



УТВЕРЖДАЮ "ДАК"

ОГАПОУ «ДАК»

Директор \_\_\_\_\_ Н.М. Овчинникова

«30» августа 2024 г.

**ПРОГРАММА  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)**

**по специальности  
19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**ООО «ГК Агро-Белогорье»**

на 2024-2025 учебный год (1 курс)  
на 2025-2026 учебный год (2 курс)  
на 2026-2027 учебный год (3 курс)

Лист согласования

**СОГЛАСОВАНО:**  
директор по производству  
ООО «МПЗ Агро-Белогорье»  
М.П.



A handwritten signature in black ink, appearing to read "А.С. Сергеев". The signature is written over a horizontal line.

А.С. Сергеев

**Программа практической подготовки (дуального обучения) разработана  
на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343, зарегистрированного Министерством юстиции от 21 июня 2022 года (рег. № 68942);

- Рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

**Организации - разработчики программы:**

Профессиональная образовательная организация (далее - ПОО):

ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж»

Предприятие/организация: ООО «ГК Агро-Белогорье»

Разработчики программы:

Потанина Е.В.	Заместитель директора по УР	ОГАПОУ «ДАК»
Козляк Т.Н.	Заместитель директора по УПР	ОГАПОУ «ДАК»

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>5</b>
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

## 1.1. Область применения программы

Программа практической подготовки (дуального обучения) является составной частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, в рамках реализации дуального обучения.

### Цель программы:

- качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей,
- приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей образовательных программ СПО в соответствии с ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

### Задачи программы:

1. Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.
2. Повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников колледжа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

ВПД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

ВПД 3. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства мясной продукции.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

2.1. Количество часов на освоение программы на предприятии/организации:

Всего часов	В соответствии с ФГОС	В ПОО, мастерских/лабораторных	На предприятии/организации	Наименование предприятий
<b>Аудиторные часы</b>	694	694		
<i>из них:</i>				
<i>Часы теоретического обучения</i>	458	458		
МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.	88	88		
МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	44	44		
МДК.02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	98	98		
МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	74	74		
МДК.02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	100	132		
МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации	18	18		
МДК.04.01 Рабочая профессия 11953 Жилец мясной промышленности и субпродуктов	36	36		
<i>Часы лабораторных работ</i>	72	72		
МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.	0	0		
МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	36	36		
МДК.02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	0	0		
МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	0	0		
МДК.02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	0	0		
МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации	0	0		
МДК.04.01 Рабочая профессия 11953 Жилец мясной промышленности и субпродуктов	36	36		
<i>Часы практических занятий</i>	132	132		
МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и	42	42		

расходных материалов для производства мясной продукции.				
МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	44	44		
МДК.02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	0	0		
МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	28	28		
МДК.02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	0	0		
МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации	18	18		
МДК.04.01 Рабочая профессия 11953 Жилец мясной промышленности	0	0		
<b>Часы практики</b>	<b>900</b>	<b>900</b>		
из них:				
<i>Часы учебной практики</i>	432	432		ООО «ГК Агро-Белогорье»
УП.01.01	216	216		
УП.02.01	144	144		
УП.03.01	36	36		
УП.04.01	36	36		
<i>Часы производственной практики</i>				
ПП.01.01	252		252	
ПП.02.01	144		144	
ПП.03.01	36		36	
ПП.04.01	36		36	
ПДП	144		144	





	<i>практика</i>										
7.	<i>ПП.03.01 Производственная практика</i>	36		36							
8.	<i>ПП.04.01 Производственная практика</i>	36		36							
9.	<i>ПДП Преддипломная практика</i>	144		144							
<b>ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ</b>		<b>1044</b>		<b>1044</b>							
<b>ВСЕГО</b>		<b>1702</b>		<b>1326</b>							

#### Расчет коэффициента практической подготовки (дуальности)

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: **1702** ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации: 0 ч.
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): **1044** ч.
4. Коэффициент дуальности\*: 61,3 %

(\*Коэффициент дуальности рассчитывается по формуле:  $([\text{строка 2}] + [\text{строка 3}]) * 100\% / [\text{строка 1}]$ , где строка 2 - Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации; строка 3 - Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики); строка 1 - Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на предприятии/организации

– помещения для теоретических занятий:

№ п/п	Наименование учебного кабинета, кабинета инструктажа	Площадь, кв.м	Количество
1.	Кабинет теоретического обучения	30	1

– производственные помещения:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Площадь, кв.м	Количество
1.	Цех (отделение): убой скота		1
2.	Цех (отделение): разделки туш		1
3.	Цех (отделение): переработки пищевой крови		1
4.	Цех (отделение): субпродуктовый кишечный		1
5.	Цех (отделение): упаковки продукции		1
6.	Помещения для охлаждения и хранения в охлажденном виде мяса, субпродуктов, кишок, пищевых жиров; замораживания и хранения в замороженном виде мяса, субпродуктов, эндокринно-ферментного сырья, мясных и субпродуктовых блоков.		1

– мастерские:

№ п/п	Наименование мастерских	Площадь, кв.м	Количество
1.			

– оборудование, средства производства:

№ п/п	Наименование оборудования / средств производства	Количество	
		лабораторий и рабочих мест лабораторий	Итого
1.	Микроскопы	5	5
2.	Психрометр	5	5
3.	Счетчик колоний	2	2
4.	Сушильный шкаф	2	2
5.	Термостат	5	5
6.	Вытяжной шкаф	5	5
7.	Муфельная печь	2	2
8.	pH метр	5	5
9.	Трихинеллоскоп	5	5
10.	Компрессориум	2	2
11.	Холодильник	5	5
12.	Набор лабораторной посуды	5	5
13.	Набор ветеринарных инструментов	5	5
14.	Лента конвейера	5	5
15.			

\*\*\* Указать количество оборудования и средств производства в цехе, комплексе, мастерских/на рабочих местах мастерских, лабораториях/на рабочих местах лабораторий, необходимое для реализации программы дуального обучения.

### **3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения ПОО):

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 2 года.

Требования к квалификации наставников на предприятии: наставники отбираются из самых опытных специалистов, имеющих опыт работы по профилю не менее 3-х лет, не имеющих взысканий от руководства.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения: главный технолог.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: инженер по технике безопасности и охране труда.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: начальник отдела кадров, главный технолог.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

Контроль и оценка результатов освоения программы практической подготовки (дуального обучения) осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем.

##### ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья

Результаты обучения (сформированные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Выполнение работ по сдаче-приемке сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.</p> <p>Выполнение работ по выполнению технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос.</li> <li>- защита заданий на практических занятиях;</li> <li>- тестирование,</li> <li>- контрольные работы,</li> <li>- решение ситуационных задач</li> <li>- диф. зачет,</li> <li>- экзамены</li> <li>- ГИА</li> <li>- наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках.</li> </ul>

##### ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Результаты обучения (сформированные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и</p>	<p>Выполнение работ по организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос.</li> <li>- защита заданий на практических занятиях;</li> <li>- тестирование,</li> <li>- контрольные работы,</li> <li>- решение ситуационных задач</li> </ul>

<p>контроль качества готовой мясной продукции.</p> <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства мясной продукции.</p>	<p>контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции. Выполнение работ по контролю производственных стоков и отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. Выполнение лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства мясной продукции.</p>	<p>- диф. зачеты, - экзамены - ГИА - наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках.</p>
---	--	--

### ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

<b>Результаты обучения (сформированные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Выполнение работ по планированию основных показателей производственного процесса.</p> <p>Выполнение работ по планированию выполнения работ исполнителями.</p> <p>Выполнение работ по организации работы трудового коллектива.</p> <p>Выполнение работ по контролю и оценке результатов работы трудового коллектива.</p> <p>Выполнение работ по ведению учетно-отчетной документации.</p>	<p>- устный опрос. - защита заданий на практических занятиях; - тестирование, - контрольные работы, - решение ситуационных задач - диф. зачет, - экзамены - ГИА - наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках.</p>

