

Програма підготовки бакалаврів у галузі знань 14- «Електрична інженерія» зі спеціальності 142 - «Енергетичне машинобудування»

«Холодильні технології обробки та збереження рибних і морепродуктів»

**150 год. / 5 кредитів ЕКТС
(30 год. лекцій, 30 год. практичних занять)**

Завдання для самостійної роботи

Самостійна робота з курсу «Холодильні технології обробки та збереження рибних і морепродуктів» включає такі форми:

- опрацювання лекційного матеріалу;
- підготовка до практичних занять;
- самостійна робота з літературою та джерелами для опрацювання актуальних питань курсу.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Гідробіонти як вид промислової сировини. Заготівля риби і морепродуктів на судах.	8
2	Промислові способи охолодження рибної сировини. Класифікація способів охолодження, їх порівняльна оцінка.	10
3	Теоретичні основи заморожування риби. Технологічні схеми виробництва замороженої продукції з риби. Класифікація способів заморожування, їх порівняльна оцінка.	8
4	Кріогенні способи обробки гідробіонтів. Шокове заморожування гідробіонтів. Апарати для кріогенного і шокового заморожування гідробіонтів.	14
5	Призначення і сутність процесу розморожування. Класифікація способів розморожування, їх порівняльна оцінка.	8
6	Тепломасообмін при холодильній обробці гідробіонтів. Усушка і процеси які відбуваються з рибною сировиною при холодильній обробці. Контроль якості.	12
7	Організація зберігання і транспортування замороженої продукції. Нормативи завантаження, правила розміщення.	8
8	Технологія в'ялення риби: режими, нормативи, показники якості.	12
9	Санітарно-гігієнічні умови виробництва режими зберігання продукції з гідробіонтів.	10
Разом		90