

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 проведения лабораторных занятий по учебной дисциплине
 «Технологии хранения и переработки продукции животноводства»
 для студентов 2 курса специальности «Агробизнес» (ПСО) очная форма обучения

№ п. п.	Тема (содержание)	Количество часов
1.	Отбор, составление средних проб, органолептическая оценка и пороки молока	2
2.	Определение механической загрязненности, кислотности, плотности и бактериальной обсемененности молока	2
3.	Определение содержания жира и белка в молоке.	2
4.	Нормативно-технические требования к молоку коровьему при закупках. Контроль натуральности молока	2
5.	Расчеты в молочном деле	4
6.	Категории упитанности убойных животных	4
7.	Категории упитанности крупного рогатого скота мясных пород и их помесей	2
8.	Категории упитанности мясных туш	2
9.	Порядок сдачи-приемки скота и птицы для убоя	2
10.	Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса	2
11.	Сортовая разрубка мясных туш	2
12.	Расчет выхода побочных продуктов убоя животных	2
13.	Определение доброкачественности мяса	2
14.	Товарная оценка кожевенного сырья	2
15.	Определение сортности и доброкачественности яиц	2
16.	Определение доброкачественности меда	2
	ИТОГО	36

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 проведения лабораторных учебных занятий по учебной дисциплине
 «Технологии хранения и переработки продукции животноводства»
 для студентов 2 курса ССО специальности «Агробизнес» очная форма обучения

№ п. п.	Тема (содержание)	Количество часов
1.	Отбор, составление средних проб, органолептическая оценка и пороки молока	2
2.	Определение механической загрязненности, кислотности, плотности и бактериальной обсемененности молока	2
3.	Определение содержания жира и белка в молоке.	2
4.	Нормативно-технические требования к молоку коровьему при закупках. Контроль натуральности молока	2
5.	Расчеты в молочном деле	4
6.	Категории упитанности убойных животных	4
7.	Категории упитанности крупного рогатого скота мясных пород и их помесей	2
8.	Категории упитанности мясных туш	2
9.	Порядок сдачи-приемки скота и птицы для убоя	2
10.	Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса	2
11.	Сортовая разрубка мясных туш	2
12.	Расчет выхода побочных продуктов убоя животных	2
13.	Определение доброкачественности мяса	2
14.	Товарная оценка кожевенного сырья	2
15.	Определение сортности и доброкачественности яиц	2
16.	Определение доброкачественности меда	2
	ИТОГО	36

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 проведения лабораторных занятий по учебной дисциплине
 «Технологии хранения и переработки продукции животноводства»
 для студентов 3 курса специальности «Агробизнес» (ПСО) заочная форма обучения

№ п. п.	Тема (содержание)	Количество часов
1.	Отбор, составление средних проб, органолептическая оценка и пороки молока	2
2.	Определение механической загрязненности, кислотности, плотности и бактериальной обсемененности молока. Нормативно-технические требования к молоку коровьему при закупках. Контроль натуральности молока	2
3.	Расчеты в молочном деле	2
4.	Порядок продажи-закупки скота и птицы	2
	ИТОГО	8

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 проведения лабораторных занятий по учебной дисциплине
 «Технологии хранения и переработки продукции животноводства»
 для студентов 2 ССО курса специальности «Агробизнес» заочная форма обучения

№ п. п.	Тема (содержание)	Количество часов
1.	Отбор, составление средних проб, органолептическая оценка и пороки молока	2
2.	Определение механической загрязненности, кислотности, плотности и бактериальной обсемененности молока. Нормативно-технические требования к молоку коровьему при закупках. Контроль натуральности молока	2
3.	Расчеты в молочном деле	2
4.	Порядок продажи-закупки скота и птицы	2
	ИТОГО	8