

Министерство науки и высшего образования РФ  
Марийский аграрный колледж (филиал)  
ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет»

Рассмотрено и одобрено на заседании  
МЦК зооветеринарных дисциплин  
Протокол № 1 от «30» августа 2018 г.  
Председатель: З.В. Ямбакова

Утверждаю  
Заместитель директора по УМР  
Л.В. Мурзанаева  
«30» августа 2018 г.

Аннотации рабочих программ практик  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Аннотация рабочей программы  
производственной практики (по профилю специальности)  
ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота,  
птицы и кроликов**

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий в области производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4.**

**Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов - 36 часов.**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Аннотация рабочей программы  
производственной практики (по профилю специальности)  
ПМ.02. Обработка продуктов убоя**

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.02. Обработка продуктов убоя является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий в области производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 2.1 – 2.3.**

**Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.02. Обработка продуктов убоя - 36 часов.**

**Аннотация рабочей программы  
производственной практики (по профилю специальности)  
по ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий в области производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 3.1 – 3.4.**

**Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов – 216 часов.**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Аннотация рабочей программы  
производственной практики (по профилю специальности)  
ПМ.04. Организация работы структурного подразделения**

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.04. Организация работы структурного подразделения является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий в области производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 4.1 – 4.5.**

**Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.04. Организация работы структурного подразделения - 36 часов.**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Аннотация рабочей программы  
производственной практики (по профилю специальности)  
ПМ.05. Выполнение работ по профессии  
«Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»**

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.05. Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий в области производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 5.1 – 5.2.**

**Количество часов на освоение** рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.05. Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» - **36 часов.**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

**Аннотация рабочей программы учебной практики  
ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота,  
птицы и кроликов**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики 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.

**Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4.**

**Количество часов на освоение** программы учебной практики по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов - **108 часов.**

## **Аннотация рабочей программы учебной практики**

### **ПМ.02. Обработка продуктов убоя**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по ПМ.02 Обработка продуктов убоя является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### **Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

#### **Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 2.1 – 2.3.**

**Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ.02 Обработка продуктов убоя - 72 часа.**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**

## **Аннотация рабочей программы учебной практики**

### **ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### **Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

#### **Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 3.1 – 3.4.**

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов – 216 часов.**

## **Аннотация рабочей программы учебной практики**

### **ПМ.04. Организация работы структурного подразделения**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по ПМ.04 Организация работы структурного подразделения является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### **Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

- принятия управленческих решений.

**Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 4.1 –4.5.**

**Количество часов на освоение** программы учебной практики по ПМ.04. Организация работы структурного подразделения – **72** часа.

**Аннотация рабочей программы учебной практики  
ПМ.05 Выполнение работ по профессии  
«Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Цели и задачи учебной практики**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций.

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;

- приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;

**Перечень формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 5.1 – 5.2.**

**Количество часов на освоение** программы учебной практики по ПМ.04 Организация работы структурного подразделения – **72** часа.

**Аннотация рабочей программы преддипломной практики**

**Область применения программы**

Рабочая программа преддипломной практики по специальности 19.08.02 Технология мяса и мясных продуктов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Цели и задачи преддипломной практики**

Целью преддипломной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами преддипломной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов и технологий в мясной отрасли;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения преддипломной практики 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;

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;

- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

**Перечень формируемых компетенций:**

ОК 1-9, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1 - 4.5.

**Количество часов на освоение программы преддипломной практики**

– 144 часа.

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.**