

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова фахова навчальна дисципліна)

ТЕХНОЛОГІЯ РИБИ І РИБОПРОДУКТІВ

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

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





Гарант ОПП
Ніна БУДНИК,
завідувач кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Полтава 2022 р.н.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Технологія риби і рибопродуктів
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	вибіркова фахова навчальна дисципліна
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 Освітня програма	181 Харчові технології <i>Харчові технології</i>
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна «Технологія риби і рибопродуктів» ґрунтується на основі діючих Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», статутів університетів та інших вищих навчальних закладів 3 і 4 рівнів акредитації.

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувача вищої освіти достатнього рівня теоретичних знань щодо методів і способів зберігання, використання та оцінки якості рибної сировини, продукції залежно від попередньої обробки сировини та технології виготовлення продукції.

Основні завдання навчальної дисципліни: опанування технологій виготовлення, зберігання та безвідходного використання рибної сировини; традиційних та сучасних способів попередньої обробки сировини та її консервування; технологій консервування та зберігання сировини і готової харчової продукції; змін, які відбуваються у процесі попередньої обробки сировини, виготовлення харчової продукції, умов зберігання; методики проведення оцінки поживності та якості одержаної продукції.

Компетентності:
фахові
<ol style="list-style-type: none"> Здатність впроваджувати технології переробки риби та рибопродуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів рибної сировини впродовж технологічного процесу; Здатність проводити вимірювальні дослідження та випробування якості риби та рибопродукції, виявляти фактори, що впливають на якість та безпеку продукції.
Програмні результати навчання:
РН. Уміти проводити оцінку якості та безпеки рибної продукції з урахуванням різних видів її обробки.

Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1. Характеристика рибної сировини.
- Тема 2. Основні способи первинної обробки рибної сировини.
- Тема 3. Виготовлення соленої рибної продукції.
- Тема 4. Виробництво копченої рибної продукції.
- Тема 5. Технологія в'яленої і консервованої рибної продукції.

Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	Денна форма навчання 181ХТ_бд_2022 [1](стн)			
	усього	у т.ч.		
лекції		лабораторні роботи	самостійна робота	
Тема 1. Характеристика рибної сировини.	24	4	4	16
Тема 2. Основні способи первинної обробки рибної сировини.	24	4	4	16
Тема 3. Виготовлення соленої рибної продукції.	24	2	4	18
Тема 4. Виробництво копченої рибної продукції.	24	2	-	22
Тема 5. Технологія в'яленої і консервованої рибної продукції.	24	4	12	8
Усього годин	120	16	24	80

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Ведення конспект у лекцій	Виконання лабораторних робіт	захист лабораторних робіт	Захист завдань самостійної роботи	
РН	16	24	24	36	100
Разом	16	24	24	36	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Види навчальної роботи здобувачів вищої освіти				Разом
	ведення конспекту лекцій	виконання лабораторних робіт	захист лабораторних робіт	захист завдань самостійної роботи	
Тема 1. Характеристика рибної сировини.	4	4	4		12
Тема 2. Основні способи первинної обробки рибної сировини.	4	4	4		12
Тема 3. Виготовлення соленої рибної продукції.	2	4	4		10
Тема 4. Виробництво копченої рибної продукції.	2	-	-		2
Тема 5. Технологія в'яленої і консервованої рибної продукції.	4	12	12		28
Самостійна робота				36	36
Разом	16	24	24	36	100

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

Здобувачі вищої освіти отримують:

за ведення конспекту лекцій від 1 по 2 балів за кожен лекцію;

2 бали	повністю законспектований матеріал лекції
1 бал	матеріал лекції законспектований на 50%

за виконання лабораторної роботи – по від 1 до 4 балів за кожен лабораторну роботу.

4 бали	повністю виконана та оформлена лабораторна робота
3 бали	повністю виконана та на 75% оформлена лабораторна робота
2 бали	робота виконана неповністю та оформлена на 50%.
1 бал	лабораторна робота виконана не повністю та оформлена на 25%.

за захист лабораторної роботи – по від 1 до 4 балів за кожен лабораторну роботу.

4 бали	лабораторна робота захищена у повному обсязі
3 бали	повністю володіє термінологією, деякі помилки в інтерпретації результатів
2 бали	володіє термінологією, часткове пояснення отриманих результатів
1 бал	частково володіє термінологією, але не може інтерпретувати отримані результати

за захист самостійної роботи від 1 до 36 балів.

30-36- балів	надана повна та вичерпна відповідь на питання та уточнюючі питання викладача
21-29 балів	розкрита відповідь в неповному обсязі , наявні окремі неточності чи недоліки в уточненні окремих позицій
16-20 балів	неповне розкриття питань самостійної роботи чи відсутність відповіді на декілька запитань
10-15 балів	поверхнева характеристика питань
1-9 бали	повна відсутність відповідей на питання

**Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у
Полтавському державному аграрному університеті**

Оцінка за 100- бальною шкалою	Оцінка за 4- бальною шкалою	Оцінка за 2- бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудовітність:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

Політика навчальної дисципліни.

Здобувачі освіти зобов'язані регулярно відвідувати заняття та активно на них працювати і систематично засвоювати навчальний матеріал. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Використання телефонів і комп'ютерних засобів дозволяється лише для виконання завдань викладача та при проведенні он-лайн тестування.

Політика навчальної дисципліни визначається системою вимог до здобувача при вивченні дисципліни «Технологія риби і рибопродуктів» та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.

Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: підручник/ за ред. Ф.В.Перцевого, О.Г.Терешкіна та П.В.Гурського. Київ: Фірма ІНКОС, 2014. 340 с.
2. Сидоренко О.В. Формування асортименту та якості рибоборослинних 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.

Допоміжні

1. Константинова Л.Л., Дубровин С.Ю.. Сырье рыбной промышленности: учеб. пособие. СПб:ГИОРД. 2005. 240 с.
2. Королюк Т.А., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М. Методи контролю харчових продуктів: навч. посіб. / К.: НУХТ, 2017. 146 с.
3. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. М.: Колос, 2001. 207 с.
4. Технология продуктов из гидробионтов: учебники и учеб. пособия. / С.А.Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун, и др.; Под ред. Т.М.Сафоновой и В.И.Шендерюка. М.: Колос. 2001. 496 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Журнал Food-Control. URL: <https://www.journals.elsevier.com/food-control>.
2. Journal of Aquatic Food Product Technology . URL: <https://www.tandfonline.com/toc/wafp20/current>.
3. Journal of Fisheries Sciences.com . URL: <https://www.fisheriessciences.com>.
4. Standard for smoked fish, smoke-flavoured fish and smoke-dried fish. URL: http://files.foodmate.com/2013/files_2557.html
5. 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-saltedmarinated-fish.pdf
6. Journal of Ethnic Foods. URL: <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com>
7. 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>
8. 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>