

**Організація технологічних процесів переробки риби та рибопродуктів**  
**Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції**

<b>Семестр</b>	<b>3</b>
<b>Освітній рівень (ступінь)</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>3</b>
<b>Форма контролю</b>	<b>Залік</b>
<b>Викладач – канд. с.-г. н., доцент Карпенко Олександр Володимирович</b>	

**Загальний опис дисципліни**

**Мета:** формування у студентів системи наукових знань щодо технологічних процесів (способів) виробництва різноманітних продуктів з гідробіонтів, навчитися організовувати раціональну, безвідходну або маловідходну переробку сировини для отримання високоякісної харчової, кормової, технічної та інших видів продукції.

**Завдання:** дати теоретичні і практичні основи переробки риби та рибопродукції. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати класифікацію та характеристику промислових риб та нерибної сировини; особливості масового складу риб та нерибних об'єктів, фізичні та хімічні показники гідробіонтів; оволодіти технологіями заготівлі живої риби, консервування гідробіонтів холодом, консервування гідробіонтів з використанням хімічних консервантів, виробництва продукції з гідробіонтів зниженої вологості, виробництва стерилізованих консервів, виробництва рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів.

**Загальні компетентності:** здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями; знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми; здатність працювати в команді; здатність працювати автономно; навички здійснення безпечної діяльності.

**Фахові компетентності:** здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів; здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів; навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів; здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички; здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

**Програмні результати навчання:** знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю); підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

Зміст за темами:

- 1. Тема.** Вступ. "Технологія переробки риби", її значення і місце серед інших дисциплін курсу.
- 2. Тема.** Характеристика риб та їх хімічний склад.
- 3. Тема.** Жива товарна риба.
- 4. Тема.** Риба холодильної обробки.
- 5. Тема.** Солоні рибні товари.
- 6. Тема.** Копчені рибні товари.
- 7. Тема.** В'ялені і сушені рибні товари.
- 8. Тема** Рибні консерви та пресерви.