



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

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

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
Аудиторные часы	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		
Часы практики	900	900		
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						
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		1044		1044						
ВСЕГО		1702		1326						

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.	рН 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"> - 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.

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"> - устный опрос. - защита заданий на практических занятиях; - тестирование, - контрольные работы, - решение ситуационных задач

<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.</p> <p>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

Результаты обучения (сформированные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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>

