

**Технологія переробки риби та рибопродуктів**  
**Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції**  
**Факультет біолого – технологічний**

<i>Семестр</i>	<b>5</b>
<i>Освітній рівень (ступінь)</i>	<b>Бакалавр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>3</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>Залік</b>
<i>Лектор – канд. с.-г. н., доцент Карпенко Олександр Володимирович</i>	

**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 застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

**Фахові компетентності:** здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу; здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції тваринництва.

**Програмні результати навчання:** забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва; впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва; розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва; застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

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.