**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**НАРЫНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени С. НААМАТОВА**

**АГРАРНЫЙ ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| «Согласовано»  на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  | «Утверждено»  на заседании методического совета  Протокол №\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_г.  Председатель УМС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Программа обучения на рабочем месте**

**Специальность:** 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по отраслям (животноводство)»

**Квалификация:** Технолог

**Форма обучения:** Очная

**Срок обучения**: 1 год 10 месяцев

Нарын – 2023

Настоящая программа разработана в рамках Программы развития сектора: Навыки для инклюзивного роста - Консультации по развитию и управлению системой ПТОО, CS1-QCBS-01-2018.

Программа по обучению на рабочем месте составлена в соответствии с Концепцией обучения на рабочем месте в системе профессионального образования КР, утеврждённой Приказом МОН КР №1033/1 от 15.12.2020г., и на основе Экспериментальной образовательной программы по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по отраслям (животноводство)», квалификация: технолог.

Программа обучения на рабочем месте полностью отвечает основным принципам компетентностного подхода, лежащего в основе современных государственных образовательных стандартов профессионального образования КР: единство теории и практики, междисциплинарный, интегрированный подход в основе образовательного процесса, акцент на применении умений и знаний в профессиональной деятельности, что позволит выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать социально-личностными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

**ФИО разработчика:** Айтиева З.,

Курманаалиева Б.,

Акматов К.,

Жумабаев М. Э

**Период обучения:**

**Виды ОРМ:** экскурсии на рабочее место, мастер-классы на РМ, выездные практические занятия по специальным дисциплинам на РМ, обучение в УПК, оборудованных лабораториях, учебных полигонах, мастерских, учебно-ознакомительная, производственная практика и её виды (технологическая и пр.), преддипломная практика, совместительство

**Содержание**

[1. Введение 4](#_Toc130821363)

[2. Цель ОРМ 4](#_Toc130821364)

[3. Порядок прохождения ОРМ 5](#_Toc130821365)

[4. Объем учебной нагрузки по формам ОРМ и график их прохождения 6](#_Toc130821366)

[5. Результаты освоения программы ОРМ 7](#_Toc130821367)

[6. Содержание практик как форм ОРМ 9](#_Toc130821368)

[7. Нормы безопасности и охрана труда 12](#_Toc130821369)

[8. Правила оценивания и признания результатов обучения обучающихся 12](#_Toc130821370)

# Введение

Обучение на рабочем месте (далее – ОРМ) - это система подготовки кадров, направленная на приобретение общих и профессиональных знаний и навыков обучающимися в образовательных организациях с обязательным практическим обучением и закреплением профессиональных знаний и навыков, а также приобретением опыта работы в производственных подразделениях/комплексах образовательной организации и/или на базе предприятий/организаций.

Настоящая программа разработана с целью реализации обучения на рабочем месте в рамках подготовки специалистов в сфере профессионального технического образования и обучения. Программа представляет собой компонент образовательной программы специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по отраслям (животноводство)».

Нормативной базой настоящей программы являются:

* Профессиональный стандарт технолога по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по отраслям (животноводство)»;
* Экспериментальная образовательная программа по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по отраслям (животноводство)», квалификация: технолог;
* Экспериментальный учебный план среднего профессионального образования по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по отраслям (животноводство)».

# Цель ОРМ

Целью ОРМ является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по специальности, а также приобретение опыта профессиональной деятельности на базе УПК колледжа и (или) предприятий (организаций) в области сельского хозяйства, производства продуктов животного происхождения, лесного хозяйства и рыболовства в соответствии с установленными нормативно-техническими требованиям.

В процессе достижения цели ОРМ способствует также:

* достижению соответствия ожидания работодателей уровню квалификации выпускников;
* лучшей ориентации обучающихся на рынке профессий и услуг, пониманию, где и как могут быть востребованы конкретные навыки;
* повышению социальной мобильности и профессиональной конкурентоспособности выпускников на рынке труда;
* укреплению практической составляющей, сохраняя при этом уровень теоретической подготовки, приобретению начального практического опыта;
* развитию социально-личностных, так называемых “мягких” навыков, включая умение работать в коллективе, развитие навыков общения, развитие креативного мышления, развитие критического мышления, самоорганизацию, дисциплину, умение брать на себя ответственность и др.

# Порядок прохождения ОРМ

В реализации программы ОРМ участвуют 3 стороны: образовательные организации, работодатели и сами обучающиеся:

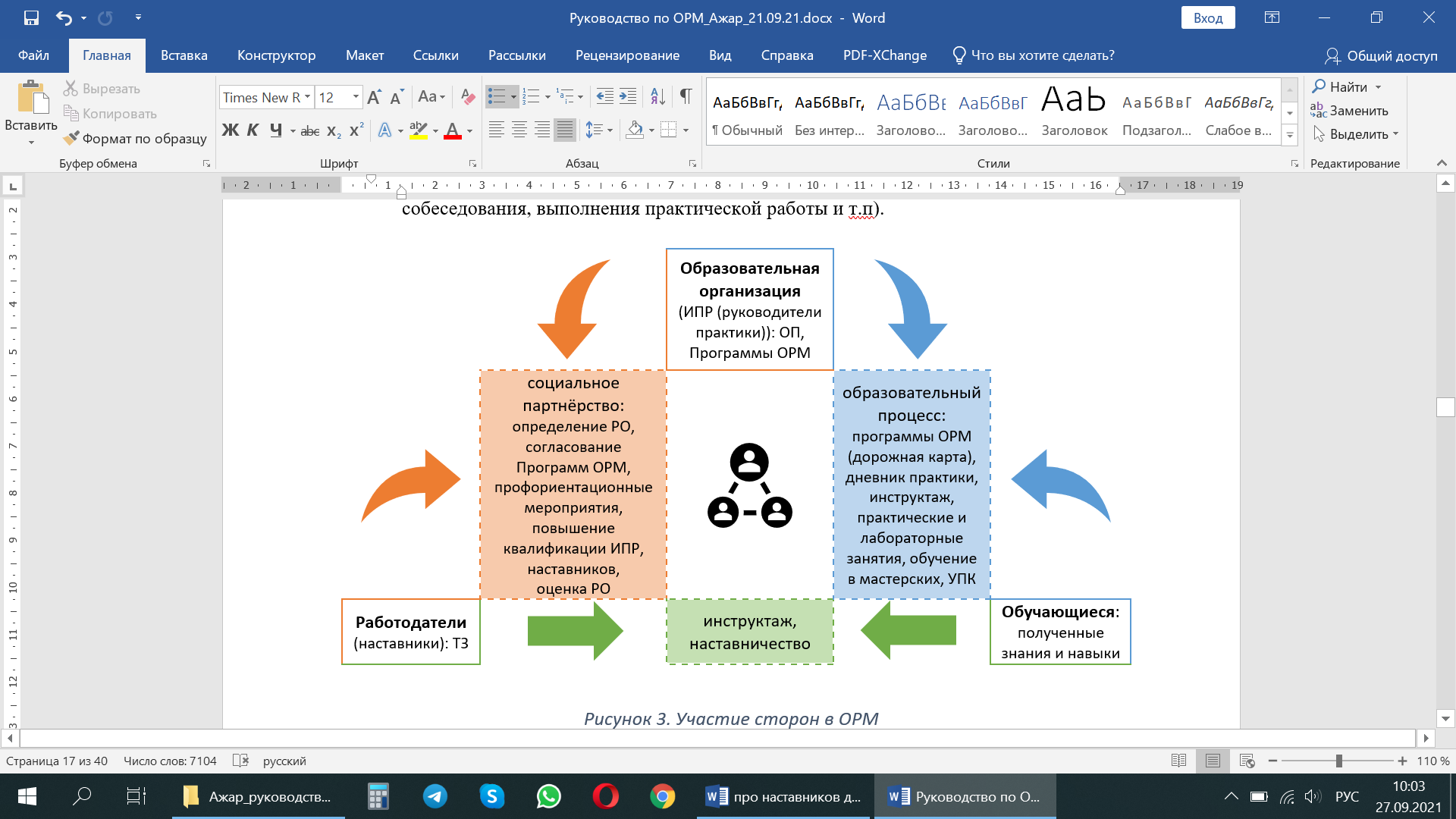


Рисунок 1. Взаимодействие сторон в реализации программы ОРМ

Сам обучающийся и предприятие в лице наставника должны чётко понимать каких результатов обучения (РО) должен достигнуть обучающийся по итогам прохождения ОРМ. До начала ОРМ образовательная организация проводит вводный инструктаж, где раскрывает цели прохождения ОРМ, РО, основные правила поведения на рабочем месте, способ оценивания по итогам прохождения ОРМ и знакомит с основными организационными моментами, приказом на прохождение ОРМ.

