



47. Холодное копчение рыбы
48. Горячее копчение рыбы
49. Копчение балычных изделий
50. Производство консервов - как способ переработки рыбного сырья
51. Классификация консервов
52. Основные технологические процессы производства рыбных консервов
53. Производство пресервов
54. Производство натуральных консервов
55. Производство консервов в томатном соусе
56. Производство консервов в масле
57. Консервирование икры
58. Хранение, транспортировка и дефекты рыбных консервов
59. Сырье для производства кормовой муки и жира
60. Способы производства кормовой муки и жира.
61. Производство технических продуктов из рыбного сырья
62. Массовый состав рыбы

3-й блок

63. Органолептические показатели качества рыбы-сырца
64. Товароведение и пороки охлажденной и мороженой рыбы
65. Органолептические показатели качества замороженной рыбы
66. Контроль качества рыбы физико-химическими методами
67. Органолептические показатели качества пряной, маринованной и соленой рыбы
68. Требования нормативно-технической документации к копченой рыбе
69. Требования нормативно-технической документации к вяленой и сушеной рыбе
70. Товароведная характеристика соленой рыбы
71. Товароведение маринованной и пряной рыбы
72. Органолептическая оценка копченой рыбы
73. Органолептическая оценка вяленой и сушеной рыбы
74. Органолептическая оценка рыбных пресервов
75. Органолептическая оценка рыбных консервов

СОСТАВИЛ: доцент (должность) А.И. Портной (подпись) 01.09.2023г. (И.О. Фамилия) (дата)

Рассмотрены и утверждены на заседании кафедры 1 сентября 2023 г., протокол № 1.