

РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Рецензируемая программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой систему документов, разработанную 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. 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).

Цель ППССЗ по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» – подготовка квалифицированных, конкурентоспособных специалистов среднего звена в области производства мяса и мясных 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 19.02.08 «Технология мяса и мясных 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 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, 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. Профессиональные модули завершаются сдачей квалификационного экзамена.

В процессе освоения ППССЗ предусмотрено получение профессии рабочего «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Разработанная ППССЗ предусматривает учебную практику в объеме 13 недель, производственную (по профилю специальности) практику в объеме 12 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 такие дисциплины, как МДК.01.02 Основы производства мясного животноводства и птицеводства; МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов.

Одним из преимуществ образовательной программы является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника, а также соответствие профессиональному стандарту «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.

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 достаточно высоком уровне. В состав рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей входят фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, составленные в соответствии с требованиями

ФГОС СПО. Конкретные формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине представлены в рабочих программах каждой дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Структура учебного плана в целом логична и последовательна.

График учебного процесса составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Он позволяет выдерживать объем учебной нагрузки в размере 54 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы по освоению ППССЗ. Объем аудиторных учебных занятий не превышает 36 часов в неделю. Объем каникулярного времени соответствует стандарту, в том числе по 2 недели приходится на зимний период. Дисциплины учебного плана реализуемой ППССЗ формируют весь необходимый перечень общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

Следует отметить, что к реализации ППССЗ по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» привлекается соответствующий требованиям ФГОС СПО профессорско-преподавательский состав. Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений.

Разработанная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» соответствует заявленному уровню подготовки и может быть использована для подготовки обучающихся квалификации «Техник-технолог» по данной специальности.

Рецензент,

главный мастер консервного отделения

ООО «Мясокомбинат Бобровский»



Н.В. Власова