



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія переробки риби»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 207 Водні біоресурси та аквакультура
Освітня програма «Водні біоресурси та аквакультура»
Рік навчання 4, семестр 7
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

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

Пилипчук Оксана Станіславівна
pilipchuk_os@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1755>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Технологія переробки риби» є формування у студентів системи наукових знань щодо технологічних процесів (способів) виробництва різноманітних продуктів з гідробіонтів, навчитися організовувати раціональну, безвідходну або маловідходну переробку сировини для отримання високоякісної харчової, медичної, кормової, технічної та інших видів продукції.

Вивчення курсу дають змогу студентам зрозуміти теоретичні та практичні основи технології переробки риби та інших гідробіонтів, показники якості, безпеки різноманітних видів продуктів, умови зберігання, консервування, пакування рибної продукції, критично підійти до вибору рибної сировини, технологічного процесу виробництва різної продукції. Знання отримані з цієї дисципліни дають майбутнім фахівцям можливість науково обґрунтовувати і керувати технологічними процесами переробки риби та морепродуктів з метою виробництва високоякісної продукції.

Завдання: опанувати методи розробки, вибору технологічних схем та розкриття впливу технологічних процесів на формування властивостей продуктів з гідробіонтів. Ці знання дозволять майбутнім спеціалістам із фаху організувати виробництво харчової продукції з риби і інших гідробіонтів, що сприятиме формуванню оптимального харчового статусу населення.

В ході вивчення дисципліни студенти мають засвоїти такі **компетентності:**

Загальні:

- здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;

- здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей

розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя;

- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- уміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні;
- вміння працювати як індивідуально, так і в команді;
- відповідальність за якість виконуваної роботи.

Спеціальні (фахові):

- здатність виконувати експерименти з об'єктами водних біоресурсів та аквакультури незалежно, а також описувати, аналізувати та критично оцінювати експериментальні дані.

- здатність оцінювати технології вирощування водних об'єктів, зняття лова та знаходити відповідні рішення.

- здатність проводити технологічні процеси, забезпечення матеріально-технічними, трудовими і фінансовими ресурсами, аналізу господарської діяльності, облік матеріальних цінностей, основних засобів, реалізацію продукції аквакультури.

- складати кошториси та оцінювати економічну ефективність проектів, управляти рибогосподарськими колективами і технологічними процесами, планувати виробництво та реалізацію продукції аквакультури.

- здатність здійснювати заходи з охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії під час здійснення досліджень та технологічних процесів під час вирощування та вилову риби.

- вміння обґрунтовувати та застосовувати методи під час проведення досліджень з об'єктами водних біоресурсів та аквакультури

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Модуль 1 Риба жива та її холодильна обробка. Технологія виготовлення солених рибних пресервів.				40
Тема 1 Зберігання і транспортування живої риби	2/4/10	Науково-практичні основи зберігання живої риби. Основні фактори, що впливають на життєдіяльність риби. Особливості добування морської риби. Способи перевезення живої	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в</i>	<i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i>

		товарної риби. Умови транспортування живої риби. Способи зберігання живої риби.	eLearn).	Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 2 Холодильна обробка водної сировини	1/4/6	Суть і способи охолодження гідробіонтів. Особливості виробництва підмороженої продукції з гідробіонтів. Сутність і способи заморожування риби. Вимоги до якості та дефекти охолодженої і замороженої риби. Способи розмороження риби.	Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 3 Технологія виготовлення соленої риби	2/4/7	Суть процесу соління. Класифікація та загальна характеристика способів соління. Зміни солоної риби під час дозрівання. Вимоги до якості солоних, маринованих рибних продуктів і їх дефекти.	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	
Тема 4 Технологія виготовлення рибних пресервів	2/-/7	Споживні властивості рибних пресервів. Класифікація і асортимент рибних пресервів. Приймання рибних пресервів за кількістю й якістю. Дефекти рибних пресервів. Упакування, транспортування і зберігання рибних пресервів.	Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).	
Модуль 2 М'ясна промисловість				30
Тема 5 Технологія виготовлення в'яленої та сушеної риби	2/4/10	В'ялені рибні товари. Основні фізико-хімічні та біохімічні зміни в рибі при в'яленні. Основні технологічні операції при виготовленні в'яленої риби. Види в'ялення. Асортимент в'ялених рибних товарів. Сушені рибні товари. Способи сушіння. Показники якості і дефекти в'ялених та сушених рибних товарів. Упакування і зберігання в'ялених та сушених рибних товарів.	Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.
Тема 6 Технологія виготовлення копченої рибної продукції	2/4/8	Копчення риби. Фактори формування споживних властивостей копчених рибних продуктів та технологія виготовлення копченої продукції. Способи копчення риби. Класифікація й асортимент копчених рибних товарів. Дефекти копчених рибних продуктів. Упакування, транспортування і зберігання копчених рибних продуктів.	Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 7 Технологія виготовлення	2/4/8	Споживні властивості рибних консервів. Технологія виготовлення рибних консервів.	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
			Підготовка та написання	

рибних консервів		Асортимент рибних консервів. Дефекти рибних консервів. Упаковування, транспортування і зберігання рибних консервів.	<i>модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Тема 8 Технологія рибної ікри	1/2/9	Класифікація й асортимент ікри. Способи консервування ікри. Дефекти ікри.		
Тема 9 Технологія виготовлення кулінарної рибної продукції	1/4/10	Асортимент та технологія виготовлення рибних напівфабрикатів. Асортимент та технологія виготовлення рибних кулінарних виробів. Зберігання рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів.		
Всього за семестр	15/30/120	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Іспит				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової 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