

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 11.08.2024
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

РЕЦЕНЗИЯ

на Фонды оценочных средств основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанной кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «МГТУ»

Фонды оценочных средств разработаны по основной образовательной программе, реализуемой кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), и являются ее неотъемлемой частью.

Представленные к рецензированию оценочные материалы отвечают требованиям ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки №1047 от 17.08.2020.

Анализ оценочных материалов позволяет сделать вывод, что содержание оценочных материалов соответствует компетентностной модели выпускника.

Фонды оценочных средств включают в себя:

- контрольные вопросы для текущей, промежуточной и итоговой аттестации по всем дисциплинам, включенным в учебный план подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата);
- типовые практические задания по модулям (разделам) учебных дисциплин, указанных в рабочих программах;
- тестовые задания, кейс-задания;
- тематику докладов, курсовых работ, выпускных квалификационных работ.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть

сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Все заявленные в образовательной программе виды профессиональной деятельности и соответствующие им универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции проверяются оценочными средствами; прилагаемыми к рабочим программам дисциплин, включенным в рецензируемую образовательную программу.

Фонд оценочных средств охватывает все дисциплины и практики учебного плана с учетом его профиля. Разработанные фонды оценочных средств по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствуют заявленному уровню подготовки бакалавра. Структура и содержание ФОС соответствуют требованиям ФГОС ВО и обеспечивают оценку качества универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Рецензируемый ФОС в соответствии с требованиями ФГОС ВО поможет получить выпускникам профильное практико-ориентированное образование, сформировать системное и критическое мышление, способность к разработке и реализации проектов, к командной работе и лидерству, к осуществлению коммуникации и межкультурного взаимодействия, к самоорганизации и саморазвитию (в том числе здоровьесбережение), к реализации безопасности жизнедеятельности, экономической культуры, в том числе финансовой грамотности, гражданской позиции. Таким образом, оценочные материалы могут быть использованы для подготовки обучающегося по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



Рецензент:

Менеджер сети ООО «Легенда», г. Майкоп  Н.В. Абрегова