

## Описание структуры курса по выбору студента

1	Название курса по выбору студента	<b>Микробиология рыбы и рыбных прудов</b>
2	Специальность	1-74 03 03
3	Курс обучения	2
4	Семестр обучения	4
5	Трудоемкость в зачетных единицах	2,5
6	Степень, звание, фамилия, имя, отчество преподавателя	Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент <b>ВОРОНЦОВ Григорий Владимирович</b>
7	Цели предлагаемого для изучения курса по выбору студента	Овладение практическими навыками по использованию микробиологических процессов в технологии производства, переработки и хранения рыбы и рыбных продуктов
8	Содержание курса по выбору студента	Микробиология рыбы пресноводных водоемов. Микробиологические процессы хранения свежей рыбы, охлажденной и замороженной рыбы и рыбных продуктов. Микробиологический контроль рыбы и рыбных продуктов. Микрофлора льда воды. Методы микробиологического контроля. Профилактический и дополнительный контроль. Санитарно-микробиологический контроль.
9	Рекомендуемая литература	1. Голова Ж.Л., Дедюхина В. П. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. М: Агропромиздат 1986 г. 2. Технология переработки рыбной продукции. Учебное пособие для студентов высших сельскохозяйственных учебных заведений/м. В. Шалак, А. И. Портной. – Горки, 2006 г.
10	Методы преподавания	Наглядный, практический.
11	Язык обучения	Русский