

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи № 4

З навчальної дисципліни:

«Технологія заготівлі та зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки»

Для студентів: спеціальності 5.09010102

«Організація і технологія ведення фермерського господарства»

Тема заняття : Зберігання картоплі та овочів

Мета: Вивчити технологічний процес зберігання картоплі та овочів

ЗАВДАННЯ

1. Охарактеризувати картоплю як об'єкта зберігання
2. Назвати вплив факторів вирощування на якість бульб
3. Описати збирання і післязбиральну обробку бульб
4. Виготовлення хрусткої картоплі.
5. Виробництво крохмалю
6. Способи зберігання бульб картоплі різного цільового призначення
7. Особливості зберігання коренеплідних овочів (буряк, морква капуста, цибуля, часник)
8. Зберігання плодоягідної продукції
9. Зробити висновок

Після виконання студент повинен знати:

1. Технологічну схему виробництва картоплі
2. Способи зберігання бульб картоплі

ВикладачТ. М. Стегній

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи № 4

З навчальної дисципліни:

«Технологія заготівлі та зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки»

Для студентів: спеціальності 5.09010102

«Організація і технологія ведення фермерського господарства»

Тема заняття : Зберігання картоплі та овочів

Мета: Вивчити технологічний процес зберігання картоплі та овочів

ЗАВДАННЯ

1. Охарактеризувати картоплю як об'єкта зберігання
2. Назвати вплив факторів вирощування на якість бульб
3. Описати збирання і післязбиральну обробку бульб
4. Виготовлення хрусткої картоплі.
5. Виробництво крохмалю
6. Способи зберігання бульб картоплі різного цільового призначення
7. Особливості зберігання коренеплідних овочів (буряк, морква капуста, цибуля, часник)
8. Зберігання плодоягідної продукції
9. Зробити висновок

Після виконання студент повинен знати:

1. Технологічну схему виробництва картоплі
2. Способи зберігання бульб картоплі

ВикладачТ. М. Стегній