

## РЕЦЕНЗИЯ

### на рабочие программы практик ОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Рецензируемые рабочие программы практик образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представляют собой комплекс документов, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341, Приказа Министерства науки и высшего образования РФ № 885, Министерства просвещения РФ № 390 от 05 августа 2020 г. «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся».

ОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предусматривает учебную практику в объеме 11 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 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;

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.

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

УП.01.01 Учебная практика "Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях";

ПП.01.01 Производственная практика "Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях";

УП.02.01 Учебная практика "Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях";

ПП.02.01 Производственная практика "Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях";

УП.03.01 Учебная практика "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья";

ПП.03.01 Производственная практика "Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья";

УП. 05.01 Производственная практика по профессии рабочих "Аппаратчик получения растительного масла";

ПП.05.02 Производственная практика по профессии рабочих "Аппаратчик получения растительного масла";

УП.04.01 Учебная практика "Обеспечение деятельности структурного подразделения";

ПП.04.02 Учебная практика "Обеспечение 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 ОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья могут быть использованы в образовательном процессе среднего профессионального образования ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I».

Начальник участка  
Гидрогенизации жиров  
ООО «ЭФКО  
Пищевые ингредиенты»



Палёха М.Ю.