулярний склад тканин, їх зміни у процесі зберігання;
- вивчення фізико-хімічних і біохімічних процесів під час технологічного оброблення сировини висушуванням, в'яленням, копченням;
- формування у студентів наукового підходу до удосконалення технологічних процесів виготовлення сушеної, в'яленої, копченої риби, кулінарної продукції з гідробіонтів.

Освітній компонент «Технологія риби та морепродуктів» (частина 3) є вибіркоvim 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/лабора- торні/самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінюван- ня
1 семестр				
Модуль 1				
Тема1. В'ялена та сушена рибопродукція.	2/4/0	Розуміти характеристики та відмінні особливості в'яленої та сушеної риби. Знати способи в'ялення та сушіння риби, класифікацію і асортимент в'яленої та сушеної риби. Розрізняти форми та енергію зв'язку води в тканинах гідробіонтів	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Виконання лабораторної роботи №1	
Тема 2. Наукові основи сушіння рибної сировини.	2/4/0	Розуміти умови і перебіг процесів внутрішнього і зовнішнього масообміну. Знати кінетичні криві сушіння. Аналізувати вплив геометричних розмірів, режимів процесу і хімічного складу сировини на тривалість зневоднення.	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Здати лабораторну роботу №1	10
Тема 3. Технологія виробництва сушеної, провісної і в'яленої рибопродукції.	4/4/4	Розуміти які види сировини застосовують для виготовлення сушеної, провісної і в'яленої рибопродукції. Знати технологію виготовлення сушеної, провісної і в'яленої риби, режими і параметри технологічних процесів.	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Здати лабораторну роботу №2 та самостійну роботу №1 на навчальному порталі elearn	20
Тема 4. Фізико-хімічні, біохімічні процеси при зневодненні та якість в'яленої і сушеної рибопродукції	4/4/0	Розуміти перебіг фізико – хімічних і біохімічних процесів при зневодненні риби, формування органолептичних показників продукції, дозрівання в'яленої та провісної рибопродукції. Знати вимоги стандартів до якості в'яленої, провісної, сушеної рибопродукції та її показники якості і дефекти.	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Здати лабораторну роботу №3 на навчальному порталі elearn	20

<p>Тема 5. Технологія сушеної продукції з морських безхребетних, молюсків, водоростей</p>	<p>2/4/3</p>	<p>Знати технології сушеної харчової продукції з головоногих молюсків, варено-сушеної продукції з ракоподібних, сушеного м'яса двостулкових молюсків, сушеної продукції з голкошкірих та сушених продуктів з водоростей. Розуміти особливості підготовки нерибної водної сировини до сушіння. Чітко знати режими і параметри технологічних процесів</p>	<p><i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Здати лабораторну роботу №4 та самостійну роботу №2 на навчальному порталі elearn</p>	<p>20</p>
<p>Підсумковий контроль до модуля 1</p>		<p>Пройти навчальний тест до модуля 1</p>	<p><i>Написання модульної контрольної роботи 1</i> (тестова - в elearn).</p>	<p>30</p>
<p>Модуль 2</p>				
<p>Тема 6. Загальні питання технології копчених рибопродуктів</p>	<p>2/0/4</p>	<p>Знати класифікацію і асортимент копченої риби. Знати класифікацію і характеристику способів копчення риби залежно від температури і від виду коптільного середовища</p>	<p><i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Здати самостійну роботу №3 на навчальному порталі elearn</p>	<p>10</p>
<p>Тема 7. Коптільні середовища</p>	<p>4/0/2</p>	<p>Знати склад і властивості коптільного диму. Розуміти процес генерації коптільного диму. Знати види бездимних коптільних середовищ, способи одержання бездимних коптільних композицій та їх класифікацію</p>	<p><i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Здати самостійну роботу №4 на навчальному порталі elearn</p>	<p>10</p>
<p>Тема 8. Технологія приготування риби холодного копчення.</p>	<p>4/8/0</p>	<p>Знати технології риби холодного копчення димовим способом, із застосуванням коптільної рідини та змішаним способом. Вимоги до якості та дефекти риби холодного копчення.</p>	<p><i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Здати лабораторну роботу №5.</p>	<p>20</p>

Тема 9. Технологія приготування риби гарячого	4/8/0	Знати технологію риби гарячого копчення традиційним способом та із застосуванням бездимних середовищ. Застосовувати інноваційні підходи в технології гарячого копчення. Знати технологію риби напівгарячого копчення. Ознайомитись з вимогами до якості, дефектами риби гарячого копчення, розуміти причини їх виникнення та способи усунення.	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в elearn). Здати лабораторну роботу №6.	20
Тема 10. Технологія кулінарної рибної продукції	2/4/2	Знати асортимент та технологію виготовлення рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів, умови та терміни їх зберігання.	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією лекцією на elearn). Здати лабораторну роботу №7	10
Підсумковий контроль до модуля 2		Пройти навчальний тест до модуля 1	<i>Написання модульної контрольної роботи 2(тест в elearn).</i>	30
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перекладання:	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). Самостійні роботи, 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)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ 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	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні:

1. Баль-Прилипка Л.В. та ін. Технологія переробки риби - К.:ЦП «Компринт», 2017. 330 с.
2. Васюкова Г. Т. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навч. посібник / Г. Т. Васюкова Л. П. Ющенко. Київ : Кондор, 2011. 96 с.
3. 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.
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. 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. Микитюк П.В. Технологія переробки риби. К.: Бібліотека ветеринарної медицини, 1999. 125 с.
8. Ткаченко О. Б. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів: навч. посіб. - Одеса: Видавничий дім "Гельветика", 2020. 304 с.
9. Сирохман І. В. Товарознавство рибних і морепродуктів: підручник / І. В. Сирохман, О. Я. Родак, М. К. Турчиняк. Львів : Растр-7, 2014. 487 с.
10. Слободянюк Н.М. та ін. Технологія переробки риби - К.:ЦП «Компринт», 2018. 264 с.
11. Смоляр. В.І. Харчова експертиза.: Підручник. – К.: Здоров'я, 2005. 448 с.

Допоміжні:

12. Давидов О.М., Темніханов Ю. Основи ветеринарно-санітарного контролю в рибництві. К.: «Інкос», 2004. 144 с.
13. 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.
14. Сирохман І. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів : навч. посібник / І. В Сирохман, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон; Укоопспілка, Львівська комерційна академія – Львів : Видавництво Львів. комерц. акад., 2015. 423 с.
15. 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.
16. Прилипка Т.М. та ін. Технологія переробки продукції рибництва: навч. посібник - Подільський державний аграрно-технічний університет. Кам'янець-Подільський, 2010. 108 с.
17. 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:

19. Холодне і гаряче копчення. <http://prokoptim.com.ua/ua/vse-o-koptilnyakh/kholodnoe-i-goryachee-kopchenie.html>
20. Ікорні товари. https://studopedia.su/9_62831_Identifikatsiyini-oznaki-ikornih-tovariv.html
21. Технологія сушеної, в'яленої і копченої рибопродукції. <http://ukrdoc.com.ua/text/18348/index-1.html?page=5>
22. Технологія приготування страв та харчових продуктів з риби і морепродуктів. https://pidruchniki.com/84281/tovarovnavstvo/tehnologiya_prigotuvannya_strav_i_harchovih_produkativ_iz_ribi_i_moreproduktiv
23. Сушіння і в'ялення риби. <https://studfile.net/preview/8110446/page:2/>