

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ, ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И ИННОВАЦИЙ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. К.И. СКРЯБИНА**

Факультет «Технологии и биоресурсов»

**Кафедра технология переработки сельскохозяйственной продукции
им. проф. Б. Сыдыкова**

К.Н. Осмоналиева

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по организации и проведению лабораторно-практических занятий студентов
на рабочем месте по дисциплине *«Технология переработки плодов и овощей»*
направление подготовки: 610600 — Технологии производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Бишкек – 2026 г.

Факультет «Технологии и биоресурсов»

Кафедра технология переработки сельскохозяйственной продукции им. проф. Б. Сыдыкова

«Согласовано»
Директор по переработке
овощей и фруктов «...»

ФИО руководителя

« ____ » _____ 20 ____ г.

«Утверждено»
Проректор по учебной работе
КНАУ им. К.И.Скрябина

ФИО руководителя

« ____ » _____ 20 ____ г.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «ТПСХП»

Протокол № ____ от _____ 20 ____ г. _____

(подпись зав. кафедрой)

Согласовано зав. производственным цехом предприятий

Протокол № ____ от _____ 20 ____ г. _____

(подпись предприятий)

Одобрена учебно-методической комиссией

Протокол № ____ от _____ 20 ____ г. _____

(подпись председателя УМК)

Разработана: Осмоналиевой К.Н., доцентом кафедры, к. с.-х. н. _____

(подпись)

Рецензенты:

Исмаилов К., производственный директор консервного завода «Sonun» г.Бишкек

Давлеталиев ДЖ., руководитель отдела производственной практики и трудоустройства,
к.т.наук, доцент

Программа дуального обучения дисциплины по организации и проведению лабораторно-практических занятий студентов на рабочем месте по дисциплине «Технология переработки плодов и овощей» направление подготовки: 610600 - Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта высшего профессионального образования (ВПО КР). – Бишкек, 2026 г. -10 с, табл. 3.

Содержание

№ п/п	Перечень мероприятий	Стр.
1.	Пояснительная записка.....	4
2.	Цель, задачи и организация обучения.....	4
3.	Учебный план программы	5
4.	Индивидуальная работа студента.....	6
5.	Итоговая оценка студента.....	6
6.	Форма оценки результатов обучения.....	7
7.	Проект договора с предприятием.....	8
8.	Приложения	9

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к программе организации лабораторно-практических занятий студентов по дуальному обучению по дисциплине: «Технология переработки плодов и овощей» направление подготовки: 610600 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дуальное обучение представляет собой форму профессиональной подготовки, основанную на тесной интеграции теоретического обучения в образовательной организации и практической подготовки студентов непосредственно на рабочих местах — на базовых предприятиях отрасли.

Такая модель позволяет обучающимся не только освоить теоретические знания, но и применять их на практике в условиях реального производства.

Внедрение дуальной формы обучения обусловлено потребностью агропромышленного комплекса в квалифицированных кадрах, способных быстро адаптироваться к производственным условиям, эффективно использовать современные технологии переработки плодов и овощей, а также принимать самостоятельные профессиональные решения.

Организация лабораторно-практических занятий в рамках дуального обучения направлена на:

- закрепление и углубление теоретических знаний студентов;
- формирование профессиональных компетенций в условиях реального производственного процесса;
- развитие практических навыков работы с технологическим оборудованием;
- подготовку студентов к самостоятельной профессиональной деятельности по профилю специальности.

Лабораторно-практические занятия проводятся на базе профильных предприятий, где студенты, под руководством наставников и специалистов производства, последовательно осваивают все этапы технологического процесса переработки плодов и овощей. Такой подход способствует формированию у студентов устойчивых профессиональных навыков, необходимых для успешного трудоустройства и дальнейшего карьерного роста.

Программа дуального обучения разрабатывается с учётом требований ВГОС профессиональных стандартов и специфики отраслевых предприятий, что обеспечивает высокий уровень подготовки выпускников.

2. ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. Цель программы - формирование у студентов практических профессиональных компетенций в области переработки плодовоовощной продукции путем совмещения теоретического обучения с производственной деятельностью на базе профильных предприятий.

2. Задачи программы:

- закрепление теоретических знаний в реальных условиях предприятий;
- формирование практических компетенций у студентов;
- адаптация студентов к профессиональной среде;
- установление устойчивых связей между образовательной организацией и предприятиями-партнерами.

3. Форма реализации программы предусматривает сочетание:

- аудиторного обучения (в учебном заведении);
- практического обучения (непосредственно на предприятиях).

4. **База практического обучения.** Обучение проводится на базе консервной предприятий «СОНУН», специализирующихся на переработке плодов и овощей, имеющих современное технологическое оборудование, сертифицированную лабораторию и квалифицированных наставников.

5. Основные разделы лабораторно-практического обучения:

1. Организация производственного процесса на предприятиях по переработке плодоовощного сырья;
2. Приемка и оценка качества сырья;
3. Технологические процессы: мойка, сортировка, очистка, измельчение, бланшированное, пастеризация, консервирование;
4. Контроль качества на всех этапах переработки;
5. Учет и документация на производстве;
6. Санитарно-гигиенические требования на перерабатывающем предприятии;
7. Утилизация отходов и экологические аспекты переработки.