Предприятие при реализации программы ОРМ закрепляет за обучающимся/ группой обучающихся наставника из числа наиболее квалифицированных специалистов (рабочих) для обучения практическим знаниям и приемам в работе. Предприятие предоставляет обучающемуся средства обучения, оборудование, расходные материалы на период прохождения обучения, при необходимости обеспечивает обучающегося во время обучения на предприятии специальной одеждой (формой) по действующим нормативам и обеспечивает безопасные условия прохождения ОРМ для обучающихся на предприятии, отвечающие санитарным правилам, требованиям охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Наставник от предприятия несет ответственность за качество обучения обучающихся в процессе прохождения ОРМ, сопровождает обучающегося на предприятии при осуществлении ОРМ, способствуя повышению уровня профессионального образования и профессиональных навыков обучающихся. Наставник обязан:

* ознакомить обучающихся с Уставом предприятия, Правилами внутреннего распорядка, санитарными, противопожарными и иными общеобязательными нормами, и правилами поведения в условиях производства на предприятии;
* проводить обучение обучающихся в соответствии с программой ОРМ, рабочим учебным планом по профессии/специальности, годовым календарным графиком учебного процесса;
* рационально организовывать труд обучающихся, эффективно использовать оборудование предприятия в процессе ОРМ;
* соблюдать принципы гендерного равенства и обеспечить равный доступ к обучающим материалам и рабочей среде всем обучающимся;
* информировать представителя образовательной организации о процессе адаптации обучающихся на производстве, их дисциплине и поведении.

