

**Білоцерківський національний аграрний університет**  
**Біолого-технологічний факультет**  
**Кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів**

	<b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b> <b>«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ РИБИ»</b> Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство Спеціальність: 207 «Водні біоресурси та аквакультура» Освітньо-професійна програма: «Водні біоресурси та аквакультура»
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Компонент освітньої програми:</b>	вибірковий
<b>Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин</b>	4 кредити /120 годин
<b>Семестр</b>	7
<b>Форма контролю</b>	Залік
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Профайл викладача</b> 	<b>Недашківська Наталія Володимирівна</b> <b>Посада:</b> доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів <b>Науковий ступінь:</b> кандидат сільськогосподарських наук <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), ауд 134, (кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів). <b>E-mail:</b> <a href="mailto:NNV2020@ukr.net">NNV2020@ukr.net</a> <b>orcid.org/0000-0001-9888-5000</b> <b>Зв'язок з викладачем: +38098-78-372-15 (моб., Viber)</b>
<b>Опис дисципліни</b>	Навчальна дисципліна «Технологія переробки риби» дає змогу зрозуміти теоретичні та практичні основи технології переробки риби та інших гідробіонтів, показники якості, безпеки різноманітних видів продуктів, умови зберігання, консервування, пакування рибної продукції, критично підійти до вибору рибної сировини, технологічного процесу з метою виробництва високоякісної продукції.
<b>Передумови для вивчення дисципліни</b>	Навчальна дисципліна «Технологія переробки риби» базується на знаннях таких дисциплін, як: «Зоологія», «Морфологія риб», «Фізіологія та біохімія гідробіонтів», «Водна мікробіологія», «Іхтіопатологія», «Безпека та якість продукції аквакультури» та взаємопов'язна із дисциплінами: «Аквакультура штучних водойм», «Сировинна база галузі рибництва», «Холодноводне рибництво».
<b>Мета вивчення дисципліни</b>	формування у здобувачів системи наукових знань щодо технологічних процесів (способів) виробництва різноманітних продуктів з гідробіонтів, навчитися організовувати раціональну, безвідходну або маловідходну переробку сировини для отримання високоякісної харчової, медичної, кормової, технічної та інших видів продукції.

<b>Формат дисципліни</b>	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки та дистанційна форма навчання тощо) можуть використані Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram. Формат проведення навчальної дисципліни може бути змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
<b>Очікувані результати навчання</b>	Знати особливості хімічного складу рибної сировини та харчову цінність продуктів аквакультури Знати біохімічні зміни, які відбуваються у сировині під час переробки Знати сучасні технологічні процеси, методи і форми праці на рибопереробних підприємствах для отримання високоякісної продукції. Знати способи зберігання та консервування рибної сировини Знати структуру та технологічні процеси виробництва по переробці риби Вміти складати принципові технологічні схеми основних виробничих процесів виробництва певного виду рибної продукції
<b>Структура курсу</b>	<b>Змістовий модуль 1. Загальна характеристика рибної сировини та способів холодильної обробки.</b> Тема 1.1. Риба як промислова сировина. Тема 1.2. Первинна переробка риби. Тема 1.3. Риба холодильної обробки. Заморожування риби <b>Змістовий модуль 2. Переробка гідробіонтів</b> Тема 2.1. Виробництво солених та маринованих рибних продуктів. Тема 2.2. Традиційні методи сушіння і в'ялення риби та морепродуктів. Тема 2.3. Виробництво копчених виробів із риб. <b>Змістовий модуль 3. Зберігання та консервування риби</b> Тема 3.1 Технологія виробництва рибних пресервів та консервів.
<b>Методи навчання</b>	Під час лекційного курсу застосовуються сучасні методи активного навчання: бесіда в Акваріумі, мозговий штурм, слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових та рольових ігор.
<b>Політика</b>	<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем. <b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі. <b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт. <b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється

	<p>відповідальність, старанність, креативність.  <b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><i><b>Основна література:</b></i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закон України про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" // Офіційний вісник України. - 2002. - № 46. - С. 7 - 14.</li> <li>2. Закон України "Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них" // Офіційний вісник України. 2003. - № 10. - С. 6 - 11.</li> <li>3. Микитюк П.В. Технологія переробки риби. - Бібліотека ветеринарної медицини, 1999. – 125 с.</li> <li>4. Продовольчі товари (лабораторний практикум): Навч. посіб. П 78/ Н.В. Притульська, Г.Б. Рудавська, В.А. Колтунов та ін. – К.:Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2007.- 505 с.</li> <li>5. Радов В.П. Технологія переробки риби. Конспект лекцій. Одеса, 2009. – 168 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i><b>Додаткова література:</b></i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сирохман І. В Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман – К.: «Освіта», 2007 р. – 342 с.</li> <li>2. ДСТУ 4378:2005. Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови.</li> <li>3. ДСТУ ГОСТ 7442:2004. Ікра зерниста осетрових риб. Технічні умови</li> </ol>