

## РЕЦЕНЗИЯ

### **на рабочие программы и фонды оценочных средств по дисциплинам, профессиональным модулям образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Рецензируемые рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представляют собой комплекс документов, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341 и образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

Содержание рабочих программ и фондов оценочных средств соответствуют целям и задачам ОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 документах четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Программы дисциплин и профессиональных модулей включают паспорт рабочей программы дисциплины / модуля (область применения, место в структуре ОП СПО, цели и задачи, требования к результатам освоения, количество часов на освоение программы); структуру и содержание дисциплины/ модуля (объем 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 материалах прописаны современные интерактивные методы обучения. Особое внимание уделено самостоятельной работе обучающихся и ее содержанию.

В программах заложена система оценивания требований к выпускнику и приведены фонды оценочных средств, которые включают необходимые средства для проведения текущего контроля успеваемости и

промежуточной аттестации. В них входят вопросы для устного опроса по дисциплинам и профессиональным модулям; тесты по дисциплинам учебного плана; вопросы и задания к зачетам и экзаменам по дисциплинам и профессиональным модулям.

Фонды оценочных средств предназначены для аттестации обучающихся. Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов уровня сформированности компетенций.

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

Таким образом, представленные рабочие программы и фонды оценочных средств дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья могут быть использованы в образовательном процессе среднего профессионального образования ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I».

Начальник цеха производства  
спецжиров ООО «ЭФКО  
Пищевые ингредиенты»



Скиданов А.В.