

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

| № | Тема | Кол-во часов |
|-------------|---|--------------|
| 1 | Правила приемки и методы отбора проб товарного зерна | 2 |
| 2 | Определение свежести товарного зерна | 2 |
| 3 | Определение влажности товарного зерна | 2 |
| 4 | Определение засоренности товарного зерна | 2 |
| 5 | Определение зараженности товарного зерна | 2 |
| 6 | Определение природы и стекловидности зерна | 2 |
| 7 | Определение количества и качества клейковины в зерне пшеницы | 2 |
| 8 | Определение числа падения | 2 |
| 9 | Товароведная оценка качества свежего продовольственного картофеля | 2 |
| 10 | Товароведная оценка качества столовых корнеплодов | 2 |
| 11 | Товароведная оценка качества льнотресты | 2 |
| 12 | Виды очистки зерна. Подбор решет для очистительных машин | 2 |
| 13 | Расчет производительности зерноочистительных машин | 2 |
| 14 | Установление режимов сушки зерна | 2 |
| 15 | Расчет производительности зерносушилок | 2 |
| 16 | Определение целесообразности активного вентилирования зерна | 2 |
| 17 | Расчет времени обработки зерновых масс на установках активного вентилирования | 2 |
| 18 | Размещение зерна при хранении | 2 |
| 19 | Определение лежкоспособности сочной продукции | 2 |
| 20 | Расчет вместимости хранилищ | 2 |
| 21 | Определение убыли сочной продукции при хранении | 2 |
| 22 | Изучение ассортимента и определение выхода и качества муки | 2 |
| 23 | Изучение ассортимента и определение выхода и качества крупы | 2 |
| 24 | Приготовление пшеничного хлеба и определение его качества | 2 |
| 25 | Анализ качества пива | 2 |
| 26 | Сушка плодоовощной продукции | 2 |
| 27 | Приготовление квашеной капусты и оценка ее качества | 2 |
| 28 | Определение содержания растворимых СВ в продукции | 2 |
| 29 | Оценка качества плодово-ягодных вин | 2 |
| 30 | Определение содержания крахмала в клубнях картофеля | 2 |
| Итого часов | | 60 |