

# Основи переробки продукції аквакультури

## Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

<i>Семестр</i>	<i>4</i>
<i>Освітній рівень (ступінь)</i>	<i>Бакалавр</i>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<i>3</i>
<i>Форма контролю</i>	<i>Залік</i>
<i>Викладач – 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 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.** . Історія, стан і сучасні перспективи розвитку рибогосподарської галузі в Україні і світі. Біологічні особливості риб.
- 2. Тема.** Характеристика риб та їх хімічний склад.
- 3. Тема.** Видова різноманітність риб. Основні об'єкти рибництва Жива товарна риба.
- 4. Тема.** Методи інтенсифікації ставового рибництва .Живлення і годівля риб.
- 5. Тема.** Риба холодильної обробки.
- 6. Тема.** Консервування гідробіонтів з використанням хімічних консервантів.
- 7. Тема.** Виробництво продукції з гідробіонтів зниженої вологості.
- 8. Тема.** Виробництво стерилізованих консервів.
- 9. Тема** Виробництво рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів.