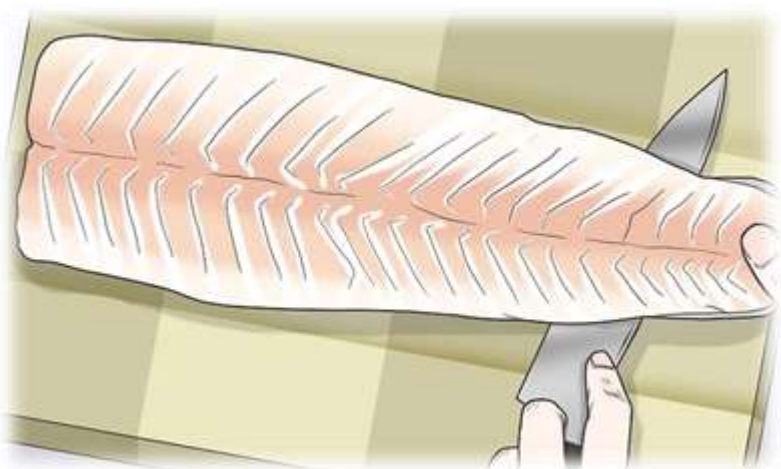


## Технологія риби та рибної продукції



Здобувач вищої освіти здобуде знання та **практичні навички** щодо організації технологічного процесу виробництва та переробки рибної продукції, ознайомиться с сучасними вимогами до процесів сушки, в'ялення та копчення, маринування, посолу риби. **Навчиться** визначати якість рибної продукції після переробки та обирати ефективний технологічний інструмент для цього. **Ознайомиться** з технологічними аспектами обробки риби/рибних продуктів, з вимогами до якості промислової морської і прісноводної риби та морепродуктів. **Здобуде навички** організовувати раціональну, маловідходну переробку риби та рибної продукції.