



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ 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 ЄКТС4
Мова викладання українська

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

Пилипчук Оксана Станіславівна

pilipchuk_os@ukr.net

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

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ 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.

Компетентності навчальної дисципліни:

загальні компетентності (ЗК):

- ЗК-7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- ЗК-8. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії;
- ЗК-9. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- ЗК-10. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК-11. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- ЗК-12. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні
- ЗК-13. Вміння працювати як індивідуально, так і в команді;
- ЗК-14. Відповідальність за якість виконуваної роботи.

фахові компетентності спеціальності (ФК):

- ФК-3. Здатність класифікувати рибу, вивчати морфологію, біологію рибоподібних і рибу.
- ФК-9. Здатність сприймати нові знання в галузі водних біоресурсів та аквакультури та інтегрувати їх з наявними.

ФК-12. Здатність здійснювати технологічні процеси, забезпечення матеріально-технічними, трудовими, інформаційними і фінансовими ресурсами.

Програмні результати навчання навчальної дисципліни:

ПРН-5. Знати та розуміти основи рибництва: в гідробіології, гідрохімії, біофізиці, іхтіології, біохімії та фізіології гідробіонтів, генетиці, розведенні та селекції риб, рибальстві, гідротехніці, іхтіопатології, аквакультури природних та штучних водойм на відповідному рівні для основних видів професійної діяльності.

ПРН-10. Застосовувати навички виконання експериментів для перевірки гіпотез та дослідження явищ, що відбуваються у водних біоресурсах та аквакультури, біофізичних закономірностей.

ПРН-11. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області досліджень.

ПРН-12. Збирати та аналізувати дані, включаючи аналіз помилок та критичне оцінювання отриманих результатів спеціальності водні біоресурси та аквакультура.

ПРН-15. Розуміти зв'язки водних біоресурсів та аквакультури із зоологією, хімією, біологією, фізикою, механікою, електронікою та іншими науками.

ПРН-19. Вміти працювати самостійно, або в групі, отримувати результат у рамках обмеженого часу з наголосом на професійну сумлінність та унеможливлення плагіату.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
7 семестр				
Модуль 1				40
Тема 1. Зберігання і транспорту- вання 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 товарної риби. Умови транспортування живої риби. Способи зберігання живої риби.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	5
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.	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	15
Тема 3. Технологія виготовленн я 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.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i>	10
Тема 4. Технологія виготовленн я рибних	2/-/7	Споживні властивості рибних пресервів. Класифікація і асортимент рибних пресервів. Приймання рибних пресервів за		10

пресервів		кількістю й якістю. Дефекти рибних пресервів. Упакування, транспортування і зберігання рибних пресервів.	(тестова - веLearn).	
Модуль 2				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.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	5
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.	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - веLearn).	5
Тема 7. Технологія виготовлення рибних консервів	2/4/8	Споживні властивості рибних консервів. Технологія виготовлення рибних консервів. Асортимент рибних консервів. Дефекти рибних консервів. Упакування, транспортування і зберігання рибних консервів.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - веLearn).	5
Тема 8. Технологія рибної ікри	1/2/9	Класифікація й асортимент ікри. Способи консервування ікри. Дефекти ікри.		5
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.		10
Всього за 7 семестр	15/30/120	-	-	70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Здобувач вищої освіти 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 здобувачів вищої освіти. 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 ЗДОБУВАЧ 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

1. Баль-Прилипка Л.В. та ін. Технологія переробки риби. К.: ЦП «Компринт», 2017. 330 с.
2. Козлов А. П., Павлова В. А., Малигіна В. Д. Риба та рибні товари: навч. посібник Дніпропетровський університет економіки та права. Дніпро, 2008. 280 с.
3. Кушніренко Н.М., Паламарчук А.С. Сировина і матеріали рибної промисловості: Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2019. 59 с.
4. Лебська Т.К та ін. Технологія риби та морепродуктів. К.: ЦП «Компринт», 2021. 312 с.
5. Сирохман І. В., Родак О. Я., Турчиняк М. К. Товарознавство рибних і морепродуктів: підручник. Львів: Растр-7, 2014. 487 с.
6. Слободянюк Н.М. та ін. Технологія переробки риби. К.: ЦП «Компринт», 2018. 264 с.
7. Holembovska N., Tyshchenko L, Slobodyanyuk N., Israelian V., Kryzhova Y., Ivaniuta A., Pylypchuk O., Menchynska A., Shtonda O., Nosevych D. (2021). Use of aromatic root vegetables in the technology of freshwater fish preserves. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 15, 296–305. <https://doi.org/10.5219/1581>
8. Ivaniuta A., Menchynska A., Nesterenko N., Holembovska N., Yemtcev V., Marchyshyna Y., Kryzhova Y., Ochkolyas E., Pylypchuk O., Israelian V. (2021). The use of secondary fish raw materials from silver carp in the technology of structuring agents. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 15, 546–554. <https://doi.org/10.5219/1626>

9. Menchynska A., Manoli T., Tyshchenko L., Pylypchuk O., Ivanyuta A., Holembovska N., Nikolaenko M. (2021). BIOLOGICAL VALUE AND CONSUMER PROPERTIES OF FISH PASTES. Food Science and Technology, 15(3). <https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2121>