

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
_____ Л.А.Панаскина
11.05.2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

для специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

(базовый уровень)

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Брянская область
2022

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся осваивают рабочую профессию «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» 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 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки тушек птицы к кулинарной обработке;
- приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции;
- использования технологического оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы;

уметь:

- размораживать мясо птицы;
- разделывать, обваливать и жиловать мясо птицы;
- измельчать мясо птицы;
- подготавливать не мясные компоненты фарша;
- составлять фарш рубленых полуфабрикатов;
- формовать полуфабрикаты;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- фасовать и упаковывать полуфабрикаты;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

знать:

- требования действующих стандартов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- режимы и последовательность выработки полуфабрикатов;
- методику технологических расчетов по процессам выработки полуфабрикатов;
- режимы холодильной обработки полуфабрикатов из мяса птицы;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики обучающимися в объеме 216 часов (6 недель).

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 05.01.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.	6	1-9	1.4. 2.1. 3.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
2	МДК 05.01.	Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Регулирование оборудования.	24	1-9	1.4. 3.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
3	МДК 05.01.	Отделение частей мяса от тушки птицы в соответствии с требованиями технологии.	36	1-9	1.4. 3.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
4	МДК 05.01.	Укладка отдельных частей тушки птицы на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание, расфасовку и упаковку.	18	1-9	1.4.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
5	МДК 05.01.	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы.	78	1-9	1.4. 2.1. 3.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
6	МДК 05.01.	Фасовка и упаковка полуфабрикатов из птицы	18	1-9	1.4. 2.1. 3.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
7	МДК 05.01.	Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов из мяса птицы.	36	1-9	1.4. 2.1. 3.3.	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		Всего:	216			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа учебной практики реализуется на базе сети АО «Корпорация ГРИНН» «Линия», оснащенная необходимым технологическим оборудованием цеха по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы.

3.2. Информационное обеспечение учебной практики

Основные источники (ОИ):

ОИ 1. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. – 105 с.

ОИ 2. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы. Практикум: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. – 48 с.

ОИ 3. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108185> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

ДИ 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. - Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.

ДИ 2. 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> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы (И-Р):

ИР 1. ЭБС Лань: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. – Дата обращения: 25.02.2022. – Заглавие с экрана.

ИР 2. ЭБС Руконт: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://rucont.ru/>. – Дата обращения: 25.02.2022. – Заглавие с экрана.

ИР 3. ЭБС AgriLib: сайт. – Режим доступа <http://ebs.rgazu.ru/> – Дата обращения: 25.02.2022. – Заглавие с экрана

ИР 4. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа http://www.myasoportal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnJhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599 . – Дата обращения: 25.02.2022. – 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 АО «Корпорация ГРИНН Линия» 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, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

После изучения ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и прохождения учебной практики проводится квалификационный экзамен с присвоением 3 разряда по ЕТКС (Единый тарифно - квалификационный справочник работ и профессий рабочих) по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Квалификационная характеристика 3-го разряда Изготовителя полуфабрикатов из мяса птицы:

Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы. Укладка порций расфасованного мяса на ленточный транспортер или на стол для передачи на

взвешивание и упаковку. Регулирование оборудования.

Должен знать: устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы; анатомическое строение тушки птицы; правила распиловки тушек птицы для фасовки.

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 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	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 аккуратно. 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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по рабочей профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) 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 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

Виды работ:

- Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест.
- Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Регулирование оборудования.
- Отделение частей мяса от тушки птицы в соответствии с требованиями технологии.
- Укладка отдельных частей тушки птицы на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание, расфасовку и упаковку.
- Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы.
- Фасовка и упаковка полуфабрикатов из птицы.
- Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов из мяса птицы.

Результаты прохождения учебной практики:

Результатом прохождения учебной практики является овладение вида профессиональной деятельности, овладение общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**
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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Место прохождения практики:

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: 216 ч.

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

1.	Ознакомление с организацией рабочих мест.
2.	Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Регулирование оборудования.
3.	Отделение частей мяса от тушки птицы в соответствии с требованиями технологии.
4.	Укладка отдельных частей тушки птицы на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание, расфасовку и упаковку.
5.	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы.
6.	Фасовка и упаковка полуфабрикатов из птицы.
7.	Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов из мяса птицы.

За период практики студент должен:

1. Получить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт:
 - подготовки тушек птицы к кулинарной обработке;
 - приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;

- проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции;
- использования технологического оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих

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

МП

(подпись)

(фамилия, инициалы)

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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

ф.и.о.

МП

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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
Место практики	
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 216 ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/ не освоена)
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	

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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

от 11.05.2022 г.

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) на 2022-2023 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
с о г л а с о в ы в а е т:

СОГЛАСОВАНО:

1. Рабочую программу учебной практики по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
3. Задание на учебную практику по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Дружба»
Технолог _____ Ю.С.Фатеев

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»
Менеджер по персоналу _____ М.А.Хмыз

СОГЛАСОВАНО:

АО «Брянский мясокомбинат»
Начальник отдела кадров _____ Турнова М.Н.

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ - 1»
Менеджер по персоналу _____ Прокопенко Г.Н.