

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

3 года 10 месяцев базовой подготовки

ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ по
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

представленной Государственным автономным профессиональным образовательным
учреждением Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»

Экспертом:

Директором ООО «Ишимский мясокомбинат», Рыбаковым Иваном Владимировичем, проведена экспертиза образовательной программы среднего профессионального образования.

Представленная на экспертизу образовательная программа среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов соответствует целям подготовки профессиональных кадров по специальности с ориентацией на модульнокомпетентностный подход. Программа ориентирована на формирование у студентов общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу среднего профессионального образования, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВПД 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 12. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1 4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха.
ВПД 2. Обработка продуктов убоя.
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса.
ВПД 3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ВПД 4. Организация работы структурного подразделения.
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

1 1017 Аппаратчик термической обработки мясopодуKтоB
11953 ЖилOвщик мяса и субпpодуктоB

Актуальным в программе является учет мнения работодателей к формируемым компетенциям, что позволит выпускникам быть конкурентоспособными на рынке труда.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: скот всех видов, птица и кролики; продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры; сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов, и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; готовая мясная продукция; пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топлёные жиры и технический жир; технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья; процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья; первичные трудовые коллективы.

Основные разделы программы:

1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ, ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ,
2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.
3. СИСТЕМА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО
4. ПРИЛОЖЕНИЯ

В приложениях размещены рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с нумерацией, представленной в образовательной программе среднего профессионального образования.

Содержание тем и разделов рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей достаточно для формирования у обучающихся необходимых компетенций. Тематика

практических занятий позволяет закрепить изученные дидактические единицы. Распределение учебного времени отвечает принципу целесообразности.

№ п / п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (уровень)		
		В ы с о к и й	С р е д н и й	Н и з к и й
Экспертиза приложений – рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей				
	ОУП. 01 Русский язык	+		
	ОУП. 02 Литература	+		
	ОУП. 03 Иностранный язык	+		
	ОУП. 04 Математика	+		
	ОУП. 05 История	+		
	ОУП. 06 Физическая культура	+		
	ОУП. 07 Основы безопасности жизнедеятельности	+		
	ОУП.08 Астрономия	+		
	УПВ.09 Родная литература/ Родной язык	+		
	УПВ. 10 Химия	+		
	УПВ. 11 Биология	+		
	ДУП.12.01 Информатика для технологов	+		
	ДУП.12.02 Основы проектной деятельности	+		
	ДУП.12.03 Физика для технологов	+		
	ДУП.12.4 Основы общественных наук	+		
	ОГСЭ.01 Основы философии	+		
	ОГСЭ.02 История	+		
	ОГСЭ.03 Иностранный язык	+		
	ОГСЭ.04 Физическая культура	+		
	ОГСЭ. 05 Психология общения	+		
	ЕН.01 Химия	+		
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	+		
	ОП.01 Основы агрономии	+		
	ОП.02 Основы зоотехнии	+		
	ОП.03 Основы механизации, электрофикации и автоматизации сельскохозяйственного производства	+		
	ОП.04 Инженерная графика	+		
	ОП.05 Техническая механика	+		
	ОП. 06 Материаловедение	+		
	ОП. 07 Основы аналитической химии	+		
	ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена	+		
	ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества	+		
	ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+		
	ОП. 11 Правовые основы профессиональной деятельности	+		
	ОП.12 Охрана труда	+		
	ОП. 13 Безопасность жизнедеятельности	+		
	ОП. 14 Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)/ Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)(Финансовая грамотность в бизнесе)/Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)(Агробизнес)	+		
	ОП. 15 Использование энергосберегающих технологий	+		

ОП.16	Основы переработки зерновых культур/ Основы переработки плодовых и овощных культур	+		
ОП.17	Органическое земледелие/земледелие основами почвоведения/Общее земледелие/Адаптивное земледелие	+		
ОП.18	Облачные технологии хранения баз данных/ Основы информационной безопасности и защиты информации	+		
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	+		
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства	+		
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	+		
ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	+		
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим 11997 Заготовитель продуктов и сырья 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов	+		

Содержание разделов рабочих программ, описанные результаты соответствуют ее целям и задачам.

В целом образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечивает высокое качество подготовки выпускников.

Замечания экспертной группы: замечаний нет.

На основании анализа экспертная группа считает, что содержание образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов соответствует федеральному государственному образовательному стандарту и требованиям к уровню подготовки выпускников и может быть рекомендована к реализации в образовательном процессе Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»

Директор ООО
«Ишимский
мясокомбинат»
Рыбаков И.В.



