

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи №5

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 : Мікробіологічні методи консервування

Мета: Вивчити технологічний процес консервування мікробіологічними методами.

ЗАВДАННЯ

1. Значення мікробіологічних способів консервування
2. Особливості квашення
3. Особливості соління огірків, помідорів, кавунів , динь
4. Особливості технології мочіння яблук
5. Виготовлення грибних солінь
6. Зробити висновок

Після виконання студент повинен знати:

1. Фізичні методи консервування
2. Вимоги до якості сировини, інспектування.

ВикладачТ. М. Стегній

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи №5

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 : Мікробіологічні методи консервування

Мета: Вивчити технологічний процес консервування мікробіологічними методами.

ЗАВДАННЯ

1. Значення мікробіологічних способів консервування
2. Особливості квашення
3. Особливості соління огірків, помідорів, кавунів , динь
4. Особливості технології мочіння яблук
5. Виготовлення грибних солінь
6. Зробити висновок

Після виконання студент повинен знати:

1. Фізичні методи консервування
2. Вимоги до якості сировини, інспектування.

ВикладачТ. М. Стегній