

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.

Содержание дисциплины

Состав и свойства рыбного сырья

Классификация промысловых рыб

Химический состав рыбы

Характеристика промысловых рыб

Приемка и хранение живой рыбы

Перевозка живой рыбы;

Заготовка живой рыбы;

Заготовка рыбы-сырца;

Посмертные изменения в рыбе

Холодильная обработка рыбы

Технология охлажденной рыбы

Технология мороженой рыбы

Глазирование рыбы

Дефекты мороженой рыбы

Технология соленой рыбы

Сущность посола рыбы

Технология посолов рыбы

Органолептические показатели рыбы

Приготовление пряной и маринованной рыбной продукции

Пряный посол рыбы

Приготовление пресервов

Маринование рыбы

Дефекты соленых и маринованных рыбных продуктов

Технология вяленой рыбы и рыбных изделий

Технология вяленой рыбы

Приготовление вяленых балычных изделий

Дефекты вяленой рыбы

Способы приготовления сушеной рыбы

Способы сушки рыбы

Технология приготовления сушеной продукции

Дефекты сушеной рыбы

Технология приготовления копченой рыбы

Способы копчения рыбы

Технология холодного копчения

Дефекты рыбных изделий холодного копчения

Технология приготовления рыбы горячего копчения

Технология рыбы горячего копчения

Технология рыбы полугорячего копчения

Дефекты рыбных продуктов горячего копчения

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия

Производство рыбных полуфабрикатов

Виды и характеристика рыбных кулинарных изделий

Кулинарное использование рыбных пищевых отходов

Технология обработки промысловых беспозвоночных

Обработка ракообразных

Обработка промысловых моллюсков

Обработка промысловых иглокожих

Обработка водорослей

Производство кормовых продуктов

Получение кормовой рыбной муки

Получение кормов химического консервирования

Производство рыбного клея

Технология производства жира

Технология производства жира

Получение витамина А в жире

Получение витамина D

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет