

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Мичуринский филиал

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

 **Л.А.Панаскина**

20 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики
для специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(базовый уровень)
Профессиональный модуль ПМ.01 Приемка, убой и первичная
переработка скота, птицы и кроликов

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающая реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта приемки, убоя и первичной переработке скота, птицы и кроликов для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики

Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

В ходе освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной

- переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики обучающимися в объеме 108 часов (3 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

№	Индекс МДК	Виды работ	КОЛ-ВО ЧАСОВ	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 01.01.	Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.	18	1-9	1.1.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
2		Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов.	18	1-9	1.2.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
3		Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	24	1-9	1.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
4		Оценка качества мяса птицы и кроликов.	12	1-9	1.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
5		Размещение мяса в камерах холодильника.	12	1-9	1.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
6		Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	24	1-9	1.4.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		Всего:	108			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа учебной практики реализуется на базе сети ООО «Дружба», оснащенная необходимым технологическим оборудованием цеха по приёме, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

3.2. Информационное обеспечение учебной практики

Основные источники (ОИ):

ОИ 1. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

ОИ 2. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика. Практикум: учеб. пособие / Сост. И.В. Сидоренко. - Брянск: ФГБОУВО Брянский ГАУ, 2017. -36 с.

ОИ 3. Исаев, Х. М. Технологическое оборудование мясной отрасли. Краткий курс лекций: учебно-методическое пособие для профиля подготовки Технология мяса и мясных продуктов / Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 106 с.

ОИ 4. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

ОИ 5. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133429> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

ДИ 1. Термины и определения в технологии переработки продукции животноводства: учебное пособие / В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Е.М. Байдаков, Е.И. Слезко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2018. – 60 с.

ДИ 2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130575> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы (И-Р):

1. ЭБС Лань: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. – Дата обращения: 03.02.2021. – Заглавие с экрана.
2. ЭБСРуконт: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://rucont.ru/>. – Дата обращения: 03.02.2021. – Заглавие с экрана.
3. Мясопортал. Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.myasoportal.ru/?openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599>. -Дата обращения: 03.02.2021. – Заглавие с экрана.

3.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей.

Способ проведения учебной практики – выездная.

Учебная практика проводится на базе сети ООО «Дружба» в соответствии с рабочей программой практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Для проведения учебной практики в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по предприятиям.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе

прохождения практики;

- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающийся при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки (или халат), фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по учебной практике является отчет, который должен состоять из:

- Титульный лист (Приложение 1).
- Задание на практику (Приложение 2).
- Дневник прохождения практики (Приложение 3).
- Характеристика (Приложение 4).
- Аттестационный лист (Приложение 5).
- Текстовая часть отчета;
- Список литературы;
- Фотоотчет (по возможности).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации результатов освоения учебной практики является зачет.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во

	время практики.
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.

По окончании учебной практики обучающийся сдает дневник (Приложение 3), характеристику (Приложение 4), аттестационный лист (Приложение 5) установленной формы.

Оценкой результатов освоения учебной практики является отметка «зачет» или «незачет».

Критерии оценки содержания дневника по учебной практике:

Зачет: Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок.

Незачет: Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличия дневника и выполнения тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождении тестирования.

Содержание и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Виды работ:

- Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.
- Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов.
- Первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Оценка качества мяса.
- Размещение мяса в камерах холодильника.
- Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
- Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.

Результаты прохождения учебной практики:

Результатом прохождения учебной практики является овладение вида профессиональной деятельности, овладение общими и профессиональными компетенциями профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

ОТЧЕТ
о прохождении учебной практики

Профессиональный модуль
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка _____

Брянская область
202__

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

Утверждаю:

Зам.директора по ПО и АХР

_____ Мамынова Н.С.

« _____ » _____ 20__ г.

Задание
на учебную практику

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Место прохождения практики:

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: 108 ч.

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

1	Ознакомление с организацией рабочих мест.
2	Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.
3	Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов.
4	Первичная переработка скота, птицы и кроликов.
5	Оценка качества мяса.
6	Размещение мяса в камерах холодильника.
7	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

За период практики студент должен:

1. Получить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт:
 - приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов;
 - размещения мяса в камерах холодильника;
 - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по

первичной переработке скота, птицы и кроликов;

– подготовки тушек птицы к кулинарной обработке;

3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:

- Титульный лист.
- Задание на практику
- Дневник прохождения практики
- Характеристика
- Аттестационный лист
- Текстовая часть отчета
- Список литературы
- Фотоотчет (по возможности)

Задание выдал руководитель практики

(от образовательной организации): _____

(подпись)

(ФИО)

Согласовано: руководитель практики от профильной организации

(должность, фамилия, имя, отчество)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Мичуринский филиал

**ДНЕВНИК
прохождения учебной практики**

по профессиональному модулю
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: _____

Брянская область

202__

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

по профессиональному модулю

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

с « _____ » _____ 202__ г. по « _____ » _____ 202__ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

должность

(подпись)

(фамилия, инициалы)

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики

(Ф.И.О.)

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Место прохождения практики: _____

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающимся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):

Руководитель практики от профильной организации: _____

подпись
МП

ф.и.о.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф. И. О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
Профессиональный модуль	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
Место практики	
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 108 ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/ не освоена)
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.	
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	

Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись Ф. И. О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись Ф. И. О.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
учебной практики по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

от «18» 05 2021г.

Организация - разработчик рабочей программы учебной практики на 2021-2022 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

согласовывает:

1. Рабочую программу учебной практики по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
3. Задание на учебную практику по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Согласовано:

ООО «Дружба»
наименование предприятия/организации
Технолог, Павел Игоревич Сергеевич
должность, Ф.И.О., подпись, печать

Согласовано:

ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»
наименование предприятия/организации
Менеджер по персоналу
М.А. Дмыз
должность, Ф.И.О., подпись, печать

Согласовано:

АО «Брянский мясокомбинат»
наименование предприятия/организации
начальник отдела кадров
должность, Ф.И.О., подпись, печать

Согласовано:

АО «Куриное царство Брянский филиал»
наименование предприятия/организации
Начальник отдела по работе с персоналом
должность, Ф.И.О., подпись, печать

Согласовано:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»
наименование предприятия/организации
должность, Ф.И.О., подпись, печать