

## ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Тематический план лабораторных занятий для дневного отделения

№	Тема	Кол-во часов
1	Правила приемки товарного зерна. Определение свежести и влажности зерна	2
2	Определение засоренности и зараженности товарного зерна	2
3	Определение природы и стекловидности зерна	2
4	Определение количества и качества клейковины в зерне пшеницы	2
5	Товароведная оценка качества свежего продовольственного картофеля	2
6	Товароведная оценка качества льнотресты	2
7	Виды очистки зерна. Расчет производительности зерноочистительных машин	2
8	Установление режимов сушки зерна. Расчет производительности зерносушилок	2
9	Определение целесообразности и времени активного вентилирования зерна	2
10	Количественно-качественный учет зерна	2
11	Количественно-качественный учет плодоовощной продукции	2
12	Определение вместимости хранилищ	2
13	Изучение ассортимента и определение выхода муки и крупы	2
14	Приготовление пшеничного хлеба	2
15	Изучение ассортимента и расчет питательности комбикормов	2
16	Приготовление квашеной капусты и оценка ее качества	2
17	Сушка плодоовощной продукции	2
18	Определение содержания крахмала в клубнях картофеля	2
Итого часов		36

Тематический план лабораторных занятий для заочного отделения

№	Тема	Кол-во часов
1	Оценка качества товарного зерна	2
2	Товароведная оценка качества льнотресты	2
3	Количественно-качественный учет зерна и плодоовощной продукции	2
4	Изучение ассортимента и определение выхода муки и крупы	2
Итого часов		8