

# ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

## Для виконання лабораторно-практичної роботи № 2

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 : Переробка зерна**

**Мета:** Вивчити технологічний процес переробки зерна

### **ЗАВДАННЯ**

1. Післязбиральна обробка зернових мас.
2. Суть процесу виробництва борошна (сорти, типи помелу, зберігання борошна
3. Описати властивості зерна (структурно-механічні, технологічні, борошномельні і хлібопекарські)
4. Описати технологію виробництва хліба
5. Охарактеризувати зберігання і транспортування хліба
6. Показники якості хліба
7. Описати процес виробництва крупи
8. Зберігання крупи
9. Зробіть висновок.

**Після виконання студент повинен знати:**

1. післязбиральну обробку зернових мас
2. технологію виробництва хліба
3. процес виробництва крупи

**Після виконання студент повинен уміти:**

1. Визначати якість хліба

**Викладач .....Т. М. Стегній**