

РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»

Рецензируемая программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №378 от 22 апреля 2014 года. ППССЗ разработана ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» и утверждена Ученым Советом Университета с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом положений профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (регистрационный номер 1297), утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 года, №602 н.

Цель ППССЗ по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» – подготовка квалифицированных, конкурентоспособных специалистов среднего звена в области производства молока и молочных продуктов, а также развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» составляет 3 года 10 месяцев для обучающихся на базе основного общего образования и 2 года 10 месяцев для обучающихся на базе

среднего общего образования. Трудоемкость ППССЗ составляет 1404 часа на 1 курсе (общеобразовательная подготовка) и 3024 часа на 2-4 курсах (профессиональная подготовка), что составляет за весь период обучения 4428 часов (всего обязательной учебной нагрузки). Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение учебных циклов:

- общеобразовательная подготовка: БД – базовые дисциплины; ПД – профильные дисциплины; ПОО – дисциплины, предлагаемые Университетом;

- профессиональная подготовка: ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл; П – профессиональный учебный цикл, включающий ОП – общепрофессиональные дисциплины и ПМ – профессиональные модули. При освоении обучающимися профессиональных модулей реализуются учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Программа подготовки специалистов среднего звена включает следующие профессиональные модули:

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья.

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Профессиональные модули завершаются сдачей квалификационного экзамена.

В процессе освоения ППССЗ предусмотрено получение профессии рабочего «Изготовитель творога».

Разработанная ППССЗ предусматривает учебную практику в объеме 14 недель, производственную (по профилю специальности) практику в объеме 11 недель и производственную (преддипломную) практику в объеме 4 недель. Содержание программ практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки обучающихся. Программа подготовки специалистов среднего звена включает базовую (обязательную) часть и вариативную часть, устанавливаемую Университетом. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть включает дисциплину МДК.01.02 Основы производства молочного животноводства.

Одним из преимуществ образовательной программы является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла и профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (регистрационный номер 1297), утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 года, №602н., которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника.

Реализуемый ППССЗ учебный план, включает все дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные ФГОС СПО по данной специальности. В целом включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день вопросов перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса. Содержание дисциплин и профессиональных модулей соответствует компетентностной модели выпускника и способствует формированию высокого уровня компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. Все реализуемые дисциплины обеспечены рабочими программами и методическими материалами, подготовленными на

