



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. Н. Макушин

ТЕХНОЛОГИЯ СУШКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Методические рекомендации по изучению дисциплины

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2021

УДК 664 (07)
ББК 36.81
М17

- Макушин, А. Н.**
М17 Технология сушки продуктов питания растительного происхождения : методические указания / А.Н. Макушин – 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
© Макушин А. Н., 2021.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Технология сушки продуктов питания растительного происхождения» 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 «Технология сушки продуктов питания растительного происхождения» относится к дисциплинам по выбору, части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений (Б1.В.ДВ.01.02) «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Дисциплина изучается во 2 семестре на 1 курсе очной формы обучения, во 2 семестре на 1 курсе и в 3 семестре на 2 курсе заочной формы обучения.

Целью освоения дисциплины «Технология сушки продуктов питания растительного происхождения» – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на формирование знаний, умений и практических навыков для решения профессиональных задач, связанных с построением основных технологических процессов и изучений тенденций современных технологий сушки продуктов из растительного сырья.

Для достижения поставленной цели при освоении дисциплины решаются следующие задачи:

- получение знаний о требованиях к сырью и готовой продукции;
- ознакомление с основными технологиями сушки продуктов питания из растительного сырья.
- выработка знаний по способам рационального использования современных технологий сушки при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- изучение технологий и особенностей производства различных видов продуктов питания из растительного сырья пониженной влажности.

В методических указаниях для удобства обучающихся сосредоточены общие требования для эффективного изучения дисциплины, рекомендации для подготовки к лабораторно-практическим