



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

Кафедра «Технология производства и экспертиза
продуктов из растительного сырья»

М. И. Дулов, А. Н. Макушин,
Л. А. Коростелева, В. Н. Сысоев

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по прохождению практики
по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности

для обучающихся по направлению
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки
«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Кинель
РИО СГСХА
2018

УДК 664.7 (07)
ББК 36.8 р
... Д-81

Дулов, М. И.

Д-81 Методические указания по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности / М. И. Дулов, А. Н. Макушин, Л. А. Коростелева, В. Н. Сысоев. – Кинель : РИО СГСХА, 2018. – 51 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

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

ПРЕДИСЛОВИЕ

Настоящие указания являются методическим обеспечением производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (профессиональное обучение по профессии «Пекарь», «Формовщик колбасных изделий», «Сыродел») для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки: «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции».

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 хлебобулочных изделий (колбасных изделий или сыров).

Данные методические указания определяют цель и задачи производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, 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 хлебобулочных изделий (колбасных изделий или сыров), обеспечению входного контроля сырья на предприятии по основным органолептическим и физико-химическим показателям качества, контролю качества полуфабрикатов и готовой продукции, технике безопасности и производственной санитарии на предприятии, а также общие требования к организации и проведению практики.