6. Методы и формы обучения:

- Индивидуальные задания под руководством наставника;
- Выполнение технологических операций на производстве;
- Участие в лабораторных анализах и оценке качества продукции;
- Участие производственных процессах переработки;
- Уровень самостоятельности и ответственности при выполнении задач;
- Итоговая аттестация (отчет, защита, собеседование).

7. Оформление документаций:

- План и график прохождения дуального обучения (в соответствии приказу);
- Ежедневное регистрация студентов;
- Отчет по итогам прохождения практики;
- Характеристика от наставника (руководителя) практики на предприятии.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

Таблица – 1 Виды и сроки проведения индивидуальной работы студента

№ п/п	Учебная модуль	Вид деятельности	Место прохождения	Количество часов	Ответственный
1	Вводный инструктаж и техника безопасности	Ознакомление	Предприятие	1	Наставник
2	Приемка и первичная обработка сырья	Практические работы	Цех	2	Технолог
3	Технологические процессы переработки	Практические работы	Производственный участок	8	Наставник
4	Контроль качества сырья и продуктов переработки	Лабораторные работы	Лаборатория	2	Лаборант

5	Учет и документация	Практические работы	Административный отдел	2	Экономист
6	Итоговый отчет и анализ	Защита	Учебное заведение	1	Преподаватель
	Итого:	-	-	16	

4. ИНДИВИДУАЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

Индивидуальная работа студента в рамках дуального обучения включает в себя следующие виды деятельности, табл.2.

Таблица 2 - Индивидуальная работа студента

№	Вид индивидуальной работы	Содержание	Сроки выполнения
1	Изучение технологических инструкций	Ознакомление с регламентами переработки плодов и овощей на предприятии	Постоянно
3	Выполнение индивидуальных практических заданий	Участие в производственных процессах по заданию наставника (сортировка, мойка, резка, термообработка и др.)	В соответствии с графиком практики
4	Сбор материалов для отчёта	Фотофиксация, записи, схемы технологических процессов	В течение всего периода практики
5	Подготовка итогового отчёта	Систематизация данных, оформление и написание отчета о прохождении практики	Последняя неделя практики
6	Самоанализ результатов обучения	Оценка собственных достижений, выводы, предложения по улучшению	Последний день практики

5. ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА СТУДЕНТА

1. Что нового я узнал(а) за время практики?

2. Какие навыки считаю наиболее полезными?

3. С какими трудностями столкнулся (лась)?

4. Что бы я улучшил(а) в своей работе?

Подпись студента: _____ Дата: _____

6. ФОРМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3 - Оценочный лист дуального обучения

№ п/п	Критерий	Шкала оценки, балл	Оценка, балл	Комментарий
1.	Владение производственными навыками	20		
2.	Качество выполнения заданий	20		
3.	Самостоятельность	20		
4.	Соблюдение техники безопасности	10		
5.	Коммуникация в коллективе	10		
6.	Инициативность и активность	10		
7.	Сбор материалов для отчета	10		
	Итоговая сумма баллов	100		

Шкалы оценки:

Отлично (90–100)

Хорошо (75–89)

Удовлетворительно (60–74)

Неудовлетворительно (< 60)

Наставник

Подпись: _____ Дата: _____

7. ПРОЕКТ ДОГОВОРА С ПРЕДПРИЯТИЕМ

Примерный договор о сотрудничестве между образовательной организацией и предприятием по реализации дуального обучения

1. Стороны договора:

Сторона 1: КНАУ им. К.И.Скрябина « _____ »

Сторона 2: ПП «Sonun и др.» « _____ »

2. Цель договора - организация совместного дуального обучения студентов по программе подготовки специалистов в области переработки плодов и овощей.

3. Обязанности образовательной организации:

- Направление студентов на практику в соответствии с утверждённым графиком дуального обучения;
- Назначение куратора;
- Ведение документации и отчетности;

- Контроль выполнения программы.

4. Обязанности предприятия:

- Обеспечение рабочего места;
- Назначение наставника;
- Контроль соблюдения техники безопасности;
- Оценка практических результатов.

5. Срок действия договора:

С «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.

6. Подписи сторон:

От образовательной организации

От предприятия

ФИО: _____

ФИО: _____

Должность: _____

Должность: _____

Подпись: _____

Подпись: _____

Дата: _____

Дата: _____

8. ПРИЛОЖЕНИЯ

- Договор с предприятием по прохождению дуального обучения;
- Инструктаж по технике безопасности и охраны труда;
- График обучения (по приказу университета);
- Форма отчета студента.

Курманжан Нажипбековна Осмоналиева

ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по организации и проведению лабораторно-практических занятий
студентов на рабочем

Редактор: Белек у. Эсенбек

Компьютерная верстка: Осмоналиева К.Н.

Подписано к печати **00.00.2026г.** Формат 60 х84/16
Печать офсетная. Объем 0,5 п.л. Тираж 100 экз. Заказ
