

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология переработки рыбы и гидробионтов»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Цель освоения дисциплины — «Технология переработки рыбы и гидробионтов» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области рыбоперерабатывающей отрасли, совершенствования действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки сырья, обеспечивающих современные требования к качеству пищевой ценности продукции, оптимизация технологического процесса на основе энерго и ресурсосберегающих технологий.

Задачи дисциплины:

- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

Содержание дисциплины

Приемка и хранение живой рыбы. Классификация промысловых рыб.

Транспортировка живой рыбы. Заготовка живой рыбы.

Посмертные изменения в рыбе.

Холодильная обработка рыбы. Разделка рыбы.

Технология охлажденной рыбы. Технология мороженной рыбы. Глазирование рыбы. Размораживание рыбы.

Технология соленой рыбы.

Сущность посола рыбы

Классификация посолов рыбы. Технология посолов рыбы.

Органолептические показатели рыбы.

Технология пряносоленой и маринованных рыбных продуктов.

Рыба пряного посола. Технология маринованных рыбных продуктов. Дефекты соленой и маринованной рыбы.

Технология вяленой и сушеной рыбы.

Технология вяленой рыбы. Приготовление вяленых балычных изделий.

Процессы, происходящие при сушки рыбы. Способы сушки. Дефекты вяленой и сушеной рыбы.

Технология приготовления копченой рыбы

Способы копчения.

Технология холодного копчения. Дефекты рыбных товаров холодного копчения.

Технология приготовления рыбы горячего копчения.

Ассортимент и требования к качеству товаров горячего копчения.

Технология рыбы горячего копчения.

дефекты рыбных продуктов горячего копчения

Технология приготовления рыбных консервов и пресервов.

Классификация и ассортимент рыбных консервов.

Классификация и ассортимент рыбных пресервов. Требования к качеству рыбных консервов.

Технология приготовления рыбных консервов.

Технология приготовления рыбных пресервов.

Дефекты рыбных консервов и пресервов.

Консервирование икры

Строение и состав икры.

классификация икры.

Консервирование икры.

Дефекты икры.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия

Виды и характеристика рыбных полуфабрикатов. Виды и характеристика рыбных кулинарных изделий. Упаковка, хранение полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Гидробионты — морские организмы.

Ракообразные. Головоногие. Иглокожие. Морские млекопитающие. Водоросли. Исследование качества пищевого агара.

Производство кормовых и технических продуктов.

Технология производства кормовой муки.

Качество кормовой муки.

Технология производства жира а) технический жир

б) медицинский жир

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет