



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»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Методические указания
для обучающихся по направлению
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Кинель
ИБЦ Самарский ГАУ
2021

УДК 664.7 (07)
ББК 41.486 Р
Т38

Т38 Технологическая практика : методические указания / сост. А.В. Волкова, В.Н. Сысоев, О.А. Блинова. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 24 с.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением производственной практики (технологическая практика).

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021
© Волкова А.В., Сысоев В.Н.,
Блинова О.А., составление, 2021

Предисловие

Настоящие указания являются методическим обеспечением производственной практики (технологическая практика) обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Производственная технологическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы по выполнению задач профессиональной деятельности в области подготовки магистров и является и является промежуточным этапом теоретического и практического обучения, в результате которого осуществляется подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению задач профессиональной деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Данные методические указания определяют цель и задачи производственной технологической практики, формы и способы ее проведения, в них отражено содержание основных этапов и индивидуальных заданий по анализу состояния производственно-хозяйственной деятельности перерабатывающего предприятия, применяемого оборудования и технологий производства, контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технике безопасности и производственной санитарии на предприятии, а также общие требования к организации и проведению практики.