УТВЕРЖДАЮ
ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

Директор _____ Осипов С.В.

«28» августа 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
АО «Приосколье»

Генеральный директор_____ Колабухов И.В.

«28» августа 2024 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новооскольский колледж»

Акционерное общество «Приосколье»

на 2024/2027 учебный год

2024 г.

Лист согласования

Согласовано
АО «Приосколье»

Генеральный директор Колабухов И.В.
«28»августа 2024 г.

Согласовано
(наименование предприятия/организации)

главный агроном Петракович С.В
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Согласовано
ООО „Дон"
(наименование предприятия/организации)

(должность) (подпись) (Ф.И.О.) Чубарих Ю.Н.
«_____»_____20__ г.

Согласовано

_____
(наименование предприятия/организации)

_____ _____ /_____/
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)
«_____»_____20__ г.

Программа дуального обучения разработана на основе:

–Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования утверждённого приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 343. по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

–рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей специальности/профессии **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**;

– постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

– постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»

Организации - разработчики программы:

Профессиональная образовательная организация (далее - ПОО):
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новооскольский колледж»

Предприятие/организация **Акционерное общество «Приосколье»**

Разработчики программы:

Бузулуцкая Л.В. заместитель директора ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

Назин В.А. заместитель директора ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

Гриднева В.Н. заведующая отделением ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

Гнездилов С.В. начальник кадровой службы АО «Приосколье»

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ……..…**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ……..**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ……..**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ……**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности/профессии **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в рамках реализации дуального обучения.

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Программа дуального обучения используется по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в группах 1-2 тех, 2-2 тех, 3-2 тех.

Цель программы:

-освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по специальности в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами профессиональных модулей;

-приобретение обучающимися практического опыта с учетом содержания модулей образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО.

Задачи программы:

1. Комплексное освоение Обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами профессиональных модулей;
2. Повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников.

1.2. Требования к результатам освоения программы:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих

			действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	**Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	**Умения:** определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по

			процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	**Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	**Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	**Знания:** особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	**Умения:** описывать значимость своей специальности;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	**Знания:** правила экологической

			безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Зо 08.01	**Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	**Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.	Н 1.1.01	Навыки/практический опыт: Прием-сдача мясного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н 1.1.03	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.05	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.06	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из мясного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.1.07	Маркировка готовой продукции (продуктов

			питания из мясного сырья) на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.1.08	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		У 1.1.01	Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.1.03	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.1.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 1.1.07	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов

			питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.08	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.1.09	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.10	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.1.11	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.12	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.13	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.14	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения

			технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.1.15	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
		З 1.1.01	Знания: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.02	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		З 1.1.05	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.06	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.07	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

		З 1.1.08	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.09	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.10	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.11	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.12	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.13	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.14	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых

			системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.15	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 1.1.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства мясного продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 1.2.01.	Навыки/практический опыт: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н 1.2.02	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.03	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях

		Н 1.2.04	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.05	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.06	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Н 1.2.07	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.08	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н 1.2.09	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.10	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.11	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.12	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного

			сырья на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.13	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.01	Умения: Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.02	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.03	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.04	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.05	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.06	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-

			ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.07	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.08	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
		У 1.2.09	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.10	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.11	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.12	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.13	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья

		У 1.2.14	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.15	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.16	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.01	Знания: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.02	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.03	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.04	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья

		З 1.2.05	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.06	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.07	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 1.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции всех этапах ее производства и обращения на рынке	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 продукции из мясного сырья.	Н 2.1.01.	Навыки/практический опыт: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясной продукции

		Н 2.1.02	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.03.	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания мясной продукции на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.01	Умения: применять методы органолептического, физико-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
		У 2.1.02	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясной продукции), в том числе в электронном виде
		З 2.1.01	Знания::принципы организации технохимического контроля на предприятии, требования стандартов к качеству сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Основные принципы организации, параметры и режимы осуществления технологического процесса
		З 2.1.02	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясной продукции
		З 2.1.03	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции

		З 2.1.04	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясной продукции
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Н 2.2.01	Навыки/практический опыт: Контроля производственных стоков и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
		У 2.2.01.	Умения: Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства мясной продукции
		З 2.2.01	Знания: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		З 2.2.02	Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного сырья
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Н 2.3.01.	Навыки/практический опыт: Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		У 2.3.01	Умения: Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		У 2.3.02.	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов

