

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

№ п.п.	Тема лекции	Количество часов
1.	Введение. Состав и свойства рыбного сырья	4
2.	Заготовка и хранение необработанной товарной рыбы.	4
3.	Разделка и охлаждение рыбы	2
4.	Замораживание рыбы	4
5.	Посол рыбы	4
6.	Пряный посол и маринование рыбы	2
7.	Вяление и сушка рыбы	2
8.	Копчение рыбы	4
9.	Производство рыбных пресервов и консервов	2
10.	Производство кормовой муки, жира и технических продуктов	2
Всего		30

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**лекций 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.	Заготовка живой товарной рыбы и рыбы-сырца	2
2.	Разделка, охлаждение и замораживание рыбы	2
3.	Посол рыбы	2
4.	Копчение рыбы	2
Всего		8