

РЕЦЕНЗИЯ

**на образовательную программу среднего профессионального образования –
программу подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная
экология и биотехнологии, разработанную в Государственном
профессиональном образовательном учреждении
«Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина**

Рецензируемая образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (ОПСПО ППСЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина (далее – ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина) на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 с учетом потребностей регионального рынка труда и профессиональных стандартов: 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н; 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н.

Программа подготовки специалистов среднего звена содержит цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному

направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПСПО ППСЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, вида профессиональной деятельности и трудовых функций в соответствии с Профессиональными стандартами.

В области воспитания целью ОПСПО ППСЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является формирование у выпускника знаний, умений и навыков, необходимых для решения задач профессиональной деятельности, обеспечение контроля уровня освоения компетенций, предоставляя ему возможность выбирать направления развития и совершенствования личностных и профессиональных качеств.

В области обучения целью ОПСПО ППСЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является формирование общих и профессиональных компетенций.

ОПСПО ППСЗ направлена на реализацию следующих принципов: деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы; приоритет самостоятельной деятельности обучающихся; ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей; связь теоретической и практической подготовки у обучающихся СПО; ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений в стандартных и в нестандартных ситуациях.

Получение образования по ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, объем программы условия реализации соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО.

ОПСПО ППССЗ сформирована на основе компетентностной модели, которую отражают дисциплины и междисциплинарного курса базовой и вариативной части учебных циклов.

С целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей, регионального рынка труда и возможности продолжения образования вариативная часть циклов ОПСПО ППССЗ в объеме 1296 часов распределена следующим образом:

- введены дополнительные учебные дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 54 часа; ОП.07 Микробиология молока и молочных продуктов – 74 часа; ОП.08 Биохимия молока и молочных продуктов – 110 часов; ОП.09 Химия пищевых производств – 132 часа; ОП.10 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных – 110 часов; ОП.11 Функциональные молочные продукты – 54 часа; ОП.12 Охрана труда – 34 часа; ОП.13 Правовые основы профессиональной деятельности – 34 часа; ОП.14 Основы организации и бизнес-планирование малого предприятия – 78 часов;

- увеличен объем часов социально-гуманитарного цикла на 110 часов; цикл общепрофессиональных дисциплин (обязательных) на 36 часов, профессиональных модулей на 470 часов: введены следующие междисциплинарные курсы – МДК.04.01 Выполнение работ мастера производства цельномолочной и кисломолочной продукции (200 часов); МДК.04.02 Выполнение работ лаборанта химико-бактериологического анализа (196 часов).

Образовательная программа ориентируется на разработанную в техникуме модель организации практико-ориентированного обучения через вовлечение

обучающихся в проектную работу. Обучающиеся имеют возможность приобретения практического опыта в процессе прохождения учебной, производственной и преддипломной практик, а также учебных занятий, проводимых на предприятиях перерабатывающей промышленности молочной продукции.

Программа реализуется высококвалифицированными педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, сочетающими преподавательскую и профессиональную деятельность в организациях, предприятиях перерабатывающей промышленности. К преподаванию дисциплин профессионального цикла привлекаются представители бизнес-среды, имеющие большой опыт практической работы в сфере перерабатывающей промышленности. Помимо этого, работодатели будут привлекаться к рецензированию выпускных квалификационных работ, к участию в качестве членов государственных экзаменационных комиссий, что даст дополнительную возможность для оценки подготовки выпускников и адаптации их к дальнейшей практической работе.

Специфика подготовки обучающихся отражена в компетентностной модели выпускника по формируемым знаниям, умениям и навыкам. Наименования профессиональных модулей соответствуют формируемым в результате их освоения компетенциям ФГОС СПО.

Дисциплины и модули в учебном плане выстроены логично.

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, оценочные средства, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции соответствуют требованиям. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или

несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена включает практические занятия по предусмотренным ФГОС СПО дисциплинам, профессиональным модулям базовой части, а также по дисциплинам вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся общепрофессиональных умений и навыков. Оценка рабочих программ позволяет сделать вывод об их высоком качестве.

Учебно-исследовательская работа направлена на формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и организуется в следующих видах: подготовка и защита докладов и презентаций по областям профессиональных интересов; выполнение курсовых работ и выпускной квалификационной работы, в том числе по заказам сторонних предприятий и организаций; прохождение различных видов практик по заказам работодателей в рамках заключенных с ними договоров.

Все виды практик обеспечены рабочими программами и ориентированы на подготовку обучающихся к практической деятельности. На практике обучающиеся закрепляют знания и умения, приобретаемые ими в результате освоения теоретического материала, которые способствуют комплексному формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Для реализации ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения согласно требованиям ФГОС СПО в ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей ОПСПО ППССЗ. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является завершающим этапом процесса обучения в государственном профессиональном образовательном учреждении СПО и включает защиту выпускной квалификационной работы, позволяющей выявить теоретическую подготовку к решению профессиональных задач, включающей умение решать практические задачи предприятия, что соответствует требованиям ФГОС СПО.

Оценочные материалы государственной итоговой аттестации включают примерную тематику ВКР, структуру ВКР, процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен проводится с целью оценки уровня овладения обучающимися профессиональными компетенциями в рамках освоения данной образовательной программы.

Можно сделать вывод, что Программа государственной итоговой аттестации соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, тематика ВКР соответствует профессиональным модулям по специальности, в ней соблюдаются основные требования ко всем структурным элементам программы, она может быть использована членами Государственной экзаменационной комиссии в качестве методического обеспечения проведения Государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Заключение

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по направлению подготовки

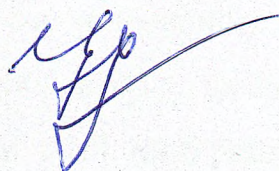
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на высоком уровне. Ее содержание соответствует требованиям ФГОС СПО и отражает сущность актуальных проблем в области перерабатывающей промышленности.

ОПСПО ППССЗ может быть использована для подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, которая способствует подготовить специалистов, обладающих профессиональными компетенциями.

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения имеет комплексный и целевой подход для подготовки квалифицированных специалистов, обладающих необходимыми профессиональными навыками и компетенциями, необходимый для дальнейшей профессиональной деятельности по соответствующей специальности.

Рецензент:

Технолог ООО Селяна



Е.Л. Орлова