

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
лабораторных занятий по учебной дисциплине
«Технология переработки рыбной продукции»
для студентов специальности 1-74 03 03 Промышленное рыбководство
(форма получения высшего образования очная)

№ п.п.	Тема	Количество часов
1.	Методы оценки качества рыбы. Отбор, составление и подготовка пробы для исследования	2
2.	Определение массового состава рыбы	2
3.	Определение качества рыбы-сырца органолептическими методами	2
4.	Оценка доброкачественности рыбы-сырца пробной варкой	2
5.	Санитарная оценка рыбы-сырца	2
6.	Определение качества рыбы химическими методами	2
7.	Определение бактериальной обсемененности рыбы	2
8.	Контроль производства охлажденной и мороженой рыбы	2
9.	Оценка качества охлажденной и замороженной рыбы органолептическими методами	2
10.	Оценка качества охлажденной и замороженной рыбы физико-химическими методами	2
11.	Товароведение и пороки охлажденной и мороженой рыбы	2
12.	Условия производства и реализации необработанной и обработанной холодом рыбы	2
13.	Контроль производства соленых, пряных и маринованных рыбных товаров	2
14.	Органолептическая оценка соленой, пряной и маринованной рыбы	2
15.	Определение качества тузлуков органолептическими и физико-химическими методами	2
16.	Определение консервирующих веществ в соленых рыбных продуктах	2
17.	Товароведение и пороки соленой, пряной и маринованной рыбы	2
18.	Контроль производства вяленой и сушеной рыбы	2
19.	Органолептическая оценка вяленой и сушеной рыбы	2
20.	Товароведная характеристика и пороки вяленой и сушеной рыбы	2
21.	Контроль производства копченой рыбной продукции	2
22.	Органолептическая оценка рыбы холодного и горячего копчения	2
23.	Товароведная характеристика и пороки рыбы холодного и горячего копчения	2
24.	Контроль производства рыбных пресервов	2
25.	Оценка качества рыбных пресервов	2
26.	Контроль производства консервов из рыбы и морепродуктов	2
27.	Оценка качества рыбных консервов органолептическими и физико-химическими методами	2
28.	Контроль производства и оценка качества икорных продуктов	2
29.	Исследование рыбьих жиров и рыбной муки на доброкачественность	2
30.	Оценка условий производства консервированной рыбной продукции	2
Всего		60

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
лабораторных учебных занятий
по учебной дисциплине «Технология переработки рыбной продукции»
для студентов специальности 1-74 03 03 «Промышленное рыбоводство»
(форма получения высшего образования заочная)

№ п/п	Тема (содержание)	Количество часов
1.	Методы оценки качества рыбы. Отбор, составление и подготовка пробы для исследований	2
2.	Определение качества рыбы-сырца органолептическими методами	2
3.	Оценка качества охлажденной и замороженной рыбы органолептическими методами	2
4.	Органолептическая оценка соленой, пряной и маринованной рыбы	2
5.	Оценка качества вяленой, сушеной и копченой рыбы	2
6.	Контроль производства консервов из рыбы и морепродуктов	2
Всего		12