# Объем учебной нагрузки по формам ОРМ и график их прохождения

ОРМ по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по отраслям (животноводство)» реализуется в следующих формах:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс, семестр** | **Форма ОРМ** | **Объём часов (кредитов)** | | **Краткое описание (связь с дисциплиной, УМ)** | |
| 2 курс, 3 семестр;  3 курс, 6 семестр | Выездные практические, экскурсии, обучение в УПК, гостевые лекции, обучение учебных полигонах | 6кр 108 часов (ауд.) | | УМ1 (Зоотехния и кормопроизводство, основы экономики, менеджмента и маркетинга) | |
| 2курс, 3семестр | Выездные практические, экскурсии, обучение в УПК, обучение в лабораториях | 13кр 216 часов (ауд.) | | УМ2 (Сооружение и оборудование по хранению и переработки с-х продукции, технология первичной переработки продукции животноводства, микробиология, санитария и гигиена, метрология, стандартизация и подтверждение качества) | |
| 3курс, 5семестр | Выездные практические, экскурсии на рабочее место, обучение в УПК, обучение в лабораториях, мастер классы на РМ | 13кр 216 часов (ауд.) | | УМ3 (Технология хранения и переработки мясо и мясных продукций, Технология хранения и переработки молока и молочных продукций, технология хранения, транспортировки и реализации с-х продукции) | |
| 3курс, 6семестр | Выездные практические, экскурсии на рабочее место, обучение в УПК, обучение в лабораториях, мастер классы на РМ, совместительство | 3кр 54 часов (ауд.) | | УМ4 (Технохимический контроль) | |
| 3курс, 5-6 семестр | Выездные практические, экскурсии на рабочее место, обучение в УПК, обучение в лабораториях, мастер классы на РМ, совместительство | 6кр 108 часов (ауд.) | | УМ5 (Методы исследование пищевых продуктов, товароведение с-х продукции) | |
| 2курс, 4семестр | Выездные практические, экскурсии на рабочее место, обучение в УПК, обучение в лабораториях, мастер классы на РМ, совместительство | 3кр 54 часов (ауд.) | | УМ6 (Соблюдение техники безопасности и охрана труда) | |
| 3курс, 6семестр | Выездные практические, экскурсии на рабочее место, обучение в УПК, обучение в лабораториях, мастер классы на РМ, совместительство | 6кр 108 часов (ауд.) | | УМ7 (Организация производство и предпринимательство в АПК, производственная и пищевая безопасность) | |
| **Всего часов:** | | | 864 часов | |  |
| **В % от общего объёма аудиторных часов по программе:** | | | 208ч ОРМ, 24%+12,5% = 36,5% | |  |

Формы ОРМ, период их прохождения может меняться в зависимости от потребностей и сезонных особенностей.

# Результаты освоения программы ОРМ

Результаты ОРМ включают как профессиональные, как и общие/личностные компетенции. По завершению прохождения программы ОРМ обучающиеся умеют выполнять основные функции, связанные со следующими результатами обучения по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по отраслям (животноводство)»:

1. Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции (ПРО1);
2. Способен организовать первичную обработку и переработку сельскохозяйственной продукции (ПРО2);
3. Способен организовать хранение сельскохозяйственной продукции, и организовать транспортировку сельскохозяйственной продукции (ПРО3);
4. Способен контролировать качество выпускаемой сельскохозяйственной продукции (ПРО4);
5. Способен организовать работы по подготовке к реализации готовой продукции (ПРО5);
6. Способен соблюдать техники безопасности и охраны труда (ПРО6);
7. Способен организовать собственную деятельность, осуществить выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценку их эффективности качества (ПРО7);
8. Способен организовать собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения (ПРО8).

Прохождение программы ОРМ также способствует выработке следующих общих компетенций у обучающихся:

1. Способен организовать собственную деятельность; рационально организовывать рабочие места, участвовать в расстановке кадров, обеспечивать их предметами и средствами труда, обосновывать расстановку кадров в соответствии с компетенцией работника; доводить до сведения персонала плановые задания по количеству и качеству выпускаемой продукции (ОК1);
2. Способен определять ответственность и полномочия персонала, принимать и реализовывать управленческие решения, обосновывать мотивацию работников на выполнение производственных задач, эффективно использовать трудовые ресурсы предприятия; находить решения для управления конфликтными ситуациями (ОК2);
3. Способен работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; ориентироваться в многообразии методов решения стандартных и нестандартных задач; правильно выстраивать тактику выполнения работы при командном задании, преодолевать трудности и давать оценку собственным персональным достижениям (ОК3);
4. Способен управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям условий труда и технологий в профессиональной деятельности (ОК4).

