

Описание структуры курса по выбору студента

| | | |
|----|--|--|
| 1 | Название курса по выбору студента | Микробиология рыбы и рыбных прудов |
| 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, ДУКТОВ Александр Петрович |
| 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 |