



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

Кафедра «Технология производства
и экспертизы продуктов из растительного сырья»

Н.В. Праздничкова, О.А. Блинова

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2021

УДК 658.56
П68

П68 Праздничкова, Н. В. Управление качеством продуктов питания из растительного сырья : методические указания / Н.В. Праздничкова, О.А. Блинова. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 32 с.

Методические указания включают методику проведения лабораторных занятий, вопросы для подготовки к зачету, список рекомендуемой литературы.

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021
© Праздничкова Н.В., Блинова О.А. 2021

Предисловие

Методические указания по изучению дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья» занимают определенное место в учебно-воспитательном процессе, так как призваны организовать аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся.

Основное назначение данных методических указаний – обеспечить обучающимся оптимальную организацию процесса изучения учебного материала и подготовку к сдаче зачета по данной дисциплине.

Методические указания включают методику проведения лабораторных занятий, рекомендуемую литературу, вопросы для подготовки к зачету.

Данное издание предназначено для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю «Технология продуктов питания из растительного сырья». В процессе обучения данные методические указания помогут формированию у учащихся часть общепрофессиональных компетенций «Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических», а также часть профессиональной компетенции «Способен осуществлять контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья».

Во время проведения лабораторных работ обучающиеся расширяют свои знания в научных вопросах и профессиональных навыках.

Для выполнения лабораторных работ каждому обучающемуся выдаются методические указания. Обучающиеся выполняют задание преподавателя, затем полученные результаты выносятся на обсуждение в группе. На основании проделанной работы обучающиеся должны сделать аргументированные выводы.