

УТВЕРЖДАЮ  
ОГАПОУ "Ракитянский  
агротехнологический техникум"



Директор  
/Н.А. Новикова/

«01» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
ООО "Белгранкорм"



Генеральный директор  
/М.В. Якушев /

«01» августа 2023 г.

## ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

по специальности **19.02.12** Технология продуктов питания животного  
происхождения

ОГАПОУ "Ракитянский агротехнологический техникум"  
(наименование профессиональной образовательной организации)

Общество с ограниченной ответственностью  
"Белгородские гранулированные корма"  
(полное наименование предприятия/организации)

на 2023/2026 учебный год

Лист согласования

Согласовано

МЗ и ПМ (наименование)

а. Сехмет (должность)



Бурба Н.С. (Ф.И.О.)

« 20 г.

Программа практической подготовки (дуального обучения) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования 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):

ОГАПОУ "Ракитянский агротехнологический техникум"

Предприятие/организация

ООО "Белгранкорм"

Разработчики программы:

Сеитумерова Виолетта Ивановна  
(Ф.И.О.)

  
(ученая степень, звание)

заместитель директора  
(должность)

ОГАПОУ "РАТТ"  
(место работы)

Кузнецов Анатолий Иванович  
(Ф.И.О.)

  
(ученая степень, звание)

Заместитель начальника  
отдела персонала  
по обучению и развитию  
персонала  
(должность)

ООО "Белгранкорм-холдинг"  
(место работы)

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ) ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....</b>	<b>5</b>
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ) ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....</b>	<b>17</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ) ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ) ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....</b>	<b>25</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

### 1.1. Область применения программы

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

Программа практической подготовки (дуального обучения) используется для подготовки квалифицированных специалистов, имеющих теоретические знания по профессии и практические навыки работы на предприятии.

**Цель программы:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с профессиональной деятельностью по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

#### **Задачи программы:**

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

### 1.2. Требования к результатам освоения программы:

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

В результате изучения профессионального модуля

Обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
- организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
- 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
- изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
- изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
- упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
- маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании

–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

–определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

–обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

–обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья.

**Обучающийся должен уметь:**

–подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

–вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья;

–выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения;

–давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья;

–подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

–взвешивать скот на механических или электронных весах;

–определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;

–сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;

–размещать скот в загонах с использованием электропогонялок;

–контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем;

–производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение

–эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании;

–поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;

- поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

- применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

- определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья;

- вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья;

- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям

Обучающийся должен **знать**:

- методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;

- основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- основы технологии производства продуктов питания животного происхождения;

- технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

- требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

- основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья;

- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

- порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях;

- методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья.

–

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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.

### **ПМ.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**

В результате изучения профессионального модуля

Обучающийся должен **иметь практический опыт**:

–мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья.

–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

–оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Обучающийся должен **уметь**:

–оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

–оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде.

Обучающийся должен **знать**:

–показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

–правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья

–нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции

–виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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



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

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

### **ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения**

В результате изучения профессионального модуля

Обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- участия в планировании и анализе производственных показателей структурного подразделения, организации (предприятия) в целом;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца.

Обучающийся должен **уметь**:

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;

- планировать работу исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- заполнять таблицы рабочего времени для начисления заработной платы сотрудников;
- руководствоваться нормативными правовыми актами, регулирующими деятельность структурного подразделения;
- пользоваться специальной терминологией отрасли в работе;
- проводить сбор информации о деятельности объекта внутреннего контроля по выполнению требований правовой и нормативной базы и внутренних регламентов;
- выполнять контрольные процедуры и их документирование, готовить и оформлять завершающие материалы по результатам внутреннего контроля.

Обучающийся должен **знать**:

- основы организации производства продуктов питания из растительного сырья;
- структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### **ВПД 3. Обеспечение деятельности структурного подразделения**

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.

**ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

В результате изучения профессионального модуля

Обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- работы с различными методиками, приборами, посудой;
- изучения учебного материала; работы нормативно справочной литературой;
- использовании полученных знания в будущей профессии: практической деятельности.

Обучающийся должен **уметь:**

- оформлять лабораторный рабочий журнал, выполнять технику отдельные лабораторных работ, готовить растворы различной концентрации, применять полученные знания при работе в лабораториях
- выполнять химический эксперимент по распознаванию реагентов;
- использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации.

Обучающийся должен **знать:**

- устройство лабораторий, организацию труда в них;
- лабораторную посуду, весы и правила взвешивания на них, приборы для получения газов, химические реактивы, их хранение и маркировку; основные операции техники лабораторных работ: дистилляции, центрифугирование, фильтрование.
- организацию и деятельность служб контроля качества на предприятии;
- правила отбора и регистрации проб.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ВПД 4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

ПК 4.1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 4.2. Выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями.

## 1.3. Количество часов на освоение программы:

## 2-3 курсы

Всего часов	В соответствии с ФГОС	В ПОО	На предприятии/ организации	Наименование предприятия
<b>Аудиторные часы</b>				
<i>из них:</i>				
часы теоретического обучения МДК № 01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции (ПК 1.1. - ПК 1.2)	42	42		
часы практических занятий МДК № 01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции (ПК 1.1. - ПК 1.2)	40	20	20	ООО «Белгранкорм»
часы теоретического обучения МДК № 01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ПК 1.1. - ПК 1.2)	108	108		
часы практических занятий МДК № 01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ПК 1.1. - ПК 1.2)	42	22	20	ООО «Белгранкорм»
часы теоретического обучения МДК № 02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности (ПК 2.1. - ПК 2.2)	84	84		
часы теоретического обучения МДК № 02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли (ПК 2.1. - ПК 2.2)	74	74		
часы практических занятий МДК № 02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли (ПК 2.1. - ПК 2.2)	28	20	8	ООО «Белгранкорм»
часы теоретического обучения МДК № 02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов (ПК 2.1. - ПК 2.2)	100	100		
часы практических занятий МДК № 02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов (ПК 2.1. - ПК 2.2)	30	10	20	ООО «Белгранкорм»
часы теоретического обучения МДК № 03.01 Управление структурным подразделением организации (ПК 3.1. - ПК 3.5.)	34	34		
часы практических занятий МДК № 03.01 Управление структурным подразделением организации (ПК 3.1. - ПК 3.5.)	18	18		
часы теоретического обучения МДК № 04.01 Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог	36	36		

(ПК 4.1. - ПК 4.2)				
часы практических занятий МДК № 04.01 Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог (ПК 4.1. - ПК 4.2)	36	16	20	ООО «Белгранкорм»
<b>Часы практики</b>				
<i>из них</i>				
часы учебной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (ПК 1.1. - ПК 1.2)	180		180	ООО «Белгранкорм»
часы учебной практики ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК 2.1. - ПК 2.2)	144		180	ООО «Белгранкорм»
часы учебной практики ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделени (ПК 3.1. - ПК 3.5)	36	36		
часы учебной практики ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПК 4.1. - ПК 4.2)	36		36	ООО «Белгранкорм»
часы производственной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (ПК 1.1. - ПК 1.2)	252		252	ООО «Белгранкорм»
часы производственной практики ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК 2.1. - ПК 2.2)	144		144	ООО «Белгранкорм»
часы производственной практики ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделени (ПК 3.1. - ПК 3.5)	36		36	ООО «Белгранкорм»
часы производственной практики ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПК 4.1. - ПК 4.2)	36		36	ООО «Белгранкорм»



	организации																						
8.	МДК 04.01 Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог	72	36											20									
<b>ИТОГО ПО МДК</b>		<b>560</b>		<b>194</b>				16			<b>14</b>			<b>30</b>			<b>20</b>			<b>8</b>			<b>88</b>
<b>ИТОГО ПО ПМ</b>																							
9.	Учебная практика УП.01	180						72					108										180
10.	Учебная практика УП.02	144															36					108	144
11.	Учебная практика УП.03	36																				36	36
12.	Учебная практика УП.04	36															36						36
13.	Производственная практика ПП.01	252						108					144										252
14.	Производственная практика ПП.02	144															36					108	144
15.	Производственная практика ПП.03	36																				36	36
16.	Производственная практика ПП.04	36															36						36
17.	Преддипломная практика ПДП	144																				144	144
<b>ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ</b>		<b>1008</b>						180					252				144					432	<b>1008</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>1568</b>						<b>16</b>					<b>282</b>				<b>164</b>					<b>440</b>	<b>1096</b>

