

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи № 3

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 та зберігання олійних та технічних культур

Мета: Вивчити технологічний процес переробки та зберігання олійних та технічних культур

ЗАВДАННЯ

1. Харчова і технічна цінність олійних культур
2. Технологія виробництва олії. Показники якості олії
3. Продуктивність олійних культур. Сортність олії
4. Відходи переробки насіння олійних культур і використання їх
5. Зберігання олійних культур
6. Характеристика якості цукрових буряків і вимог до них.
7. Продуктивність технічних культур
8. Хімічний склад коренеплодів та їх зміни під час зберігання
9. Способи зберігання цукрових буряків у свіжому вигляді
10. Технологічна схема виробництва цукру.
11. Подрібнення буряків і одержання соку.
12. Очищення дифузійного соку
13. Випаровування соку, уварювання сиропу і кристалізація цукру
14. Зробити висновок

Після виконання студент повинен знати:

1. Технологічну схему виробництва олії, її сорти
2. Продуктивність олійних культур.
3. Технологічну схему виробництва цукру

ВикладачТ. М. Стегній

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи № 3

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 та зберігання олійних та технічних культур

Мета: Вивчити технологічний процес переробки та зберігання олійних та технічних культур

ЗАВДАННЯ

1. Харчова і технічна цінність олійних культур
2. Технологія виробництва олії. Показники якості олії
3. Продуктивність олійних культур. Сортність олії
4. Відходи переробки насіння олійних культур і використання їх
5. Зберігання олійних культур
6. Характеристика якості цукрових буряків і вимог до них.
7. Продуктивність технічних культур
8. Хімічний склад коренеплодів та їх зміни під час зберігання
9. Способи зберігання цукрових буряків у свіжому вигляді
10. Технологічна схема виробництва цукру.
11. Подрібнення буряків і одержання соку.
12. Очищення дифузійного соку
13. Випаровування соку, уварювання сиропу і кристалізація цукру
14. Зробити висновок

Після виконання студент повинен знати:

1. Технологічну схему виробництва олії, її сорти
2. Продуктивність олійних культур.
3. Технологічну схему виробництва цукру

ВикладачТ. М. Стегній