



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»

А. Н. Макушин, Е. Г. Александрова, С. П. Кузьмина

ТАРА И УПАКОВКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Методические указания

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2021

УДК 664
М34

Макушин, А. Н.
М34 Тара и упаковка для продуктов питания растительного происхождения : методические указания / А. Н. Макушин, Е. Г. Александрова, С. П. Кузьмина – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 39 с.

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

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021
© Макушин А. Н., Александрова Е. Г.,
Кузьмина С. П., 2021

ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Тара и упаковка для продуктов питания растительного происхождения» 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 зачета по данной дисциплине.

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

Данное издание предназначено для обучающихся и преподавателей очной и заочной форм обучения по направлению подготовки: 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль: «Технология продуктов питания из растительного сырья» и будут способствовать формированию у учащихся профессиональных компетенций «Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» и «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

Во время проведения лабораторных работ обучающиеся применяют умственные и физические усилия для разрешения научных и жизненных задач. При этом происходит углубление, расширение и детализация знаний, полученных на лекциях в обобщенной форме и вырабатываются навыки профессиональной деятельности.

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.