#### Расчет коэффициента практической подготовки (дуальности)

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: **1568 ч.**
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации: **88 ч.**
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): **1008 ч.**
4. Коэффициент дуальности\*: **69,9 %**

(\*Коэффициент дуальности рассчитывается по формуле:  $([\text{строка 2}] + [\text{строка 3}]) \cdot 100\% / [\text{строка 1}]$ , 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)

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

### Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов			% от общего количества часов по ФГОС		
1	2			3		
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	1612			100		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	1568			97,3		
<b>в том числе в ПОО:</b>	1 курс	2 курс	3 курс	1 курс	2 курс	3 курс
теоретические занятия	30	150	298	1,9	9,6	19,0
лабораторные занятия						
практические занятия	28	84	82	1,8	5,4	5,2
учебная практика			36			2,3
<b>в том числе на базе Предприятия:</b>						
теоретические занятия						
лабораторные занятия						
практические занятия	16	34	28	1,0	2,1	1,8
учебная практика		180	180		11,5	11,5
производственная практика		252	360		16,0	23,0
<i>Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена</i>						

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (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.	Инженерной графики	1
2.	Материаловедения	1
3.	Агрономии	1
4.	Зоотехнии	1
5.	Товароведения сельскохозяйственной продукции	1
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	1

– мастерских:

№ п/п	Наименование мастерских	Количество
1.	учебно-производственные	1

– лабораторий:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
1.	Технической механики	1
2.	Механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ	1
3.	Микробиологии, санитарии и оценки качества	1
4.	Технологий производства продукции животноводства	1
5.	Кормопроизводство	1
6.	Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	1

– спортивный комплекс\*:

№ п/п	Наименование спортивного комплекса	Количество
1.	Спортивный зал	1
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	1
3.	Место для стрельбы	1

– технических средств обучения\*\*:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	итого
1	Компьютеры	5			5
2	Ноутбуки	5			5
3	МФУ	5			5



– оборудования\*\*:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	Итого
1	вытяжной шкаф		1		1
2	термостат		1		1
3	штативы для пробирок,		10		10
4	столы лабораторные		10		10
5	муфельная печь		1		1
6	аппарат для дистилляции воды,		1		1
7	секундомер,		10		10
8	вискозиметр,		10		10
9	спектрофотометр,		1		1
10	лабораторное многоканальное устройство Unipractic с набором датчиков физико-химических величин и программным обеспечением		1		1
11	весы электронные		2		2
12	нагреватель лабораторный электрический		1		1
13	шкаф сушильный		1		1
14	плитка электрическая с закрытой спиралью		1		1
15	весы аналитические		1		1
16	микроскопы		10		10
17	комплекс станочного оборудования для разных возрастных групп свиней		2		2
18	система вентиляции		1		1
19	система водоподготовки, водоподведения и поения животных		1		1
20	система транспортировки и раздачи кормов		1		1
21	система обеспечения оптимального микроклимата		1		1
22	макеты животных		10		10

*\*\*Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п.*

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

Реализация программы требует наличия:

– площадей:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1.	Охраны труда	1

– производственных помещений:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество
1.	Раздевалки	6	2
2.	Душевые комнаты	4	2
3.	Предприятие по производству и переработке продукции растениеводства	1 300	1
4.	Предприятие по производству и переработке продукции животноводства	890	1
5.	Предприятие по кормопроизводству	1460	1
6.	Предприятие по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	920	1

– лабораторий:

№ п/п	Наименование лабораторий	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество
1.	Лаборатория качества	54	1

– оборудование, средства производства:

№ п/п	Наименование оборудования / средств производства	Количество		
		производственные помещения, рабочие места	лабораторий и рабочих мест лабораторий	итого
1.	система оценки микроклимата: температуры, влажности, скорости, движения воздуха, освещенности, загазованности		10	10
2.	оборудование для первичной переработки мясной продукции		1	1
3.	оборудование для первичной переработки молочной продукции		1	1

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

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения ПОО): 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. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **Требования к квалификации наставников на предприятии**

В качестве наставников привлекаются наиболее опытные специалисты, имеющие опыт работы по профилю не менее 3 лет, с разрядом на 1-2 выше, чем предусмотрено стандартом для выпускников, не имеющие взысканий от руководства.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения:

#### **Начальник управления персонала**

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

#### **Инженер по охране труда**

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам:

