

## **РЕЦЕНЗИЯ**

### **на рабочие программы практик 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»**

Рецензируемые рабочие программы практик программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» представляют собой комплекс документов, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта 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, Приказа Министерства образования и науки РФ №291 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», 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, №602 н.

ППССЗ по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» предусматривает учебную практику в объеме 13 недель, производственную (по профилю специальности) практику в объеме 12 недель и производственную (преддипломную) практику в объеме 4 недель. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуются в рамках освоения обучающимися профессиональных модулей (ПМ), предусмотренных ФГОС СПО по данной специальности:

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

ПМ.02 Обработка продуктов убоя;

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики реализуются концентрированно и представлены следующими видами:

УП.01.01 Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов;

УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоя;

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности).  
Производственная практика по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

УП.04.01 Учебная практика. Учебная практика по организации работы структурного подразделения;

ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности).  
Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих;

ПДП Производственная практика (преддипломная).

Программы всех видов практик отражают цели и задачи практики, требования к результатам и результаты освоения программы практики, трудоемкость, сроки проведения и места прохождения практик, структуру и содержание практики, условия реализации и требования к материально-техническому, учебно-методическому и информационному обеспечению практик, а также контроль и оценку результатов прохождения практики.

Содержание программ практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки обучающихся. Результатом прохождения каждого вида практики в рамках освоения соответствующего профессионального модуля является формирование общих и профессиональных компетенций и овладение обучающимися конкретным

видом профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Программы практик предусматривают различные формы проведения занятий, способствуют реализации личностно-ориентированного подхода к процессу обучения, развивают навыки самостоятельной работы обучающихся и способствуют процессу саморазвития.

В программах всех видов практик предусмотрены контрольно-измерительные материалы, способствующие объективной оценке знаний, умений и навыков обучающихся. Фонды оценочных средств в программах практик соответствуют целям и задачам ППССЗ по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» и включают контроль и оценку результатов освоения конкретного вида профессиональной деятельности, перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, формы и методы контроля и оценки при проведении промежуточной аттестации по практике.

Материально-техническое и информационное обеспечение программ практик соответствует требованиям ФГОС СПО по данной специальности.

Таким образом, считаю, что разработанные рабочие программы практик по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» могут быть использованы в образовательном процессе среднего профессионального образования ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I».

Рецензент,  
начальник мясорыбного цеха  
гипермаркета «ЛИНИЯ-1» в г. Воронеже

 Детков Е.С.