		У 2.3.03.	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов в соответствии с регламентами
		У 2.3.04.	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов
		У 2.3.05.	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 2.3.06.	Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов
		У 2.3.07.	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
		У 2.3.08	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

		З 2.3.01	Знания: Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		З 2.3.02	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 2.3.03	Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 2.3.04	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства мясных продуктов
		З 2.3.05	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации
		З 2.3.06	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов
		З 2.3.07	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья
		З 2.3.08	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности

			сырья мясных продуктов
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей
		Н 3.1.02	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		Н 3.1.03.	Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
		У 3.1.01.	Умения: Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.1.03	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		З 3.1.01	Знания:. Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.1.02.	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения

		З 3.1.03	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 3.2.02	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.2.03	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 3.2.04	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.2.01	Умения: Контроля выполнения работ исполнителями

		З 3.2.01.	Знания: Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Н 3.3.01	Навыки/практический опыт: Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.3.02.	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 3.3.03.	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 3.3.01	Умения: Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.03	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

		У 3.3.04	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 3.3. 01	Знания: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.3.02	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		Навыки/практический опыт
		Н 3.4.01	Контроля хода и оценки результатов работы трудового коллектива
		У 3.4.01	Умения: Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.4.01.	Знания: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		З 3.4.02.	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.4.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Н 3.5.01	Навыки/практический опыт ведения учетно-отчетной документации
		У 3.5.01	Умения: Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.5.02	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.5.03.	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.5.01	Знания: Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

		З 3.5.01	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.02.	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.5.03.	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм)	ПК 4.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей
		Н 3.1.02	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		Н 3.1.03.	Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного

			сырья
		У 3.1.01.	Умения: Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.1.03	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		З 3.1.01	Знания:. Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.1.02.	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
		З 3.1.03	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.2. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.	Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 3.2.02	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических

			операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.2.03	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 3.2.04	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.2.01	Умения: Контроля выполнения работ исполнителями
		З 3.2.01.	Знания: Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения

1.3. Количество часов на освоение программы:

1-3 курсов

Всего часов	В соответствии с ФГОС	В ПОО	На предприятии/ организации	Наименование предприятия
Аудиторные часы	**1816**	**1816**	**1080**	**АО «Приосколье»**
из них:				
часы теоретического обучения МДК 01.01. Сдача-приёмка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции (формируемая компетенция) ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	58	58		
часы практических работ МДК 01.01. Сдача-приёмка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции (формируемая компетенция) ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	58	58		
часы теоретического обучения МДК 01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями (формируемая компетенция) ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	76	76		
часы практических занятий МДК 01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями (формируемая компетенция) ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства	42	42		

продуктов питания из мясного сырья. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями				
часы теоретического обучения МДК 02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности (формируемая компетенция) 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 продукции из мясного сырья ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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 из мясного сырья.	98	98		
Часы практических занятий МДК 02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности (формируемая компетенция) 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 продукции из мясного сырья ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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 из мясного сырья	-	-		
часы теоретического обучения МДК 02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли (формируемая компетенция) 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 продукции из мясного сырья ПК 2.2. Контролировать производственные	74	74		

стоки и выбросы, 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 из мясного сырья				
Часы практических занятий МДК 02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли (формируемая компетенция) 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 продукции из мясного сырья ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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 из мясного сырья	28	28		
часы теоретического обучения МДК 02.03Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов (формируемая компетенция) 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 продукции из мясного сырья ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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 из мясного сырья	100	100		
Часы практических занятий МДК 02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов (формируемая компетенция) 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 продукции из мясного сырья ПК 2.2. Контролировать производственные	32	32		

стоки и выбросы, 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 из мясного сырья				
часы теоретического обучения МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации (формируемая компетенция) 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 учётно-отчётную документацию.	18	18		
Часы практических занятий МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации (формируемая компетенция) 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 учётно-отчётную документацию.	18	18		
часы теоретического обучения МДК 04.01 Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм (формируемая компетенция) ПК 4.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. ПК 4.2. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	36	36		
Часы практических занятий МДК Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм (формируемая компетенция) ПК 4.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. ПК 4.2. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	36	36		
Часы практики	**1080**		**1080**	АО «Приосколье»

