Національний університет водного господарства та природокористування

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Код: ОК1.29.
2. Назва: Технологія переробки риби та стандартизація продукції аквакультури.
3. Тип: обов'язковий.
4. Рівень вищої освіти: І (бакалаврський).
5. Рік навчання, коли пропонується дисципліна: 4.
6. Семестр, коли вивчається дисципліна: 7.
7. Кількість встановлених кредитів ЄКТС: 6.
8. Прізвище, ініціали лектора/лекторів, науковий ступінь, посада: Полтавченко Т.В., кандидат ветеринарних наук, доцент.
9. Результати навчання: після вивчення дисципліни студент повинен 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
10. Форми організації занять: навчальне заняття, практичне заняття, самостійна робота, контрольні заходи;
11. Дисципліни, що передують вивченню зазначеної дисципліни: іхтіопатологія, зоологія, іхтіологія, анатомія риб, водна мікробіологія.
12. Зміст курсу: Харчова та біологічна цінність гідробіонтів. Біохімічні основи прижиттєвих і постмортальних змін в тканинах риби. Охолодження і підморожування гідробіонтів. Заморожування гідробіонтів. Зберігання і розморожування гідробіонтів. Основні допоміжні та консервуючі матеріали. Теоретичні основи соління гідробіонтів та ікри. Виробництво солених та маринованих рибних продуктів. Технологія виробництва пресервів із гідробіонтів. Технологія виробництва продукції з ікри. Традиційні методи сушіння і в'ялення риби та морепродуктів. Основи коптіння рибних продуктів. Технологія виробництва рибних консервів. Виробництво вітамінних препаратів, біологічно активних речовин і інших продуктів з гідробіонтів. Стандартизація як наука, її проблеми і задачі. Якість сільськогосподарської продукції і рибництва. Державна система стандартизації продукції аквакультури. Галузева стандартизація технологічних процесів виробництва і переробки риби. Запровадження системи НАССР на потужностях з переробки риби та рибопродуктів. Практичні рекомендації по застосуванню системи НАССР (Hazard Analysis Control Critical Points).
13. Рекомендовані навчальні видання:
1. Технология продуктов из гидробионтов/ С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун и др. – М.: Колос, 2001. – 496 с.
2. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учебное пособие./ Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов и др. – Ростов-на-Дону: Март, 2001. – 416 с.
3. Полтавченко, Т. В. and Салата, В. З. and Парфенюк, І. О. Технологія переробки риби та гідробіонтів. НУВГП, Рівне, 2019.
14. Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:
38 год. лекцій, 40 год. практичних робіт, 102 год. самостійної роботи. Разом – 180 год.
Методи: інтерактивні лекції, елементи проблемної лекції, індивідуальні завдання, індивідуальні та групові науково-дослідні завдання, використання мультимедійних засобів.
15. Форми та критерії оцінювання:
Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою.
Підсумковий контроль (40 балів): **екзамен** в кінці 7 семестру.
Поточний контроль (60 балів): тестування, опитування.
16. Мова викладання: українська.

Завідувачка кафедри водних біоресурсів
кандидат ветеринарних наук, доцент Т.В. Полтавченко

Національний університет
водного господарства
та природокористування

DESCRIPTION OF EDUCATIONAL DISCIPLINE

1. Code: ОК1.29.
2. Title: Technology of fish processing and standardization of aquaculture products.
3. Type: Obligatory.
4. Higher education level: the first (Bachelor's degree).
5. Year of study, when the discipline is offered: 4.
6. Semester when the discipline is studied: 7.
7. Number of established ECTS credits: 6.
8. Surname, initials of the lecturer/lecturers, scientific degree, position: Poltavchenko T.V., Candidate of Veterinary Sciences, associate professor.
9. Results of studies: after studying the discipline the student must know the biochemical composition and technological properties of hydrobionts, modern technological processes, methods and forms of labor in fish processing enterprises, best practices in the processing of fish raw materials, production of high-quality products
10. Forms of organizing classes: training session, laboratory class, independent work, control measures;
11. Disciplines preceding the study of the specified discipline: ichthyology, zoology, ichthyopathology, anatomy of fish, aquatic microbiology.
12. Course contents. Nutritional and biological value of hydrobionts. Biochemical bases of life-time and post-mortacle changes in fish tissues. Cooling and freezing hydrobionts. Freezing hydrobionts. Storage and defrosting hydrobionts. Main auxiliary and preserving materials. Theoretical basis for picking hydrobionts and eggs. Manufacture of pickled and pickled fish products. The technology of production of preserves from hydrobionts. Production technology from caviar. Traditional methods of drying and drying fish and seafood. Basics of smoking fish products. Fish Canned Fish Production. Production of vitamin preparations, biologically active substances and other products from hydrobionts. Standardization as a science, its problems and tasks. The quality of agricultural products and fish farming. State system of aquaculture production standardization. Sector standardization of technological processes of production and processing of fish. Introduction of the HACCP system on fish processing and fish processing facilities. Practical guidelines for using Hazard Analysis Control Critical Points.
13. Recommended educational publications:
1. Technology of products from hydrobionts / S.A. Artyukhova, V.D. Bogdanov, V.M. Datsun, and others. - M .: Kolos, 2001. - 496 p.
2. Technology of fish and seafood processing: Textbook / G.I. Kasyanov, E.E. Ivanova, A. B. Odintsov and others - Rostov-on-Don: March, 2001. - 416 p.
3. Poltavchenko, T. V. and Salata, V. Z. and Parfenyuk, I. O. Fish and hydrobiont processing technology. NUVHP, Rivne, 2019.
14. Planned types of educational activities and teaching methods:
38 hours of lectures, 40 hours of practical works, 102 hours of independent work. Together – 180 hours.
Methods: interactive lectures, problem lecture elements, individual tasks, individual and group research tasks, use of multimedia tools.
15. Forms and assessment criteria:
The assessment is carried out on a 100-point scale;
Final control (40 points): **exam** at the end of the 7nd semester;
Current control (60 points): testing, questioning;
16. Language of teaching: ukrainian.

Head of the Department of Water Bioresourses
candidate of veterinary sciences,
associate professor T.V. Poltavchenko