

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология переработки рыбы и гидробионтов»

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

**19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Направленность:

**Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ (108 академических часов)

Семестр: 4 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Содержание дисциплины

Физико-химические особенности рыб. Характеристика и оценка качества сырья для производства рыбных товаров. Охлаждение и замораживание при хранении и транспортировании рыбы. Технология производства и оценка качества рыбных полуфабрикатов. Технология производства и оценка качества соленой, маринованной, вяленой и сушеной рыбы. Технология производства и оценка качества рыбы холодного и горячего копчения. Технология производства и оценка качества пресервов. Технология производства и оценка качества рыбных баночных консервов.