

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
 проведения лабораторных занятий  
 по учебной дисциплине Хранение и переработка плодоовощной продукции  
 для студентов специальности 1–74 02 04 Плодоовощеводства

Курс 3

Семестр 2

Уч. год 20 /20

№ п.п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Квашение капусты	4
2.	Мочение яблок	4
3.	Фруктово-ягодное виноделие	4
4.	Маринование овощей	4
2.	Приготовление закусовых консервов.	4
3.	Приготовление сока из яблок	4
4.	Приготовление фруктово-ягодных компотов.	4
5.	Приготовление варенья, джема	4
6.	Сушка фруктов и овощей	4
7.	Дегустационная оценка продуктов переработки	6
8.	Оценка качества картофеля (ГОСТ 7176-81) Определение содержания крахмала по плотности клубней (ГОСТ 7194-81)	4
9.	Оценка качества капусты белокочанной (ГОСТ 1724-85)	4
10.	Оценка качества столовой моркови (ГОСТ 1721-85).	4
11.	Оценка качества столовой свеклы (ГОСТ 1722-85)	4
12.	Оценка качества лука репчатого (ГОСТ 1723-86)	4
13.	Оценка качества свежих яблок (ГОСТ 21122-75)	4
14.	Оплата за продукцию с учетом качества.	4
15.	Расчеты по закладке овощей в бурты	4
16.	Расчеты по размещению фруктово-овощной продукции в стационарных хранилищах	4
17.	Учет и списание естественной утраты при хранении	4
18.	Экономическая оценка результатов хранения и переработки фруктово-овощной продукции.	4
Итого		86

СОСТАВИЛ \_\_\_\_\_ Н.Л. Почтовая \_\_\_\_\_ г.

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры \_\_\_\_\_ г., протокол № \_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Почтовая



