**Індивідуальні завдання з навчальної дисципліни**

**«Технологія заготівлі та зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки»**

Індивідуальне завдання виконується в межах годин, відведених для самостійної роботи студента і передбачає:

*І. Опрацювання літератури за темою та підготовка звіту*, що має такий зміст і структуру:

Вступ

1. Роль в організації технологічних процесів зберігання та переробки.
2. Аналіз виконання окремих технологічних процесів на виробництві.

Висновки

Список використаної літератури та інформаційних джерел

*Обсяг ІНДЗ – 3-5 сторінок формату А-4.*

**Теми індивідуальних завдань**

1. Фізичні властивості зернової маси.

2. Післязбиральне дозрівання і проростання зерна.

3. Хімічний склад основного компонента зернової маси.

4. Технологія очищення зерна.

5. Активне вентилювання зернових мас.

6. Основні типи зерносховищ.

7. Особливості зберігання зерна окремих культур.

8. Виробництво житнього борошна.

9. Вимоги до якості круп.

10. Використання відходів борошномельної та круп'яної промисловості.

11. Польовий метод зберігання овочів.

12. Особливості зберігання капусти.

13. Зберігання ягідних культур в РГС.

14. Основні технологічні вимоги при консервуванні.

15. Підготовка сировини до консервування.

16. Виготовлення консервів з овочів.

17. Виготовлення крохмалю.

18. Виготовлення фруктово-ягідних компотів.

19. Післязбиральна обробка льону-довгунця.

20. Відходи цукрової промисловості та їх використання.

21. Технологія виробництва кисломолочних продуктів.

22. Технологічні процеси переробки риби.