**Перелік лабораторних занять з дисципліни**

**«Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва теми** | Кількість годин | |
| Денна форма | Заочна форма |
| **1** | Відбір проб для аналізу. Визначення органолептичних показників якості зерна. | 2 | 2 |
| **2** | Товарна оцінка картоплі різного цільового призначення. | 2 |  |
| **3** | Розрахунки концентрації солі, цукру, спецій під час соління, квашення, мочіння. | 2 | 2 |
| **4** | Визначення придатності плодоягідної сировини для виробництва желейних продуктів. | 2 | 2 |
| **5** | Технологічна оцінка зерна пшениці, призначеної до помелу. | 2 |  |
| ***Усього годин:*** | | ***10*** | 6 |

**Перелік практичних занять**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва теми** | Кількість годин | |
| Денна форма | Заочна форма |
| **1** | Ознайомлення з виробничими умовами зберігання зерна. | 4 |  |
| **2** | Ознайомлення з виробничими умовами зберігання картоплі та овочів. | 2 |  |
| **3** | Органолептична оцінка якості компотів та соків. | 2 |  |
| **4** | Ознайомлення з технологією виробництва борошна і круп в промислових умовах. | 4 |  |
| **5** | Ознайомлення з технологією випікання хліба | 4 |  |
| **6** | Ознайомлення з технологічною схемою виробництва цукру. | 4 |  |
| ***Усього годин:*** | | ***20*** |  |