

# ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лабораторных занятий по дисциплине  
«Биологические основы хранения и переработки продукции растениеводства»  
для студентов 3 курса агротехнологического факультета  
специальности 1-74 02 01 «Агрономия»

№ п.п.	Тема. Название работ
1.	Приготовление соленого огурца. Оценка его качества
2.	Исследование микроорганизмов разлагающих пектиновые вещества
3.	Приготовление квашеной капусты. Оценка ее качества
4.	Мочение яблок. Оценка их качества
5.	Сушка фруктов. Оценка их качества
6.	Приготовление цукатов. Оценка их качества
7.	Приготовление вина из винограда
8.	Получение эфирного масла методом перегонки с водяным паром
9.	Анализ микрофлоры воды
10.	Количественный и качественный состав эпифитной микрофлоры семян
11.	Определение общего количества микроорганизмов в сыром молоке прямыми методами
12.	Влияние целостности семян на развитие микроорганизмов на нем
13.	Определение в муке и крупах возбудителя «картофельной болезни» хлеба
14.	Определение микроорганизмов-возбудителей болезни картофеля при хранении

Ведущий преподаватель

А.А. Горновский