



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»

Е. Г. Александрова, А.В. Казарина

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И БИОХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Методические указания по изучению дисциплины

Кинель
РИО Самарского ГАУ
2021

УДК 664 (07)
ББК 41.8
А46

Александрова, Е. Г.
А46 Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья : методические указания / Е. Г. Александрова, А.В. Казарина – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 21 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
© Александрова Е.Г., Казарина А.В., 2021.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья» 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 «Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья» относится к обязательным дисциплинам Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе в очной и заочной формах обучения.

Целью освоения дисциплины «Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья» – формирование у будущего магистра теоретических и практических знаний и представлений о физико-химических и биохимических свойствах растительного сырья и общих принципах переработки растительного сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты.

Для достижения поставленной цели при освоении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение основных видов сырья растительного происхождения, научных основ и содержания технологий его переработки в различных отраслях пищевой промышленности;
- овладение фундаментальными понятиями о закономерностях протекания химических, физико-химических, биохимических и микробиологических и других процессов;
- освоение методов контроля качества основных видов готовых продуктов питания из растительного сырья.

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 зачету.

Данные методические указания предназначены для обучающихся и преподавателей очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из расти-