

Технологія риби та рибопродуктів

Заплановані результати навчання:

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.

Компетентності:

загальні:

ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК7. Здатність працювати автономно.

фахові:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

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

Програмні результати навчання (додаткові):

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

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

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.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік