

РЕЦЕНЗИЯ

на фонды оценочных средств по дисциплинам, практикам, итоговой аттестации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», разработанная и реализуемая ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I», как обязательный элемент, содержит фонды оценочных средств по дисциплинам, практикам, промежуточной и итоговой аттестации. Фонды оценочных средств разработаны по всем дисциплинам учебного плана, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной и производственной (по профилю специальности) практикам, промежуточной и итоговой аттестациям.

Содержание ФОС соответствует целям и задачам программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Фонды оценочных средств по дисциплинам включают контроль и оценку результатов освоения дисциплины (результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания), формы и методы контроля и оценки, технологии формирования компетенций), а также непосредственно оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и критерии их оценивания.

Фонды оценочных средств профессиональных модулей по структурным элементам соответствуют требованиям и включают контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности), перечень компетенций с указанием этапов их формирования; условия организации и проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание

шкал оценивания; типовые контрольные задания; оценочные средства для проведения квалификационного экзамена.

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной специальности и требованиям профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 года, №602 н.

Указанные в фондах оценочных средств дисциплин, междисциплинарных курсов, практик и профессиональных модулей 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.

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестаций включают как теоретические вопросы, так и практические задания и позволяют выявить уровень сформированности компетенций на различных этапах их формирования. Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения по ППССЗ 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций. Достаточно четко представлены шкалы и описание критериев оценивания компетенций.

Качество ФОС обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

Фонд оценочных средств итоговой аттестации по структуре соответствует требованиям, включает перечень всех общих и профессиональных (соответствующих видам деятельности) компетенций, которыми должен обладать техник-технолог в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания в виде перечня тем выпускных квалификационных работ, как формы ИА, принятой в образовательной программе, процедуру защиты выпускной квалификационной работы и методические материалы по ее проведению. Фонды оценочных средств итоговой аттестации позволяют в полной мере оценить готовность выпускника к решению профессиональных задач.

Таким образом, разработанные и представленные в составе рабочих программ дисциплин, МДК, практик и программе итоговой аттестации фонды оценочных средств рекомендуются для использования в учебном процессе обучающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Рецензент,
начальник мясорыбного цеха
гипермаркета «ЛИНИЯ-1» в г. Воронеже



Детков Е.С.