

## **ПРАКТИКИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ОПОП**

### **19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

**Учебные и производственные практики по следующим профессиональным модулям:**

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

ПМ 02. Обработка продуктов убоя.

ПМ 03. Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов.

ПМ 04. Организация работы структурного подразделения.

ПМ 05. Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов».