

ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ АКВАКУЛЬТУРИ
Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

Семестр	7
Освітній ступінь	бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	залік
Викладач – канд. с.-г. наук, доцент	Левченко Максим Валерійович

Загальний опис дисципліни

Мета: навчальної дисципліни: формування фахівців із знаннями процесів переробки продукції аквакультури та умінням впроваджувати в умовах виробництва вітчизняних і зарубіжних вискоєфективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій виготовлення якісних продуктів харчування.

Завдання навчальної дисципліни є досконале вивчення вимог нормативної документації до сировини і готової продукції; отримання знань з морфологічних, біохімічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та технологічних процесів виробництва готової продукції; засвоєння основних етапів з технології переробки рибної сировини, з виготовленням різноманітних видів харчової продукції; оволодіння сучасними методами контролю готової продукції.

Знати: біохімічний склад і технологічні властивості гідробіонтів, сучасні технологічні процеси, методи і форми праці на рибопереробних підприємствах, передовий досвід у технології переробки рибної сировини, виробництва високоякісної продукції.

Вміти: використовувати передовий досвід у технології переробки рибної сировини, виробництва високоякісної продукції

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 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 с.-г. продукції для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

Програмні результати навчання: забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з переробки продукції аквакультури; виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій; забезпечувати якість виконуваних робіт; впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища; здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій; забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції.

Зміст за темами

1. Харчова та біологічна цінність гідробіонтів.
2. Охолодження і підморожування гідробіонтів.
3. Основні допоміжні та консервуючі матеріали.
4. Теоретичні основи соління гідробіонтів та ікри.
5. Технологія виробництва пресервів із гідробіонтів.
6. Традиційні методи сушіння і в'ялення риби та морепродуктів.
7. Основи коптіння рибних продуктів.