

РЕЦЕНЗИЯ

на программу государственной итоговой аттестации ППССЗ по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», реализуемую в отделении СПО ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой систему документов, разработанных в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №379 от 22 апреля 2014 года, а также профессиональным стандартом «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.

Программа государственной итоговой аттестации является составной и неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» и состоит из следующих разделов:

- цели и задачи государственной итоговой аттестации;
- область применения программы ГИА;
- планируемые результаты освоения ППССЗ;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА и ее виды;
- требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения, включая организацию государственной итоговой аттестации выпускников, порядок защиты ВКР, порядок подачи и рассмотрения

апелляций, учебнометодическое, материально-техническое и программное обеспечение ГИА;

фонд оценочных средств ГИА;

методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения ППССЗ.

Структура программы ГИА последовательна, содержательна, построена методически грамотно. Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» базовой подготовки определяет форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, вид государственной итоговой аттестации, этапы, объем и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, материально-техническое обеспечение, тематику, состав и структуру заданий обучающимся, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников. Содержание программы ГИА направлено на формирование прочных теоретических знаний и практических навыков по данной специальности.

Программа государственной итоговой аттестации является обязательной частью ППССЗ по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с установленными ФГОС СПО видами профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов убоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Реализация данной программы ГИА способствует установлению соответствия уровня освоения и сформированности профессиональных и

общих компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», а также установлению степени готовности обучающегося к самостоятельной профессиональной деятельности.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестаций обучающихся должны быть предусмотрены фонды оценочных средств. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации по структуре соответствует требованиям, включает перечень всех общих и профессиональных (соответствующих видам деятельности) компетенций, которыми должен обладать техник-технолог в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания в виде перечня тем выпускных квалификационных работ, как формы ГИА, принятой в образовательной программе, процедуру защиты выпускной квалификационной работы и методические материалы по ее проведению. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации позволяет в полной мере оценить готовность выпускника к решению профессиональных задач.

Разработанная программа государственной итоговой аттестации рекомендуется для использования в учебном процессе для обучающихся среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Рецензент,
главный мастер консервного отделения
ООО «Мясокомбинат Бобровский»



Н.В. Власова