



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»

А. В. Волкова, С. П. Кузьмина

# СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ

Методические указания по изучению дисциплины

Кинель  
ИБЦ Самарского ГАУ  
2021

УДК 664.8 (07)  
ББК 36.91  
В67

**Волкова, А.В.**

**В 67** Современная технология консервов и пищеконцентратов : методические указания / А.В. Волкова, С.П. Кузьмина – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 20 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 зачета, представлен перечень контрольных вопросов по темам лабораторно-практических работ, указаны вопросы для подготовки к зачету. 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

© Волкова А.В., Кузьмина С.П., 2021.

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Современная технология консервов и пищевых концентратов» 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 зачета по данной дисциплине.

Дисциплина «Современная технология консервов и пищевых концентратов» относится к дисциплинам по выбору, части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе очной формы обучения, в 1 и 2 семестрах на 1 курсе заочной формы обучения.

Целью освоения дисциплины «Современная технология консервов и пищевых концентратов» является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач по применению современных технологий в области производства консервов и пищевых концентратов, позволяющих значительно снизить потери, рационально использовать сырье при переработке с учетом его качества и расширить ассортимент выпускаемой продукции.

Задачи дисциплины:

- получение четкого представления о состоянии научных знаний, необходимых для рационального уменьшения потерь и обеспечения рентабельного производства продуктов питания из растительного сырья, на основе современных достижений научно-технического прогресса;

- изучение современного состояния и основных тенденций развития технологий производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья в стране;

- изучение современных технологий производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья;

- изучение современных методов контроля качества при применении современных технологий производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья;