

**АНОТАЦІЯ**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕХНОЛОГІЯ РИБИ ТА РИБОПРОДУКТІВ»**

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»  
спеціальності 181 «Харчові технології»

**Місце дисципліни в навчальному плані** – вибіркова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 120 годин 4 кредити ЄКТС.

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** забезпечення достатнього рівня теоретичних знань щодо методів і способів зберігання, використання та оцінки якості рибної сировини, продукції залежно від попередньої обробки сировини та технології виготовлення продукції.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** опанування технологій виготовлення, зберігання та безвідходного використання рибної сировини; традиційних та сучасних способів попередньої обробки сировини та її консервування; технологій консервування та зберігання сировини і готової харчової продукції; змін, які відбуваються у процесі попередньої обробки сировини, виготовлення харчової продукції, умов зберігання; методик проведення оцінки поживності та якості одержаної продукції.

**Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Характеристика рибної сировини та основні способи первинної обробки.

Тема 2. Виготовлення соленої рибної продукції.

Тема 3. Виробництво копченої та в'яленої рибної продукції.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

**Загальні компетентності:**

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність працювати автономно.

**Спеціальні предметні компетенції**

Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Здатність проводити вимірювальні дослідження та випробування якості сировини та готової продукції, виявляти фактори, що впливають на якість та безпеку продукції.

**Результати навчання:**

Вміти обирати способи технологічної обробки риби для подальшого використання в необхідному технологічному процесі для отримання рибної продукції із заданими органолептичними та фізикохімічними показниками якості та безпеки.

Уміти проводити оцінку якості та безпеки консервованої рибної продукції з урахуванням різних видів її термічної обробки.

**Вид підсумкового контролю - залік**