из них				
часы учебной практики ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	252		252	АО «Приосколье»
часы производственной практики ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	252		252	АО «Приосколье»
часы учебной практики ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	144		144	АО «Приосколье»
часы производственной практики ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	144		144	АО «Приосколье»
часы учебной практики ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	36		36	АО «Приосколье»
часы производственной практики ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения .	36		36	АО «Приосколье»
часы учебной практики ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм	36		36	АО «Приосколье»
часы производственной практики ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм	36		36	АО «Приосколье»
Преддипломная практика ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья 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	144		144	Предприятия – социальные партнёры

полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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 из мясного сырья. 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 учётно-отчётную документацию. ПК 4.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. ПК 4.2. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства				

2.Распределение учебных часов на освоение программы дуального обучения обучающихся

№ п/п	Код и наименование МДК, практики	Обязательная учебная нагрузка		I курс		II курс		111 курс		Всего часов
		всего часов	из них ЛПЗ	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
				ЛПЗ	ЛПЗ	ЛПЗ	ЛПЗ	ЛПЗ	ЛПЗ	ЛПЗ
1	МДК 01.01. Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.	116	58							
2	МДК 01.02. Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	118	42							
3	МДК 02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	98	-							
4	МДК 02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	102	28							
5	МДК 02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	132	32							
6	МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации	36	18							
7	МДК 04.01 Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм	72	36							
	ИТОГО ПО МДК	674	214							
8	Учебная практика УП.01	252				108	144			252
9	Учебная практика УП.02	144						72	72	144
10	Учебная практика УП 03	36							36	36
11	Учебная практика УП 04	36						36		36
12	Производственная практикаПП.01	252				108	144			252
13	Производственная практика ПП.02	144						72	72	144
14	Производственная практика ПП.03	36							36	36
15	Производственная практика ПП.04	36						36		36
16	Преддипломная практика	144							144	144
	ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ	1080				216	288	216	360	1080

	ВСЕГО	1754	214			216	288	216	360	1080

Расчет коэффициента практической подготовки (дуальности)

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО): 1754 ч.

2. Лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: -

3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): 1080 ч.

4. Коэффициент дуальности**: 61,2 %

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***			***% от общего количества часов по ФГОС***		
1	**2**			**3**		
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**1816**					
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**1754**			**100,0**		
итого по специальности		**768**	**1238**		**100,0**	**100,0**
	1-курс	2-курс	3 курс	1-курс	2-курс	3 курс
в том числе в ПОО:	**-**	**264**	**410**	**-**	**34,4**	**33,1**
теоретические занятия	-	164	296	-	21,4	23,9
лабораторные занятия	-	-	36	-	-	3,9
практические занятия	-	100	46	-	13,0	3,7
учебная практика	-	-	-	-	-	-
курсовое проектирование	-	-	32	-	-	2,6
в том числе на базе Предприятия:	**-**	**504**	**828**	**-**	**65,6**	**66,9**
теоретические занятия	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-
практические занятия	-	-	-	-	-	-
учебная практика	-	252	216	-	32,8	17,5
производственная практика	-	252	612	-	32,8	49,4
Итоговая аттестация в форме (указать) *в этой строке часы не указываются* **Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)**						

2.2. Положение о дуальном обучении (приложение 1).

2.3. Рабочий учебный план по профессии/специальности (приложение 2).

2.4. Годовой календарный график (приложение 3).

2.5. План мероприятий по обеспечению образовательного процесса в рамках реализации дуального обучения (приложение 4).

2.4. Договор об организации и проведении дуального обучения (приложение 5).

2.5. Ученические договоры о дуальном обучении (приложение 6).

2.6. Формы отчетности и оценочный материал прохождения дуального обучения (приложение 7)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в профессиональной образовательной организации

Реализация программы требует наличия:

– учебных кабинетов:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	Основ бережливого производства	1
2	Управление структурным подразделением организации	1
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности	1
4	Основ финансовой грамотности и предпринимательства	1

– мастерских:

№ п/п	Наименование мастерских	Количество
1	Учебно-производственные	1

– лабораторий:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
1	Технологий производства продукции животноводства	1
2	Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	1
3	Сельскохозяйственные биотехнологии	1

– оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	итого
1 2 3 4 5 6 7 8 9	Электронные плакаты Обучающие видео фильмы содержания птицы Стенд-планшет "Поилки для свиней" Стенд-планшет светодинамический «Централизованная вакуумная система мясной фермы» Стенд-планшет светодинамический "Технологический процесс приготовления кормов для крупного рогатого скота" Стенд-планшет		Лаборатория Технологий производства продукции животноводства		

10 11 12 13 14	светодинамический "Технологическая схема переработка овощей" Стенд-планшет светодинамический «Дождевальная установка» Демонстрационная модель Клеточная секция" Лабораторный стенд «Зоотехнический анализ кормов»				

