

РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочие программы и фонды оценочных средств по дисциплинам,
профессиональным модулям образовательной программы подготовки
специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Продукты питания животного происхождения**

Рецензируемые рабочие программы подготовки специалистов среднего звена (ОП ПССЗ) по специальности 19.02.12 Продукты питания животного происхождения представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 343 от 18 мая 2022 года. и образовательной программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Продукты питания животного происхождения, направленности Производство молочной продукции.

Рабочие программы и фонды оценочных средств разработаны по всем дисциплинам учебного плана, профессиональным модулям.

Содержание рабочих программ и фондов оценочных средств соответствует целям и задачам образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Продукты питания животного происхождения, направленности Производство молочной продукции.

При разработке рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей учтен компетентностный подход и указаны общие и профессиональные компетенции, формируемые в конкретной дисциплине, профессиональном модуле, междисциплинарном курсе. В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Программы дисциплин (профессиональных модулей) включают паспорт рабочей программы дисциплины (область применения программы, место дисциплины в структуре ОП ПССЗ, цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины/модуля); структуру и содержание дисциплины (объем дисциплины/модуля и виды учебных занятий, тематический план и содержание); условия реализации рабочей программы дисциплины/модуля (образовательные технологии, требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения); контроль и оценку результатов освоения дисциплины/модуля.

В программах прописываются современные интерактивные методы обучения (в том числе в виде презентации), инновационные и информационные технологии, реализующие требования к выпускнику.

Особое место в программах дисциплин уделено самостоятельной работе обучающихся и ее содержанию. В программах закладывается система оценивания сформированных требований к выпускнику и представлены оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей приводятся фонды оценочных средств.

Оценочные средства включают: вопросы для устного опроса по дисциплинам и профессиональным модулям; тесты по дисциплинам учебного плана; практические задания по дисциплинам учебного плана; вопросы и задания к зачету, дифференцированному зачету и экзамену по дисциплинам, профессиональным модулям учебного плана.

Фонды оценочных средств предназначены для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы и позволяют оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Указанные в фондах оценочных средств этапы технологии формирования компетенций соответствуют основным видам и области профессиональной деятельности обучающихся. Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

Оценка рабочих программ и фондов оценочных средств позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения.

Таким образом, разработанные и представленные рабочие программы и фонды оценочных средств рекомендуются для использования в учебном процессе обучающихся по специальности 19.02.12 Продукты питания животного происхождения, направленности Производство молочной продукции ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Рецензент
Технолог ОВК и Р
ПАО НК, Воронежская



Павлова Д. А.