

## РЕЦЕНЗИЯ

### на образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рецензируемая образовательная программа среднего профессионального образования (далее ОП СПО) по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341.

ОП СПО 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 среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по соответствующему направлению подготовки, а также с учетом положений профессионального стандарта 22 003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака;
- 22 003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

ОП СПО имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению, а также подготовить выпускников, освоивших программу к следующим видам профессиональной деятельности:

- ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору);
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору);
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

К основному виду деятельности также относится освоение одной или нескольких профессий рабочих – должность «Аппаратчик получения растительного масла».

Срок получения среднего профессионального образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

Объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 5940 часов.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

Общеобразовательная подготовка;

Профессиональная подготовка;

Профессиональная подготовка представлена следующими разработанными циклами:

СГЦ. Социально-гуманитарный цикл;

ОПЦ. Общепрофессиональный цикл;

ПЦ. Профессиональный цикл;

ГИА. Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

При освоении обучающимися профессиональных модулей реализуются учебная и производственная практики.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает следующие профессиональные модули:

ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ПМ.02 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих

Профессиональные модули завершаются сдачей квалификационного экзамена.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций. Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы. Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

При реализации ОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная в том числе преддипломная практика. Содержание программ учебной, производственной в том числе преддипломной практик свидетельствует о способности сформировать практические навыки обучающихся. Базами для прохождения практик служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством масложировой продукции, независимо от форм собственности, а так же структурные подразделения ВГАУ.

Реализуемый ОП СПО, учебный план, включает все дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные ФГОС СПО по данной специальности.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОП формируют весь необходимый перечень общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, а также ведущие специалисты предприятий масложировой отрасли.

Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений.

Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем отрасли.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестиру-

