

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЯ СТЕРИЛІЗОВАНИХ КОНСЕРВІВ З

ГІДРОБІОНТІВ»

(назва навчальної дисципліни)



Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *181 Харчові технології*

Освітньо-професійна програма: *Технології м'ясних і рибних продуктів*

Викладач: *Манолі Тетяна Анатоліївна, доцент кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент*

Кафедра: *Технології м'яса, риби і морепродуктів*

Профайл викладача: **Контактна інформація:**

тел: 0487124032,

e-mail: manoli.tatiana68@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на 4 курсах у 1 семестрі для денної форми навчання

Кількість кредитів: денна ECTS – 7,5, годин – 225; заочна ECTS – 8,5, годин – 255

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
	94	34	36	24
заочна	44	14	30	-
Самостійна робота, годин	Денна – 131, заочна – 211			

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Технологія стерилізованих консервів з гідробіонтів дозволяє сформулювати чітке уявлення про технологічні особливості сировини водного походження, теоретичні основи виробництва консервів з водних біоресурсів, технологічні процеси виробництва консервів з гідробіонтів, особливості виробництва окремих асортиментних груп консервів з гідробіонтів. Дисципліна відповідає на питання, які існують сучасні способи стерилізації консервів? Які інноваційні способи попередньої обробки сировини і підготовки напівфабрикату перед укладанням в тару? Які найсучасніші види тари для виробництва консервів з гідробіонтів? Яка історія виникнення взагалі такого асортименту, як консерви з різних видів сировини?

3. Мета навчальної дисципліни

Мета – формування у студентів системи наукових знань щодо технологічних процесів виробництва стерилізованих консервів з гідробіонтів, навчитися організовувати раціональну, безвідходну або маловідходну переробку сировини для отримання високоякісної продукції. Все це дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх багатогранній діяльності, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень в умовах жорсткої конкуренції під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих результатів.

Завдання – опанування методами розробки вибору технологічних схем та розкриття впливу технологічних процесів на формування властивостей консервів з гідробіонтів

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні

знати:

- структуру та завдання рибопереробної промисловості;
- технологічні особливості сировини тваринного походження;
- закономірності вузлових технологічних операцій рибопереробного виробництва;
- теоретичні основи теплової стерилізації консервів;
- основні операції підготовки консервів до реалізації;
- технологічні особливості виробництва окремих видів консервів з гідробіонтів.

вміти :

- науково обґрунтувати технологічні режими переробки риби і морепродуктів, які забезпечують високу якість продукції, інтенсифікацію процесів та економічну ефективність

виробництва;

- оцінювати ефективність різних методів консервування рибопродукції в залежності від властивостей і цільового призначення об'єкта переробки;
- самостійно вирішувати практичні завдання в галузі вдосконалення виробництва, використовувати одержані теоретичні знання для прискорення науково-технічного процесу в галузі.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен..

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ 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

Тетяна МАНОЛІ

В.О. завідувача кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Лариса АГУНОВА