

РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рецензируемая программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 343 от 18 мая 2022 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения – подготовка квалифицированных, конкурентоспособных специалистов среднего звена в области производства продуктов питания животного происхождения, а также развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность – Техник-технолог.

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляет 3 года 10 месяцев для обучающихся на базе основного общего образования и 2 года 10 месяцев для обучающихся на базе среднего общего образования.

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Учебный план по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС. В учебном плане отображена логическая последовательность освоения дисциплин базовой части, практик вариативной части, обеспечивающая формирование компетенций, соотношение аудиторной и самостоятельной работы, форм аттестации. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение, без учета объема времени на государственную итоговую аттестацию.

Обучающийся по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного

происхождения, готовится к выполнению следующих видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору);

- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);

- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);

- обеспечение деятельности структурного подразделения.

К основному виду деятельности также относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих – должность служащего 12454 Изготовитель творога и 11953 Жиловец мяса и субпродуктов.

Фонды оценочных средств (ФОС) учебных дисциплин и практик направлены на установление уровня достижения планируемых результатов обучения по каждой дисциплине и практике - знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций и обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и практикам включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной

программы; описание показателей и критериев оценивания компетенций; описание шкал оценивания; типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

В ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» разработан широкий спектр наименований оценочных средств: деловые игры, эссе, расчетно-графические работы, кейс-задачи, коллоквиумы, круглые столы, контрольные работы, тестовые задания, рефераты и доклады.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов направлены на закрепление изученного материала, формирование связи между изучаемыми дисциплинами.

ФОС государственной итоговой аттестации направлен на установление соответствия уровня подготовки обучающихся и выпускников требованиям ФГОС по соответствующему направлению подготовки, а также на установление уровня достижения планируемых результатов освоения образовательной программы -общих и профессиональных компетенции обучающихся, установленных образовательным стандартом.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включает в себя: перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы; описание критериев оценивания компетенций; шкалу оценивания; контрольные вопросы. В структуре ФОС прослеживаются содержательные связи общих и профессиональных компетенций в контексте требований к результатам подготовки по образовательной программе.

Обеспеченность источниками учебной информации соответствует требованиям ФГОС. Учебно-лабораторное обеспечение дисциплин учебного плана соответствует требованиям ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Библиотечные ресурсы ВГАУ включают достаточное количество экземпляров литературы. Библиотечный фонд укомплектован периодическими изданиями. Все дисциплины обеспечены электронными учебниками и учебными пособиями, находящимися в свободном доступе для студентов в сети Internet.

Материально-техническая база для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС. Лаборатории и учебные кабинеты, мастерские имеют все необходимое оборудование, требуемое для изучения учебных дисциплин, прохождения учебных практик. Мультимедийное оборудование размещено в лекционных аудиториях и учебных лабораториях.

Структура учебного плана соответствует запланированным результатам освоения образовательной программы. Планируемые результаты обучения, сформулированные в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин, профессиональных модулей, практик, соответствуют результатам, запланированным в целом по образовательной программе.

Структура и содержание образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, учебного плана, рабочих программ по дисциплинам учебного плана, обеспеченность учебниками и учебными пособиями, уровень квалификации педагогических работников, материальная обеспеченность учебного процесса, уровень требований к итоговым государственным экзаменам и выпускным квалификационным работам, качество знаний обучающихся и выпускников позволяют считать, что реализуемая образовательная программа соответствует требованиям ФГОС и обеспечивает высокий уровень качества подготовки специалистов среднего звена.

Цели образовательной программы и ожидаемые результаты обучения четко соответствуют миссии, целям и задачам образовательной организации. В целом считаю, что разработанная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствует заявленному уровню подготовки и может быть использована для подготовки обучающихся квалификации Техник-технолог по данной специальности и должна быть рекомендована для реализации в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Рецензент

Технолог ОТК. Р
ПАО НК "Воронежский"



Повелева Р.С.