



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія галузі»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології

Рік навчання 3 курс – 6 семестр

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 4

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/mod/page/view.php?id=211618>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Курс «Технологія галузі» (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 галузі» (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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Курс 3 Семестр 6				
Модуль 1				50
Тема1. 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	2/-/2	науково-практичні основи зберігання живої риби; основні	<i>Підготовка до лекцій</i>	<i>Виконання</i>

живої риби.		фактори, що впливають на життєдіяльність риби; особливості добування морської риби; способи перевезення живої товарної риби; умови транспортування живої риби; способи зберігання живої риби; порядок та правила приймання живої риби; 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.	(попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	та здача лабораторних робіт – захищено.
Тема 3. Експертиза живої риби	2/2/0			
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		Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 5. Виробництво охолодженої рибопродукції. Зберігання та дефекти охолодженої риби. сировини	2/4/1	технологію охолодженої риби; зберігання та дефекти охолодженої риби. 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.	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Модуль 2				
50				
Тема 6. Консервуюча дія субмікроскопічної температури при виробництві мороженої і підмороженої рибопродукції. Зміни, які відбуваються в тканинах гідробіонтів при субмікроскопічних 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 визначити 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-	Підготовка до лекції (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	Виконання та здача лабораторних робіт – захищено.
Тема 7. Технологія консервування гідробіонтів заморожуванням. Особливості виробництва підмороженої продукції з гідробіонтів.	4/4/2		Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 8. Зберігання і перевезення мороженої і підмороженої продукції з гідробіонтів. Якість	2/2/2		Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). Підготовка	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.

мороженої і підмороженої продукції з гідробіонтів		хімічних показників якості мороженої риби.	та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).	
Тема 9. Розморожування гідробіонтів	2/2/1			
Модуль 3				50
Тема 10. Способи і методи посолу. 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 соленої 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; упакування, транспортування і зберігання рибних пресервів; технологічні особливості виробництва ікорних рибних продуктів; класифікація і асортимент ікри; дефекти, упакування, транспортування та зберігання.	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i>	<i>Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано.</i>
Тема 11. Технологія солоних рибних продуктів. Виробництво солоної риби та риби спеціального посолу	2/3/2		<i>Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).</i>	<i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
Тема 12. Технологія солоних рибних продуктів. Виробництво риби пряного посолу та маринованої рибної продукції. Якість солених рибних продуктів	2/3/0		<i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i>	<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 13. Технологія пресервів і пресервних продуктів.	2/2/1			
Тема 14. Виробництво ікорних рибних продуктів.	2/2/0	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 рибних продуктів, пресервів, маринованої рибної продукції.	<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 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