

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи №6

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 : Фізичні методи консервування

Мета: Вивчити технологічний процес консервування фізичними методами.

ЗАВДАННЯ

1. Консервування тепловою стерилізацією
2. Особливості виготовлення овочевих консервів
3. Виготовлення консервів з помідорів
4. Виготовлення закусочних консервів з овочів
5. Виготовлення плодоягідних компотів
6. Виготовлення соків (овочеві, плодоягідні)
7. Сушіння плодів та овочів
8. Вимоги до якості сировини, інспектування.
9. 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 №6

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 : Фізичні методи консервування

Мета: Вивчити технологічний процес консервування фізичними методами.

ЗАВДАННЯ

1. Консервування тепловою стерилізацією
2. Особливості виготовлення овочевих консервів
3. Виготовлення консервів з помідорів
4. Виготовлення закусочних консервів з овочів
5. Виготовлення плодоягідних компотів
6. Виготовлення соків (овочеві, плодоягідні)
7. Сушіння плодів та овочів
8. Вимоги до якості сировини, інспектування.
9. Зробити висновок

Після виконання студент повинен знати:

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

ВикладачТ. М. Стегній