



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный
аграрный университет»

Кафедра «Технология производства
и экспертиза продуктов из растительного сырья»

С. П. Кузьмина

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Методические указания по изучению дисциплины

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2021

УДК 664.8 (07)
ББК 36.96
К89

Кузьмина, С. П.
К89 Холодильные технологии продуктов питания : методические указания / С.П. Кузьмина. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 19 с.

В методических указаниях определены цели и задачи при изучении дисциплины, рассмотрены организационно-правовые вопросы, даны рекомендации по организации работы обучающихся для подготовки к сдаче экзамена, представлен перечень контрольных вопросов по темам лабораторно-практических работ, указаны вопросы для подготовки к экзамену. Даны рекомендации по работе с литературой.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология продуктов питания из растительного сырья.

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021
© Кузьмина С.П., 2021

ПРЕДИСЛОВИ

Методические указания по изучению дисциплины «Холодильные технологии продуктов питания» занимают значительное место в учебно-воспитательном процессе, так как призваны организовать аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся.

Цель данных методических указаний - обеспечить обучающимся оптимальную организацию процесса изучения учебного материала и подготовку к сдаче экзамена по данной дисциплине.

Дисциплина Б1.О.14 «Холодильные технологии продуктов питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины» учебного плана. Дисциплина изучается во 2 семестре на первом и в 3 семестре на втором курсах очной формы обучения, а также во 2 и 3 семестрах на 2 курсе заочной формы обучения.

Целью освоения дисциплины «Холодильные технологии продуктов питания» является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач по применению инновационных технологий в области производства напитков, позволяющих значительно снизить потери, рационально использовать сырье при переработке с учетом его качества и расширить ассортимент выпускаемой продукции.

В рекомендациях для удобства обучающихся сосредоточены общие требования для эффективного изучения дисциплины, рекомендации для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и работе с литературой, методические материалы и оценочные средства, а также советы по подготовке к экзамену.

Данные методические указания предназначены для преподавателей и обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и будут способствовать формированию у учащихся части профессиональных компетенций «Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» и «Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях».