



Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации  
Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарская государственная  
сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Технология производства  
и экспертиза продуктов из растительного сырья»

М. И. Дулов  
В. Н. Сысоев  
А. Н. Макушин

## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по прохождению технологической практики

Кинель  
РИО СГСХА  
2018

УДК 664.7 (07)  
ББК 41.486 Р  
Д-81

**Дулов, М. И.**

**Д-81** Методические указания по прохождению технологической практики / М. И. Дулов, В. Н. Сысоев, А. Н. Макушин. – Кинель : РИО СГСХА, 2018. – 26 с.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением производственной технологической практики.

© ФГБОУ ВО Самарская ГСХА, 2018  
© Дулов М. И., Сысоев В. Н., Макушин А. Н., 2018

## Предисловие

Настоящие указания являются методическим обеспечением производственной технологической практики для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки: «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции».

Производственная технологическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является промежуточным этапом теоретического и практического обучения, в результате которого осуществляется подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению задач профессиональной деятельности в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

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 пищевых продуктов, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технике безопасности и производственной санитарии на предприятии, а также общие требования к организации и проведению практики.