

Экспертное заключение работодателей

Оценка основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - Программа) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На основании результатов анализа проведенной экспертизы, сделаны следующие выводы:

1. Внедрение Программы обеспечит формирование квалификации выпускников в соответствии с запросами и требованиями рынка труда.
2. Реализация Программы в учебном процессе, обеспечит возможность освоения современных технологий, оборудования, методов организации производства в профессиональной деятельности.
3. Объем времени, отведенный на освоение Программы и ее составляющих, достаточен для достижения заявленных в ней образовательных и профессиональных результатов.
4. Объем и содержание практической подготовки (лабораторных и практических занятий, учебной и производственной практик и т.д.) достаточны для формирования заявленных общих и профессиональных компетенций, приобретения первоначального практического опыта.
5. Предусмотренное материально-техническое обеспечение (оборудование учебных кабинетов, лабораторий и мастерских) позволяет обеспечить качественную подготовку выпускников образовательной организации.
6. Форма и содержание процедур контроля качества освоения образовательной Программы позволяют дать целостную оценку качества подготовки выпускников, их готовности к самостоятельному решению профессиональных задач.

Заключение эксперта: представленная на экспертизу Программа может быть использована в качестве образовательной программы по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Эксперт:

Директор ООО «Алтайские колбасы»

/А.Г. Гусев/

(подпись)

(ФИО)



« 23 » января 2026 г.

**Экспертное заключение
на рабочие программы по практической подготовке
(учебной и производственной практике)**

Экспертиза проведена с учетом требований:

Профессиональных стандартов

Региональных/отраслевых требований работодателей

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На экспертизу представлены рабочие программы по практической подготовке по укрупненной группе профессий и специальностей: УГПС 19.00.00 - Промышленная экология и биотехнологии, специальность СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Рабочая программа: УП.01 Учебная практика

Рабочая программа: ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Рабочая программа: УП.02 Учебная практика

Рабочая программа: ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Рабочая программа: УП.03 Учебная практика

Рабочая программа: ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)

Рабочая программа: УП.04 Учебная практика

Рабочая программа: ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

Рабочая программа: ПДП Преддипломная (производственная) практика.

Результаты экспертизы

Рабочие программы по практической подготовке (рабочие программы учебных и производственных практик (далее – программы практик)) составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения; приказом Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Представленные программы практик полностью отвечают требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки студентов по соответствующим профессиональным модулям.

Содержание программ практик направлено на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретения практического опыта и соответствует требованиям к результатам освоения соответствующих профессиональных модулей.

В программах определены формы проведения практической подготовки и контроля образовательных достижений, цели, задачи практики.

Программы практик, как утвержденный учебно-программный документ, регламентируют деятельность руководителей практики и обучающихся при прохождении практической подготовки как в учебных, учебных лабораториях ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ, так и на профильных предприятиях, являющихся базами практик.

Заключение

Представленные рабочие программы практик способствуют комплексному освоению обучающимися всех видов деятельности по указанной выше специальности СПО, формированию общих и профессиональных компетенций, приобретению необходимых умений и опыта практической работы, совершенствованию коммуникативных умений, обеспечивают готовность выпускников к осуществлению самостоятельной профессиональной деятельности.



Директор ООО «Алтайские колбасы»
/А.Г. Гусев/
(ФИО)

« 23 » января 2026 г.

Экспертное заключение
на контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по
практической подготовке (учебной и производственной практике)

Экспертиза проведена с учетом требований:

Профессиональных стандартов

Региональных/отраслевых требований работодателей

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На экспертизу фонда оценочных средств (далее - ФОС), предназначенных для оценки результатов освоения учебной и производственной практики (промежуточный контроль: материалы для проведения проверочных работ, дифференцированных зачетов) по укрупненной группе специальностей 19.00.00 - Промышленная экология и биотехнологии, специальность СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Результаты экспертизы

Структура и содержание ФОС позволяют оценить, насколько сформированы у обучающегося общие и профессиональные компетенции в данном сегменте отрасли сельское хозяйство и насколько обучающийся готов к конкретному виду профессиональной деятельности.

Представленные на экспертизу материалы позволяют в достаточной степени формировать общие и профессиональные компетенции, приобретать практический опыт. Контрольно-оценочные материалы максимально приближены к овладению навыками соответствующих трудовых функций и ориентированы на формирование таких качеств будущего специалиста, как повышение ответственности за качество выполняемой работы, мобильности, гибкости, готовности к изменениям, решению производственных вопросов любой сложности, развивает коммуникационные умения при общении внутри трудового коллектива.

