

ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ ЛЕКЦИЙ

Тематический план лекций для специальности 1-74 02 01 «Агрономия»

№	Тема лекции	Кол-во часов
1	Технология хранения продукции растениеводства	20
1.1	Теоретические основы хранения продукции растениеводства	2
1.2	Хранение зерна и семян	8
1.3	Хранение картофеля, овощей, плодов и ягод	10
2	Технология переработки продукции растениеводства	30
2.1	Основы переработки зерна и маслосемян	12
2.2	Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод	12
2.3	Переработка растительного технического сырья	6
Итого часов		50

Тематический план лекций для специальности 1-74 02 01 «Агрономия» ССО

№	Тема лекции	Кол-во часов
1	Технология хранения продукции растениеводства	16
1.1	Теоретические основы хранения продукции растениеводства	8
1.2	Хранение зерна и семян	4
1.3	Хранение картофеля, овощей, плодов и ягод	4
2	Технология переработки продукции растениеводства	14
2.1	Основы переработки зерна и маслосемян	6
2.2	Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод	4
2.3	Переработка растительного технического сырья	4
Итого часов		30

Тематический план лекций для специальности 1-74 02 01 «Агрономия»
заочного отделения

№	Тема лекции	Кол-во часов
1	Технология хранения продукции растениеводства	6/7*
1.1	Теоретические основы хранения продукции растениеводства	1
1.2	Хранение зерна и семян	3/4*
1.3	Хранение картофеля, овощей, плодов и ягод	2
2	Технология переработки продукции растениеводства	6
2.1	Основы переработки зерна и маслосемян	2
2.2	Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод	2
2.3	Переработка растительного технического сырья	2
Итого часов		12/13*

* – по учебному плану БЗ-74-02-10-20у от 27.02.2020 г.

Тематический план лекций для специальности 1-74 02 01 «Агрономия» ССО
заочного отделения

№	Тема лекции	Кол-во часов
1	Технология хранения продукции растениеводства	4
1.1	Теоретические основы хранения продукции растениеводства	1
1.2	Хранение зерна и семян	2
1.3	Хранение картофеля, овощей, плодов и ягод	1
2	Технология переработки продукции растениеводства	2/3*
2.1	Основы переработки зерна и маслосемян	1
2.2	Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод	0,5/1*
2.3	Переработка растительного технического сырья	0,5/1*
Итого часов		6/7*

* – по учебному плану БЗ-74-02-10-20у от 27.02.2020 г.