#### **Инспектор отдела кадров**

### 3.3. Информационное обеспечение обучения\*\*\*

Основные источники (не старше 5 лет):

№ п/п	Наименование, автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Анатомия и физиология домашних животных: Учебник / Максимов В.И., Слесаренко Н.А., Селезнев С.Б. и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 600 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование□□)	10
2	Базаров Т.Ю. Управление персоналом: Учебник для вузов /Под ред. Т.Ю. Базарова, Б.Л. Еремина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Академия, 2015г	10
3	Горелов А. А. Основы философии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. А. Горелов. — 15-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.	10
4	Мортимор С. «НАССР. Практические рекомендации / Мортимор С., Уоллес. Перевод с англ. 3-го перераб изд.- Санкт- Петербург: ИД «Профессия» - 2014	10
5	И.А.Иванов Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [И.А.Иванов, С.В.Урушев, А.А.Воробьев, Д.П.Кононов]. — М. : Издательский центр «Академия», 2017.	1
6	Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Учебник СПО / И.М. Лифиц. – 12 изд; перераб. и доп. – М.: издательство Юрайт, 2017. – 314 с. – серия: профессиональное образование	10
7	Экономика сельскохозяйственного предприятия Учебник под редакцией доктора экономических наук, профессора И.А. Минакова, М.: ИНФРА-М, 2018г	10
8	Исаева, О. М.Управление персоналом : учебник и практикум для СПО / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2018	10

9	Калинина В.М. Охрана труда пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образ. – М.: Академия, 2016 г.	10
10	Маргверашвили Л.В. Метрология, стандартизация и сертификация на трансМ546 порте : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [И. А. Иванов, С.В.Урушев, А. А. Воробьев, Д. П. Коно нов]. —3-еизд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014	10
11	Мусалов Н.П. Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции: учебник : для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Н. П. Мусалов, Е. Н. Щербакова. - Москва : Академия, 2014. (Профессиональное образование. Профессиональный модуль).	1
12	Муравьев С.Н. Инженерная графика,: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/ Муравьев С.Н., Пуйческу Ф.И., Чванова Н.А, М.: Издательский центр «Академия», 2014 г	10

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

№ п/п	Наименование, автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Грисслер А., Фольгмайр Т., Хольцхой М., Вернер-Тучку М. Болезни свиней. Диагностика и эффективное лечение. Практическое пособие. – Киев: ООО «АграрМедиен Украина», 2010. – 238 с	10
2	Инфекционные болезни животных//Справочник под ред. Д.Ф. Осидзе, Москва Агропромиздат, 1987г	10
3	Кондрахин И.П. Методы ветеринарной клинической лабораторной диагностики: справочник. - М.: КолосС, 2004. - 520 с.	10
4	Кочиш И.И, П.Н. Виноградов, Л.А. Волчкова, В.В. Нестеров, «Практикум по зоогигиене» СПб., Лань, 2012г.	10
5	Медведева М.А. Клиническая ветеринарная лабораторная диагностика: справочник для ветеринарных врачей. - М.: Аквариум, 2009. - 416 с.	10
6	Медведский В.А. «Ветеринарная санитария» 2012г	10
7	Уша Б.В. Клиническая диагностика внутренних незаразных болезней животных: учебник/ Б.В. Уша, И.М. Беляков, Р.П. Пушкарев. - М.: КолосС, 2003. - 487 с.	10

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Автор, наименование (тема)	Адресная ссылка
1	Бекенёв, В.А. Технология разведения и содержания свиней [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-	<a href="https://e.lanbook.com/book/3194">https://e.lanbook.com/book/3194</a>

	Петербург : Лань, 2012. — 416 с. —	
2	Электронная библиотека. Электронные учебники.	<a href="http://subscribe.ru/group/mechanika-studentam/">http://subscribe.ru/group/mechanika-studentam/</a>

\*\*\* Указываются источники по профилю программ дуального обучения

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b></p> <p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Дифференцированные зачеты по учебной, производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p><b>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b></p> <p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p> <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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 продукции из мясного сырья.</p>	<p>Дифференцированные зачеты по учебной, производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p><b>ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b></p> <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 учётно-отчётную документацию.</p>	<p>Дифференцированные зачеты по учебной, производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p><b>ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b></p>	<p>Дифференцированные зачеты по учебной, производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по</p>

<p>ПК 4.1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 4.2. Выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	модулю
---	--------