



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»

О.А. Блинова, Н. В. Праздничкова, Е. Г. Александрова

САНИТАРНО-ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Методические указания

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2021

УДК 664
Б69

Блинова, О. А.

Б69

Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья : методические указания / О.А. Блинова, Н.В. Праздничкова, Е.Г. Александрова. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 68 с.

В методических указаниях, представлена тематика и методика проведения лабораторных занятий, указаны вопросы для подготовки к экзамену, приведен перечень рекомендуемой литературы.

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021

© Блинова О.А., Праздничкова Н.В.,
Александрова Е.Г., 2021

ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья» занимают значительное 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 экзамена по данной дисциплине.

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

Издание предназначено для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания растительного происхождения, профилю «Технология продуктов питания растительного происхождения» и будут способствовать формированию у учащихся части общепрофессиональных компетенций «Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений», а также части профессиональной компетенции «Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению».

Для выполнения лабораторных работ каждому обучающемуся выдаются методические указания. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения носит творческий характер. Полученные результаты выносятся на обсуждение в группе. Обучающиеся должны сделать аргументированные выводы.