# Содержание практик как форм ОРМ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид практики как формы ОРМ** | **Результаты обучения** | **Тематическое содержание практики** | **Часы /**  **Объём нагрузки по темам** | **Рабочая среда, в том числе необходимое оборудование** | **Семестр** |
| Учебная практика  УМ2 | КО 201  КО 203  КО 208  КО 209  ОК 1  ОК 3 | 1. Сооружения для хранения продуктов животноводства; склады, ледники, холодильники. Типы хранилищ, их характеристика. Хладагенты. 2. Молочные продукты: 3. Оборудование для охлаждения молока и его хранения. Виды, устройство, принцип работы. 4. Оборудование для очистки молока. 5. Оборудование для сепарирования молока. 6. Оборудование для пастеризации и стерилизации молока 7. Хранение питьевого молока, сливок и мороженого. 8. Хранение кисломолочных продуктов. 9. Мясо убойных животных. Химический и морфологический состав мяса. 10. -Категории свежести мяса. 11. Виды хранении мяса и их виды. 12. Оборудование для охлаждения, замораживания мяса и субпродуктов. 13. Сооружения для хранения мяса и субпродуктов. 14. Изготовления мясных полуфабрикатов. 15. Оборудование для производства колбас. Устройство, принцип работы. 16. Дефекты, товарные потери. Хранение, упаковка и транспортирование | 1. 6 2. 4 3. 4 4. 4 5. 4 6. 4 7. 4 8. 6 9. 8 10. 4 11. 4 12. 4 13. 4 | УПК,  Мастерские колледжа, холодильник, сепаратор,  Пастеризатор и др. лабораторные принадлежности. | 3 |
| Учебная практика  УМ4 | КО 401  КО 402  КО 406  КО 407  ОК 4 | 1. Документация по требованиям качества (стандарты с-х продукций). 2. Соответствующие требования проведения лабораторных анализов. 3. Лабораторные принадлежности, посуды. 4. Технические паспорта помещений и кабинетов, лабораторных оборудований. 5. Инструктажи по использованию лабораторных оборудований. 6. Лабораторные оборудования для определения качества мясных продукций. 7. Образцы проб с-х продукций. 8. Спец. одежды для лабораторных исследований. 9. Журнал ТБ и документации по проведению лабораторных исследований. 10. Документация по урегулированию режима работы. | 1. 8 2. 8 3. 4 4. 8 5. 4 6. 8 7. 8 8. 4 9. 4 10. 4 | УПК,  Мастерские колледжа, лабораторные принадлежности | 5 |
| Производственная (технологическая) практика  УМ5 | КО 501  КО 502  КО 503  КО 504  КО 305  ОК 1  ОК 2  ОК 3  ОК 4 | 1. Места, полностью оснащенные в соответствии с выполняемой работой 2. Документация по требованиям качества, по приему и сдаче продукции и по оплате труда. 3. Здоровья рабочих к сверхурочной работе и их условия. | 1. 30 2. 30 3. 30 | УПК,  На производстве, лабораторные принадлежности | 4 |
| Производственная (технологическая) практика  УМ6 | КО 601  КО 602  КО 603  КО 604  КО 605  ОК 2  ОК 3 | 1. Основные термины. Анализ травматизма и профзаболеваний. 2. Обязанности государства, работодателей и работников по охране труда 3. Регулирование труда отдельных категорий работников и работников занятых на работах с вредными опасными и особыми условиями труда 4. Организация и координация работ по охране труда на предприятиях 5. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний. 6. Надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда. 7. Оздоровление воздушной среды. Микроклимат, перегрев и переохлаждение организма. Гигиенические нормы микроклимата 8. Производственное освещение. Защита от вибраций и шума и от излучений. 9. Санитарно-защитные зоны, санитарные разрывы. 10. Контроль за соблюдением законодательства по охране труда профсоюзами, трудовыми 11. коллективами 12. Самозащита работниками своих прав в области охраны труда 13. Дисциплинарная ответственность за нарушение требований охраны труда. 14. Административная ответственность за нарушение требований охраны. | 1. 4 2. 4 3. 4 4. 4 5. 4 6. 4 7. 4 8. 4 9. 4 10. 4 11. 4 12. 4 13. 4 | УПК,  Мастерские колледжа, лабораторные принадлежности | 5 |
| Предквалификационная практика УМ7 | КО 701  КО 702  КО 703  КО 704  КО 705  ОК 1 | 1. Места, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инструментом и инвентарем в соответствии с выполняемой работай. 2. Нормативные документы, регламентирующие организацию собственной деятельности. 3. Темы, распределенные по практике;   -технология по производству и переработке молочных продуктов.  - технология по производству и переработке мясных продуктов. | 1. 40 2. 40 3. 50 4. 50 | УПК,  Мастерские колледжа.  На предприятии, лабораторные принадлежности и другие оборудовании | 6 |

