**Планы практических занятий**

1 Биологические мембраны

2 Характеристика растительного,животного сырья

3 Вода в производстве консервированных продуктов

4Основные закономерности роста и размножения микроорганизмов

5 Характеристика животного сырья

6 Причины порчи консервированных продуктов

7 Ферменты-биологические катализаторы

8 Подготовка сырья к консервированию и тепловая обработка сырья

9 Фасовка консервов в тару

10 Упаковка тары

11 Химический состав растительного сырья

12Классификация и морфология рыбы

13 Химический состав рыбы

14 Герметизация тары

15 Виды и свойства упаковок