

Перечень учебных изданий, рекомендуемых для изучения учебной дисциплины

Основные

1. Ш а л а к, М.В. Технология переработки рыбной продукции /М.В. Шалак, А.И. Портной. – Горки: Белорусская государственная сельскохозяйственная академия, 2006. –156с.

2. Ш а л а к, М.В. Технология переработки рыбной продукции /М.В. Шалак, М.С. Шашков, Р.П. Сидоренко – Минск.: Дизайн ПРО, 2001. – 240с.

Дополнительные


1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии мяса и рыбных продуктов /Под ред. члена-корр. НАН Беларуси В.М. Лемеша/ В.М. Лемеш, П.И. Пахомов, М.М. Алексин [и др.]. – Витебск: УО ВГАВМ, 2004.

2. Технология переработки рыбы и морепродуктов: учебное пособие / Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, М.В. Шалак [и др.]. – Ростов-на-Дону: Изд. центр «Март», 2001. – 416с.

3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения. Мясо и мясные товары. Рыбы и рыбные товары: Учебное пособие /Д.П. Лисовская, Л.К. Галун, Б.Е. Надин [и др.]. – Минск: Вышэйшая школа, 2006.

СОСТАВИЛ: доцент  А.И. Портной 01.09.23г.
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры 1 сентября 2023 г.,
протокол № 1.

Зав. кафедрой  М.И. Муравьева 01.09.23г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)