

Описание структуры курса по выбору студентов

1.	Название курса по выбору	Холодильные технологии и технологии теплового консервирования гидробионтов
2.	Специальность	1-74 03 03 Промышленное рыбоводство
3.	Курс обучения	3
4.	Семестр	5
5.	Трудоемкость в зачетных единицах	4,5
6.	Степень, звание, фамилия, имя, отчество преподавателя	Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент ПОРТНОЙ Александр Иванович
7.	Цели предлагаемого для изучения курса по выбору студента	Сформировать знания, умения и профессиональные компетенции специалистов в области промышленного рыбоводства по организации и управлению процессами технологий обработки рыбного сырья низкими и высокими температурами.
8.	Содержание курса по выбору студента	Значение изучаемой дисциплины в подготовке инженера-технолога рыбоводного профиля. Задачи и содержание предмета. Определение предмета и его связь с другими предметами. Охлаждение как способ консервирования гидробионтов. Скорость и продолжительность охлаждения. Способы охлаждения. Транспортировка и хранение охлажденного сырья. Замораживание как способ консервирования гидробионтов. Изменения, происходящие в тканях гидробионтов при замораживании. Режим, скорость и продолжительность замораживания. Способы замораживания. Хранение замороженного сырья. Тепловая обработка как способ консервирования гидробионтов. Изменения, происходящие в тканях гидробионтов при тепловой обработке. Режим, скорость и продолжительность тепловой обработки. Способы тепловой обработки гидробионтов.
9.	Рекомендуемая литература	1. Ш а л а к, М.В. Технология переработки рыбной продукции /М.В. Шалак, А.И. Портной. – Горки: Белорусская государственная сельскохозяйственная академия, 2006. –156с. 2. Ш а л а к, М.В. Технология переработки рыбной продукции /М.В. Шалак, М.С. Шашков, Р.П. Сидоренко – Минск.: Дизайн ПРО, 2001. – 240с.
10.	Методы преподавания	Формирование значимости знаний в структуре профессиональной деятельности. Диалоговый, проблемный, наглядный.
11.	Язык обучения	Русский