

Технологія переробки риби та рибопродуктів
Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	5
<i>Освітній рівень (ступінь)</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<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.