

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лабораторных занятий по учебной дисциплине
«Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»
для студентов специальности **6-05-0812-01 Техническое обеспечение
производства сельскохозяйственной продукции (ССО)** факультета
механизации сельского хозяйства

Курс 3, 4

Семестр 6

№ п/п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Органолептическая оценка молока. Определение физико-химических показателей молока	2
2.	Определение видовой принадлежности мяса и свежести мяса	2
3.	Обнаружение мяса больных животных. Трихинеллез	2
4.	Определение сортности и свежести яиц	2
Итого: 8 часов		

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

практических занятий по учебной дисциплине
«Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»
для студентов специальности **16-05-0812-01 Техническое обеспечение
производства сельскохозяйственной продукции (ССО)** факультета
механизации сельского хозяйства

Курс 3, 4

Семестр 6

№ п/п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Сортность молока. Продажа молока на перерабатывающие предприятия.	2
2.	Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Порядок и условия их сдачи-приемки	2
3.	Клеймение и товароведческая маркировка туш убойных животных. Сортная разрубка туш	2
4.	Определение убойного выхода и других продуктов убоя животных	2
Итого: 8 часов		

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

практических занятий по учебной дисциплине
«Технологии хранения и переработки продукции животноводства»
для студентов специальности **6-05-0812-01 Техническое обеспечение
производства сельскохозяйственной продукции**
факультета механизации сельского хозяйства
(заочная форма)

№ п/п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Сортность молока. Продажа молока на перерабатывающие предприятия.	1
2.	Определение убойного выхода и других продуктов убоя животных	1
Итого: 2 часа		