Технических средств:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	Итого
1	Программа 1 С: Предприятие				1
2	ADEM	25			25

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на предприятии/организации

Реализация программы требует наличия:

№ п/п	Наименование кабинета инструктажа	Площадь, $м^2$	Количество
1	Учебный класс	52	1

– производственных помещений:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Площадь, $м^2$	Количество
1. 2. 3. 4. 5. 6. 8	-тракторный парк; -цех№1 завода по убою и переработке птицы №1; -цех №2 завода по убою и переработке птицы №1; - цех №1 завода по убою и переработке птицы №2; - цех №2 завода по убою и переработке птицы №2; - цех по углубленной переработке мяса птицы №3 - завода по убою и переработке птицы №2; - цех по производству колбасных изделий.	1200 2830 2019 3830 4840 5100 4200	1 1 1 1 1 1 1

– оборудования, средств производства:

№ п/п	Наименование оборудования / средств производства	Количество*		
		производственные помещения, рабочие места	лабораторий и рабочих мест лабораторий	итого
1	Система подачи контейнеров с птицей на выгрузку, мойку, дезинфекцию.			
2	Ленточный конвейер подачи птицы на убой.			

3	Карусель навешивания			
4	Устройство оглушения.			
5	Убойный аппарат.			
6	Желоб для стока крови.			
7	Шпаритель.			
8	Устройство обеспеpивания.			
9	Шнековый охладитель с выталкивателем			
10	Устройство удаления голов/трахей.			
11	Система перевешивания.			
12	Шпаритель ножек.			
13	Устройство обесшкуривания ножек.			
14	Охладитель ножек.			
15	Устройство вырезания клоаки, вскрытия.			
16	Система потрошения.			
17	Машина для проверки кожи шей.			
18	Устройство отделения шей.			
19	Устройство отделения кишок/желчного пузыря.			

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Кубрина О.И. преподаватель ОГАПОУ «Новооскольский колледж», высшее, Харьковский сельхозинститут им. В.В. Докучаева, 1984, Агрономия, ученый агроном, стаж работы 34 г.

Нехаенко Ю.Н. преподаватель ОГАПОУ «Новооскольский колледж», высшее, ФГБОУ ВО "Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина" п. Майский Белгородского района Белгородской области, Бакалавр, 2016 г., стаж работы 5 л.

Ширяева Е.Н. преподаватель ОГАПОУ «Новооскольский колледж», высшее, Государственное образовательное учреждение Российский государственный аграрный заочный университет "Ученый агроном по специальности агроном", г. Балашиха, 2003 г., стаж работы 3 г.

Пархома Н.Н. преподаватель ОГАПОУ «Новооскольский колледж», высшее, ФГОУ ВПО «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия», 2008, Бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист, стаж работы 10 л.

Полякова Е.В. преподаватель ОГАПОУ «Новооскольский колледж», высшее, ФГОУ ВПО "Московский государственный университет пищевых производств", инженер по специальности "Технология хранения и переработки зерна", 2012 г. ФГБОУ ВО "Пензенский государственный технологический университет" по программе "Профессиональное обучение (педагогическая деятельность в образовательном учреждении)", 2018г., стаж работы 8 л.

Требования к квалификации наставников:

Перепелица Ю.В. старший технолог – начальник смены цеха по производству колбасных изделий АО «Приосколье», образование высшее: ФГОУ ВПО Белгородская государственная сельскохозяйственная академия в

2006 г. по специальности Технология сельскохозяйственного производства, квалификация технолог; стаж работы 14 лет.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения: Перепелица Ю.В. старший технолог – начальник смены

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте:

Алейников М.И. начальник службы охраны труда АО «Приосколье»

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: Гнездилов С. В., начальник кадровой службы АО «Приосколье».