# Нормы безопасности и охрана труда

Обучающийся, направляемый на практику, как форму ОРМ, должен пройти инструктаж и в учебном заведении, и по месту прохождения практики. Он должен быть осведомлён о:

* роли и обязанности техника в соответствии с Законом Кыргызской Республики от 1 августа 2003 года № 167 «Об охране труда» с поправками, внесенными Законом Кыргызской Республики от 26 июля 2016 года № 142 «О внесении изменений в Закон Кыргызской Республики "Об охране труда"»;
* индивидуальных должностных обязанностях техника (согласно юридическому уведомлению);
* особенностях обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;
* основных нормативных и технических нормативных правовых актах по безопасности труда, производственной санитарии и гигиене, характерных для животноводческой отрасли;
* мерах пожарной безопасности и правилах безопасного поведения при пожарах;
* экологическом риске и ущербе окружающей среде;
* основах организации охраны труда;
* методах и средствах защиты от опасных и вредных производственных факторов;
* основах промышленной экологии.

# Правила оценивания и признания результатов обучения обучающихся

Методы оценивания релевантны результатам обучения. Достигнутые результаты обучения обучающихся оцениваются практиками – представителями производства. Практикам предоставляются оценочные формы/листы для заполнения, с указанием раздела «обучающийся», оценки по завершению демонстрации результатов обучения заносятся в раздел «оценка» согласно оценочной системе учебного заведения.

Обучающиеся должны заполнять дневник на протяжении всего периода обучения, в котором сформированные компетенции подтверждаются практиками.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид практики** | **ПРО** | **Метод оценивания** | **Описание оценки** | **Оценка**  **(Баллы)** |
| Учебная практика  УМ2 | ПРО2 | * Интервью с устным опросом, * Демонстрация навыков, * Непосредственное наблюдение | * Будет способен пользоваться приборами и оборудованиями в процессе первичной обработки и переработки и составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке сельскохозяйственной продукции | Экзамен,  Дневник, Отчет  60-75 – “3”  76-85 – “4”  86-100 – “5” |
| Учебная практика  УМ4 | ПРО4 | * Интервью с устным опросом, * Демонстрация навыков, * Непосредственное наблюдение | * Будет способен использовать различные способы и методики для определения качества сырья и готовой продукции. Различать виды лабораторных оборудований, устройств и использовать их по назначению. |  |
| Производственная (технологическая) практика  УМ5 | ПРО5 | * Интервью с устным опросом, * Демонстрация навыков, * Непосредственное наблюдение | * Будет способен соблюдать нормы, правила, требования в процессах затаривания, расфасовки, упаковки и маркировки продукции. | Защита,  Дневник, Отчет  60-75 – “3”  76-85 – “4”  86-100 – “5” |
| Производственная (технологическая) практика  УМ6 | ПРО6 | * Интервью с устным опросом, * Демонстрация навыков, * Непосредственное наблюдение | * Будет способен соблюдать техники безопасности и охраны труда и применять средства индивидуальной защиты и оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему | Защита,  Дневник, Отчет  60-75 – “3”  76-85 – “4”  86-100 – “5” |
| Предквалификационная практика УМ7 | ПРО7 | * Интервью с устным опросом, * Демонстрация навыков, * Непосредственное наблюдение | * Будет способен организовать собственную деятельность и определять потребность населения территорий в основных продуктах питания проводить стандартные испытания по определению показателей безопасности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции. | Защита,  Дневник, Отчет  60-75 – “3”  76-85 – “4”  86-100 – “5” |