



**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ З ВОДНОЇ СИРОВИНИ З**  
**ОСНОВАМИ РЕСУРОЗБЕРЕЖЕННЯ**

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма:** Технології риби та морепродуктів

**Викладач:** Паламарчук Анна Станіславівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів кандидат технічних наук, доцент

**Кафедра:** кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-41-80

**Профайл викладача** **Контакт:** e-mail:  
[anna.palamarchook@gmail.com](mailto:anna.palamarchook@gmail.com)  
067-250-77-75

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому та четвертому курсах у шостому та сьомому семестрах денної форми навчання і на четвертому та п'ятому курсах у восьмому та дев'ятому семестрах заочної форми навчання

Кількість кредитів – 6,0; годин – 180,0

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	180,0	48	42	-
заочна	180,0	20	24	-
Самостійна робота, годин	Денна – 90,0		Заочна – 136,0	

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Технології продуктів з водної сировини з основами ресурсозбереження» - це сукупність послідовно реалізованих процесів переробки об'єктів в продукцію, що забезпечують її гарантовану якість протягом певного часу. Технологія переробки гідробіонтів, що є складовою частиною технології продуктів харчування, заснована на загальних закономірностях перетворення матеріалів тваринного і рослинного походження.

На розвиток технології в рибогосподарській галузі впливають такі важливі фактори, як досягнення фундаментальної науки в області біології, біохімії, мікробіології, хімії, фізики, прикладної математики; рівень досліджень і організації виробництва в хімічній технології (пакувальні матеріали, харчові добавки), механізації, автоматизації та комп'ютеризації процесів; ступінь узагальнення наукових досягнень попередніх дослідників і практичного їх використання. Відмінними рисами сучасних технологій, що повинні засвоїти майбутні спеціалісти, є диференційоване направлення гідробіонтів на переробку; виробництво харчової екологічно безпечної продукції, що відповідає вимогам адекватного харчування; комплексне використання сировини, що включає отримання біологічно активних добавок.

Тому завданням цього курсу є вивчення:

- традиційних та новітніх способів транспортування і зберігання живих гідробіонтів як товарної продукції і риби-сирцю; вимоги до процесів підготовки сировини, що відображають зміни в тканинах гідробіонтів при охолодженні, заморожуванні, холодильному зберіганні і розморожуванні, вплив постмортальних змін на ефективність холодильної обробки і якість готового продукту; традиційних та сучасних технологій посолу, сушки, в'ялення і копчення промислових об'єктів;
- впливу та функції добавок, можливість регулювання якості продукції;

- технології рибних фаршів, технологічні основи отримання продуктів регульованих складу і структури з викладом сучасних технологій формування, емульсійних і структурованих виробів, можливості використання вторинних матеріальних ресурсів рибної промисловості, виробництво рибних жирів і вітамінних препаратів;
- новітніх відомостей про з'єднання, що виділені з тканин і органів риб, безхребетних, морських водоростей і трав
- методик вдосконалення та інтенсифікації рибопереробного виробництва, створення нових технологічних процесів, розробки мало- та безвідходної технології і прискорення науково-технічного прогресу в рибній галузі

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Метою викладання навчальної дисципліни** «Технології продуктів з водної сировини з основами ресурсозбереження» є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок, необхідних для самостійного вирішення виробничих завдань рибопереробної галузі, вдосконалення діючих технологічних процесів, розробки нових способів комплексної і раціональної переробки сировини, що забезпечують сучасні вимоги до якості, харчової цінності продукції, оптимізації технологічного процесу на основі енерго- і ресурсозберігаючих технологій.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Технології продуктів з водної сировини з основами ресурсозбереження» є навчання майбутніх спеціалістів самостійно вирішувати завдання в галузі організації і проектування, а також вдосконалення та інтенсифікації рибопереробного виробництва, створення нових технологічних процесів, розробки мало- та безвідходної технології і прискорення науково-технічного прогресу в рибній галузі.

**Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:**

**знати:**

- суть основних процесів і технологію виробництва харчових продуктів з водної сировини; види продукції, що випускаються і вимоги, що пред'являються до якості;
- основи організації і проектування технологічних процесів виробництва харчових продуктів з водної сировини;
- принципи побудови відповідних технологічних схем і вибору технологічного обладнання;
- сучасні аспекти створення маловідходних, енергозберігаючих та екологічно чистих технологій;
- принципи комплексного й раціонального використання водних біоресурсів;
- склад й властивості вторинних матеріальних ресурсів;
- характеристику нормативних витрат сировини;
- основні принципи вибору необхідного обладнання для технічного оснащення маловідходних технологій переробки гідробіонтів.

**вміти:**

- планувати і організовувати технологічні процеси рибопереробних виробництв відповідно до встановлених регламентів, забезпечуючи отримання продукції із заданими показниками якості;
- будувати відповідні технологічні схеми, обирати технологічне обладнання;
- впроваджувати нові прогресивні технологічні процеси;
- проектувати технологічні лінії нових і підприємств, що реконструюються;
- виконувати раціональний пошук і використання науково-технічної інформації
- аналізувати та оцінювати ступінь маловідходності рибопереробних виробництв;
- розробляти і обґрунтовувати технологічні процеси, обирати раціональні умови ведення технологічного процесу та обладнання для комплексної переробки основної, побічної сировини і відходів з оптимізацією витрат сировинних, матеріальних, енергетичних та ін. ресурсів та мінімізацією їх витрат;
- організувати збір і переробку відходів виробництва з використанням їх на кормові цілі;

- складати схеми виробництва рибних продуктів, кормових засобів на принципах безвідходної та маловідходної технології, зниження нормативних витрат;
- проводити оцінку ефективності вторинного використання відходів виробництва на існуючому технологічному обладнанні підприємств, аналізувати отримані результати в світлі можливої модернізації та вдосконалення технології.
- оцінювати екологічну доцільність і економічну ефективність переробки вторинних матеріальних ресурсів.

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

#### 5. Зміст навчальної дисципліни

#### 6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: екзамен.

#### Нарахування балів

#### Інформаційні ресурси

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач

ПІДПИСАНО  
підпис

Анна ПАЛАМАРЧУК

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО  
підпис

Лариса АГУНОВА