

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ГІДРОБІОНТІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Курс, семестр	Курс – 4, семестр – 7.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120,0. Кількість кредитів – 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> КРАВЧЕНКО Оксана , к.с.г.н., доцент <i>Контакти:</i> ауд. 432, навчальний корпус 4 <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87  : oksana.kravchenko@pdaa.edu.ua <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти достатнього рівня знань щодо теоретичних та практичних основ технології переробки гідробіонтів, знання показників якості та безпечності різноманітних видів продуктів, умов зберігання, консервування, пакування продукції, а також керування технологічними процесами переробки гідробіонтів з метою виробництва високоякісної продукції.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення <i>фахові:</i> СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
Результати навчання	ПРН. Володіти науковими основами технологічних процесів харчових виробництв та знати закономірності перетворень основних компонентів сировини з гідробіонтів під час технологічного перероблення.

Методи навчання	<ul style="list-style-type: none"> - <i>словесні методи</i>: лекція, пояснення; - <i>наочні методи</i>: демонстрування; - <i>практичні методи</i>: лабораторні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою; - <i>комп'ютерні і мультимедійні методи</i>: використання мультимедійних презентацій; - <i>методи формування пізнавальних інтересів</i>: метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти; - <i>методи усного контролю</i>: опитування; - <i>методи письмового контролю</i>: самостійна робота, підсумкова контрольна робота.
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Характеристика гідробіонтів як сировини для переробки. Тема 2. Первинна переробка гідробіонтів. Тема 3. Технологія солених гідробіонтів. Тема 4. Технологія копчених гідробіонтів. Тема 5. Технологія в'ялених гідробіонтів. Тема 6. Технологія консервованої продукції з гідробіонтів.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (12 балів для денної форми; 12 - для заочної форми); <i>виконання та захист лабораторних робіт</i> (48 балів для денної форми; 8 балів для заочної форми); <i>виконання та захист самостійних робіт</i> (28 балів для денної форми; 56 балів для заочної форми); <i>виконання та захист контрольної роботи</i> (12 балів для денної форми; 24 бали для заочної форми). Форма семестрового контролю – залік.</p>
Політика навчальної дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). 2. Політика щодо академічної доброчесності: неприпустимим є списування виконаних завдань практичного заняття / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ. URL: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого наперед графіка.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Передумовою для вивчення дисципліни є досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальних дисциплін «Теоретичні основи харчових виробництв», «Харчова хімія»</p>
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Презентації, відеофільми</p>

<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження: навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 246 с. 2. 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. 3. Соборова О.М. Показчик основних термінів і понять навчальної дисципліни «Технологія переробки риби»: навчальний посібник. Одеса: Одеський державний екологічний університет, 2021. 42 с. 4. Технологія риби та морепродуктів: підручник. Ч.1 /Т.К. Лебська та ін. Київ: НУБіП України, 2021. 311 с.
	<p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Королюк Т.А., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М. Методи контролю харчових продуктів: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 146 с. 2. Європейський посібник доброї практики для копченої і/або осоленої, маринованої риби. URL: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/ (дата звернення: 01.09.2023). <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Журнал Food-Control. URL: https://www.journals.elsevier.com/food-control/. (дата звернення: 01.09.2023). 2. Journal of Aquatic Food Product Technology. URL: https://www.tandfonline.com/toc/wafp20/current (дата звернення: 01.09.2023). 3. Journal of Ethnic Foods. URL: https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com (дата звернення: 01.09.2023). 4. 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 (дата звернення: 01.09.2023). 5. 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 (дата звернення: 01.09.2023).
<p>Рік введення</p>	<p>2026</p>