

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ РИБИ ТА РИБОПРОДУКТІВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Кравченко Оксана –
доцент кафедри харчових
технологій, к.с.г.н, доцент





Гарант ОПП
Ножечкіна – Єрошенко Галина –
професор кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2020 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Технологія риби та рибопродуктів вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кравченко Оксана , к.с.г.н., доцент Контакти: ауд. 432, навчальний корпус 4  : oksana.kravchenko@pdaa.edu.ua  : 0509386735, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з теоретичних основ харчових виробництв, обладнання харчових виробництв.
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: з 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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; здатність працювати автономно.	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; здатність проводити вимірвальні дослідження та випробування якості сировини та готової продукції, виявляти фактори, що впливають на якість та безпеку продукції.
Програмні результати навчання:	
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; вміти 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.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та голинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	III
Семестр	5
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	18,0
Контрольна робота	18,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік



Інформаційні джерела:

1. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: підручник/ за ред. Ф.В.Перцевого, О.Г.Терешкіна та П.В.Гурського. Київ: Фірма ІНКОС, 2014. 340 с.
2. Сидоренко О.В. Формування асортименту та якості рибоброслинних продуктів: монографія. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 316 с.
3. Касьянов, Г. И., Иванова, Е. Е., Одинцов, А. Б., Студенцова, Н. А., Шалак, М. В. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Изд. центр «Март.2001.416 с.
4. Касьянов Г.И., Золотокопова С.В., Палагина И.А., Квасенков О.И. Технология копчения мясных и рыбных продуктов: учебно-практическое пособие. 2-е изд, испр. и доп. Москва; Ростов н/Д: Март, 2004. 208 с.
5. Константинова Л.Л., Дубровин С.Ю.. Сырье рыбной промышленности: учеб. пособие. СПб:ГИОРД. 2005.240 с.
6. Королюк Т.А., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М. Методи контролю харчових продуктів:навч.посіб./К.: НУХТ, 2017. 146 с.
7. Мезенова О.Я. , Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. М.:Колос, 2001. 207 с.
8. Технология продуктов из гидробионтов: учебники и учеб.пособия. /С.А.Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун, и др.; Под ред.. Т.М.Сафоновой і В.И.Шендерюка. М.:Колос.2001.496 с.
9. Журнал Food-Control. URL: <https://www.journals.elsevier.com/food-control>.
10. Journal of Aquatic Food Product Technology . URL:<https://www.tandfonline.com/toc/wafp20/current>.
11. Journal of FisheriesSciences.com . URL: <https://www.fisheriessciences.com>.
12. Standard for smoked fish, smoke-flavoured fish and smoke-dried fish . URL: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B311-2013%252FCXS_311e.pdf
13. Європейський посібник доброї практики для копченої і / або осоленої і / або маринованої риби URL: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_essa_smoked-salted-marinated-fish.pdf
14. Journal of Ethnic Foods. URL: <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com>