

РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочие программы практик ППССЗ по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения, 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представляют собой комплекс документов, разработанных 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, и Приказа Министерства науки и высшего образования РФ № 885, Министерства просвещения РФ № 390 от 05 августа 2020 г. «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся».

ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения предусматривает учебную практику в объеме 10 недель, производственную (по профилю специальности) практику в объеме 15 недель и производственную (преддипломную) практику в объеме 4 недель. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуются в рамках освоения обучающимися профессиональных модулей, предусмотренных ФГОС СПО по данной специальности:

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного

подразделения;

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих.

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

УП.01.01 Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях";

ПП.01.01 Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях";

УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке";

ПП.02.01 Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке";

УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога";

УП.04.02 Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов";

ПП.04.01 Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога";

ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов";

УП.03.01 Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения";

ПП.03.01 Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения";

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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения могут быть использованы в образовательном процессе среднего профессионального образования ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I».

Рецензент
Технолг ОФКиР
ПАО НК, Воронежск



Павловская Р. А.