



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія галузі»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології

Рік навчання 3 курс – 5 семестр

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 3

Мова викладання українська

Лектор курсу

Іванюта Анастасія Олександрівна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Асистент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів

Сторінка курсу veLearn

e-mail: nastasushka@bigmir.net

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

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Курс «Технологія галузі» (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 галузі» 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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Курс 3 Семестр 5				
Модуль 1				
50				
Тема1. 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.	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i>	<i>Виконання та задача лабораторних робіт – захищено.</i>
Тема 2. Сировинна база виробництва продукції з гідробіонтів Заготівля гідробіонтів	7/6/4	Вміти: визначити морфометричні характеристики риби	<i>Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та</i>	<i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
Тема 3. Класифікації сировини водного	7/6/2	(промислово, абсолютну	<i>рекомендаціях та</i>	<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в</i>

походження. Промислові риби		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, нутрошів	самостійно). Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	eLearn.
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	Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).	
Модуль 2				50
Тема 5. Класифікація нерибної сировини	6/4/4	Знати: класифікацію нерибної сировини; особливості будови ракоподібних, молюсків, голкошкіри, морських ссавців, китоподібних, дельфінів, ластиногих; 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;	Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано. Модульна тестова робота в eLearn. Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 6. Морські та прісноводні безхребетні	6/6/2	Визначити морфометричні характеристики мідій та устриць, промислово, абсолютну довжину, масовий склад після препаративної розробки;	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	
Тема 7. Морські водорості	4/6/2	визначити кислотного, перекісного, альдегідного числа.	Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).	
Тема 8. Морські ссавці	4/5/2	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,		
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 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	незараховано