ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ, ВЫНОСИМЫХ НА САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ

1. Пищевая и биологическая ценность рыбы
2. Пороки живой рыбы и рыбы-сырца
3. Изменения в рыбе при просаливании. Условия созревания, уборки, хранения и транспортировки соленой рыбы
4. Основные дефекты соленой и маринованной рыбы
5. Вяление и сушка рыбы
6. Порядок органолептической оценки вяленой и сушеной рыбы
7. Порядок органолептической оценки рыбных пресервов
8. Производство жира, кормовой муки и технических рыбных продуктов из рыбного сырья

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

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

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