**Перелік лабораторних занять з навчальної дисципліни**

**«Технологія заготівлі та зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Назва теми** | Кількість годин | |
| Денна форма | Заочна форма |
| **1** | Розрахунки концентрації солі, цукру, спецій під час соління, квашення, мочіння. | 2 |  |
| **2** | Визначення придатності плодоягідної сировини для виробництва желейних продуктів. | 2 |  |
| **3** | Ветеринарно-санітарна оцінка м’яса. | 2 |  |
| ***Усього годин:*** | | ***6*** |  |

**Перелік практичних занять**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Назва теми** | Кількість годин | |
| Денна форма | Заочна форма |
| **1** | Ознайомлення з виробничими умовами зерна.  Екскурсія на елеватор. | 2 |  |
| **2** | Ознайомлення з технологією виробництва борошна. | 2 |  |
| **3** | Ознайомлення з технологією виробництва цукру на підприємстві. | 2 |  |
| **4** | Ознайомлення з виробничими умовами зберігання картоплі та овочів. | 2 |  |
| **5** | Органолептична оцінка якості компотів та соків. | 2 |  |
| **6** | Ознайомлення з технологічними процесами переробки молока на молокозаводі. | 4 |  |
| **7** | Ознайомлення з технологічними процесами переробки м’яса на м’ясокомбінаті. | 2 |  |
| **8** | Ознайомлення з технологічними процесами переробки риби. | 2 |  |
| ***Усього годин:*** | | ***18*** |  |