Содержание вопросов, практические задания, ситуационные задачи для проверки знаний обучающихся, а также комплексные задания позволяют выявить уровень и качество владения теоретическим материалом.

Профессиональные задания носят компетентностно-ориентированный, практический характер и составлены с учетом профильных профессиональных стандартов и требований работодателей.

Консолидированные ресурсы ФОС позволяют использовать их не только для проведения разового контроля, но и для формирования «банка заданий», для использования их в качестве материала для квалификационных экзаменов и государственной итоговой аттестации.

ОБЩИЙ ВЫВОД

Общая характеристика ФОС:

Контрольно-оценочные средства, формирующие ФОС, обладают

- интегративностью (обеспечивают междисциплинарный характер, связь теории и практики, способствуют формированию общих и профессиональных компетенций);
- носят проблемно-деятельностный характер;
- ориентируют на применение умений и знаний в нетиповых ситуациях (нетождественность предлагаемых заданий стандартизированным производственным задачам);
- актуализируют в заданиях содержание профессиональной деятельности.

В результате экспертизы установлено:

ФОС могут быть востребованы в условиях формирования системы независимой оценки качества профессионального образования организациями и объединениями работодателей, профессиональными сообществами.

Экспертное заключение:

Разработанные ФОС в целом отвечают установленным требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по заявленным выше специальностям.

Рекомендация эксперта Исполнителю:

ФОС могут быть использованы полностью или частично при проведении процедуры оценивания профессионального мастерства при прохождении курсов повышения квалификации, в дополнительном профессиональном обучении.

Эксперт:

Директор ООО «Алтайские колбасы»

/А.Г. Гусев/

(ФИО)



« 23 » сентября 2026 г.

Экспертное заключение

работодателя на фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Представленный фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для оценки качества освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Материалы, входящие в ФОС, позволяют оценить уровень формирования у выпускников общекультурных и профессиональных компетенций, а также их готовность к выполнению следующих видов деятельности:

ВД 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

ВД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов)

В состав ФОС входят:

- программа государственной итоговой аттестации (далее - программа ГИА);
- темы выпускных квалификационных работ;
- задания демонстрационного экзамена.

Представленная программа ГИА устанавливает порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации. В ней определена форма проведения ГИА, указан объем времени на подготовку и проведение ГИА, установлены сроки ее проведения, указаны критерии оценивания выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА соответствует требованиям:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762;
- приказа Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Задания для выполнения демонстрационного экзамена позволяют оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, соответствие теоретических знаний и практических умений

выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, готовность к принятию производственных решений, готовность к самостоятельной профессиональной деятельности. Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профильных модулей, изучаемых в рамках освоения основной образовательной программы.

Заключение:

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Эксперт:

Директор ООО «Алтайские колбасы»

/А.Г. Гусев/
(ФИО)



» сентябрь 2026 г.

Экспертное заключение

работодателя о фонде оценочных средств промежуточной аттестации по профессиональным модулям основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Представлены оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональным модулям:

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов).

Экзамен по профессиональному модулю образовательной программы среднего профессионального образования может проводиться как в форме выполнения теоретических и практических заданий, так и в форме демонстрационного экзамена. Квалификационный экзамен по ПМ.04 проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

Условиями подготовки и процедуры проведения экзамена квалификационного являются:

- подготовка экзамена квалификационного по профессиональному модулю, которая заключается в разработке фондов оценочных средств текущего и промежуточного контроля (дифференцированный зачет, экзамен по МДК, учебной и производственной практике) и фондов оценочных средств для проведения квалификационного экзамена;
- организация разработки практических заданий для проведения комплексной оценки сформированности профессиональных и общих компетенций;
- организация работы аттестационной комиссии.

Представленные примерные практические задания в полной мере демонстрируют готовность обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности и позволяют определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретенного первоначального практического опыта.

Задания содержат критерии оценки теоретической и практической части.

Контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональным модулям представляют собой заверченный, самостоятельный учебно-программный документ.

Анализ представленных контрольно-оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации по профессиональным модулям

показал, что они составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования и позволяют определить уровень подготовки обучающихся на заключительном этапе обучения по профессиональным модулям.

Эксперт:

Директор ООО «Алтайские колбасы»

/А.Г. Гусев/

(ФИО)



« 23 » января 2026 г.