**Теми практичних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Назва теми** | **Кількість****годин** |
| 1. | Визначення показників якості борошна і крупів.  | 2 |
| 2. | Визначення показників якості хліба і хлібобулочних виробів.  | 2 |
| 3. | Визначення показників якості олії.  | 2 |
| 4. | Розміщення овочів, плодів на зберігання в сховищах. | 2 |
| 5. | Визначення оптимальних умов зберігання плодів і овочів. | 2 |
| 6. | Визначення якості сушених продуктів. | 2 |
| 7. | Визначення якості і вад молока, призначеного для переробки. | 2 |
| 8. | Визначення якості продуктів переробки м’яса. | 2 |
| 9. | Оцінка якості тари і пакувальних матеріалів. | 2 |
| 10. | Розрахунок приготування розчинів кухонної солі, цукру, оцтової кислоти. | 2 |
| 11. | Визначення якості консервів у герметично закритій тарі. | 2 |
| 12. | Визначення якості продуктів переробки молока. | 2 |
|  ***Всього годин*** | ***24*** |