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

№ п/п	Наименование, автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Асминкина, Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И.	Эл.ресурс
2	Ваншин, В. В. Производство растительных масел [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Ваншин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 244 с.	Эл.ресурс
3	Водянников В.Т. Экономика сельского хозяйства: учебник – 2-е изд.,2015-544с.	Эл.ресурс
4	Верещагин Н.И. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве: учебное пособие для студ. СПО, М.: ИЦ Академия, 2016.-416 с.	4+ эл. ресурс
5	Глобин, А. Н. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А. Н. Глобин, А. И. Удовкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 214 с.	Эл.ресурс
6	Елешев, Р. Е. Химический состав и минеральное питание растений [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. Е. Елешев, Р. Х. Рамазанова, А. М. Балгабаев. — Электрон. текстовые данные. — Алматы : Альманах, 2016. — 164 с.	Эл.ресурс
7	Калашникова, С. В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. — 364 с.	Эл.ресурс
8	Кормопроизводство [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А. Н. Глобин, А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, 2017. — 74 с.	Эл.ресурс
9	Клюев, А. В. Бережливое производство : учебное пособие для СПО / А. В. Клюев ; под редакцией И. В. Ершовой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский	Эл.ресурс

	федеральный университет, 2019. — 87 с	
10	Левкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с.	Эл.ресурс
11	Лященко В.В.Стандартизация технологии переработки и хранения продукции животноводства уч. пособие, СПб.: изд Лань, 2016.-624 с.	Эл.ресурс
12	Маевская С.Л. Колличественно-качественный учет зерна и зернопродуктов, М.: ДеЛиПринт, 2015.-300 с.	Эл.ресурс
13	Михалев С.С. Кормопроизводство с основами земледелия Учебник для СПО,/ Москва Инфра-М:2015,-352 с..	22+ эл. ресурс
14	Чернышева Н.Н. Практикум по овощеводству: учеб.пособие, М: Форум, 2016-288 с.	1+эл. ресурс
15	Посыпанов Г.С. Растениеводство: практикум: учеб.пособие, М: Инфра, 2015 -256 с.	1+эл.ресурс
16	Основы зоотехнии [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина [и др.]. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 200 с.	Эл.ресурс
17	Н.В. Парахин Кормопроизводство учебник, изд. Колос, 2015.-390 с.	Эл.ресурс
18	Петрянкин, Ф. П. Производство продуктов животноводства на малых и средних фермах [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ф. П. Петрянкин, А. Ю. Лаврентьев, В. С. Шерне ; под ред. Ф. П. Петрянкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 168	Эл.ресурс
19	Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с.	Эл.ресурс
20	Солопова, В. А. Охрана труда : учебное пособие для СПО / В. А. Солопова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 125 с.	Эл.ресурс
21	Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 166 с.	Эл.ресурс
22	Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 168 с.	Эл.ресурс
23	Фомин В.М. Учебно-методическое пособие для выполнения практических занятий, Новосибирск, 2015.-228 с.	Эл.ресурс
24	Удовкин, А. И. Монтаж технологического оборудования для переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Удовкин, А. Н. Глобин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2017. — 203 с.	Эл.ресурс
25	Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб.пособие, СПб: Лань, 2016-624 с.	2+ эл. ресурс

Дополнительные источники (в т.ч. периодические издания по профилю специальности):

№ п/п	Наименование, автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Журнал «Пчеловодство»www.beejournal.ru	1
2	Журнал "Животноводство России"www.zzr.ru	1
3	Журнал «АГРО XXI»www.agroxxi.ru	1
4	Сельское хозяйство: технологии, аналитика, техника | Агро	1
5	Журналwww.agrojour.ru	1
6	Журнал АгроРынокwww.agrorinok.ru	1
7	Фермерское птицеводствоwww.kuri-gusi.ru	1
8	.http://meatind.ru/ - «Мясная индустрия».	1

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Автор, наименование (тема)	Адресная ссылка
1	. http://www.foodprom.ru/ - «Пищевая промышленность».	
2	http://moloprom.ru/ - «Молочная промышленность».	
3	http://meatind.ru/ - «Мясная индустрия».	
4	http://kormoproizvodstvo.ru/ - «Кормопроизводство».	
5	.http://www.sugarbeet.ru/ - «Сахарная свекла».	
6	http://www.skotovodstvo.com/ - «Скотоводство».	
7	http://www.svinoprom.ru/ - «Свиноводство».	

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы дуального обучения осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем и на ГИА.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Результаты обучения (освоенные умения, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья 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 продукции из мясного сырья ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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 из мясного сырья. 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 учётно-отчётную документацию. ПК 4.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. ПК 4.2. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	Представление, Тестирование Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике использование образовательных контрольно-измерительных материалов на бумажных и электронных носителях, проектный метод, деловая игра, экспертная оценка, решение ситуационных задач, экспертная оценка выполнения и защиты ПЗ, тестирование, устный опрос, компьютерное тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы студентами, дифференцированный зачёт, экзамен, экзамен квалификационный.