

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

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

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





Гарант ОПП
Будник Ніна – завідувач кафедри
харчових технологій, к.т.н, доцент



Полтава
2021 р.н.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Технологія харчових продуктів з водних біоресурсів 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 контролю якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей, харчових добавок, основ тваринництва
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувача вищої освіти достатнього рівня теоретичних знань щодо теоретичних та практичних основ технології переробки водних біоресурсів, знання показників якості та безпеки різноманітних видів продуктів, умов зберігання, консервування, пакування продукції, а також керування технологічними процесами переробки водних біоресурсів з метою виробництва високоякісної продукції.

Основні завдання навчальної дисципліни: опанування методів розробки та вибору технологічних схем, розкриття впливу технологічних процесів на формування властивостей продуктів з водних біоресурсів; знання основ організації виробництва харчової продукції з риби і інших гідробіонтів, з метою формування оптимального харчового статусу населення.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:
фахові
здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з водних біоресурсів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини впродовж технологічного процесу; здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів з водних біоресурсів з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Програмні результати навчання:
володіти науковими основами технологічних процесів харчових виробництв та знати закономірності перетворень основних компонентів сировини з водних біоресурсів під час технологічного перероблення

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Характеристика основних видів водних біоресурсів.

Тема 2. Первинна переробка водних біоресурсів.

Тема 3. Технологія солених водних біоресурсів.

Тема 4. Виробництво в'ялених та копчених харчових продуктів з водних біоресурсів.

Тема 5. Технологія консервованої продукції з водних біоресурсів.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	181ХТ_бд_2021, 181ХТ_бд_2021[1] (стн)
Рік навчання (курс)	IV/III
Семестр	7/3
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	24,0
Захист лабораторних робіт	24,0
Захист завдань самостійної роботи	36,0
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 ІНКІОС, 2014. 340 с.
2. Сидоренко О.В. Формування асортименту та якості риборослинних 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>
15. Tomasevic, I., Kovačević, D. Bursać, Jambrak, A. Režek, Zsolt, S., Dalle Zotte, A., Martinović, A., Prodanov, M., Bartosz, S., Sirbu, A., Subić, J., Roljević, S., Semenova, A., Kročko, M., Duckova, V., Getya, A., Kravchenko, O., & Djekic, I. (2020). Comprehensive insight into the food safety climate in Central and Eastern Europe. Food control, 114. doi:10.1016/j.foodcont.2020.107238. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713520301547>
16. Tomasevic I., Kovačević D.B., Jambrak A.R., Szendrő K., Zotte A.D., Prodanov M., Sołowiej B., Sirbu A., Subić J., Roljević S., Semenova A., Kročko M., Duckov V., Getya A., Kravchenko O., Djekic I. (2020). Validation of novel food safety climate components and assessment of their indicators in Central and Eastern European food industry. Food Control, Volume 117, November 2020,107357. doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107357. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713520302735?via%3Dihub>