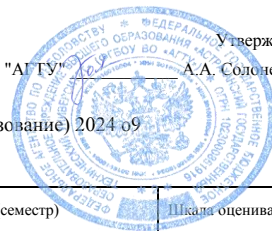


Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Солоненко Анна Александровна
 Должность: Директор
 Дата подписания: 22.11.2024 10:01:43
 Уникальный программный ключ:
 d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

Утверждаю
 Директор ДРТИ ФГБОУ ВО "АГТУ" А.А. Солоненко

Формы аттестации по образовательной программе

Технология продуктов питания из растительного сырья (основное общее образование) 2024 о9



Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма аттестации (семестр)	Шкала оценивания
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				
СОО.Среднее общее образование				
	ОУП	Обязательные учебные предметы	Экзамен(1,2),Зачет с оценкой(1,2)	
	ОУП.01	Русский язык	Экзамен(1)	4-х балльная
	ОУП.02	Литература	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	ОУП.03.У	Математика	Экзамен(2)	4-х балльная
	ОУП.04	Иностранный язык	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	ОУП.05	Информатика	Экзамен(1)	4-х балльная
	ОУП.06	Физика	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	ОУП.07.У	Химия	Экзамен(2)	4-х балльная
	ОУП.08.У	Биология	Экзамен(2)	4-х балльная
	ОУП.09	История	Экзамен(2)	4-х балльная
	ОУП.10	Обществознание	Экзамен(1)	4-х балльная
	ОУП.11	География	Зачет с оценкой(1)	4-х балльная
	ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины	Зачет с оценкой(1)	4-х балльная
	ОУП.13	Физическая культура	Зачет с оценкой(1,2)	4-х балльная
	ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	ДУП.01	Основы проектной деятельности	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	ДУП.02	Основы цифровых технологий в АПК	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	КВ1	Курсы по выбору 1	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	КВ1.01	Родная литература	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	КВ1.02	Родной язык	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	КВ2	Курсы по выбору 2	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	КВ2.01	Россия - моя история	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
	КВ2.02	История родного края	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				
СТЦ.Социально-гуманитарный цикл			Экзамен(3), Зачет(3,4,5,6,8) Зачет с оценкой(3,4,5,6,8)	
	СТЦ.01	История России	Экзамен(3)	4-х балльная
	СТЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Зачет с оценкой(3,4,5,6,8)	4-х балльная
	СТЦ.03	Физическая культура	Зачет (3,4,5,6,8)	2-х балльная
	СТЦ.04	Безопасность жизнедеятельности	Зачет с оценкой(5)	4-х балльная
	СТЦ.05	Основы бережливого производства	Зачет с оценкой(5)	4-х балльная
	СТЦ.06	Основы финансовой грамотности	Зачет с оценкой(3)	4-х балльная
	СТЦ.07	Психология общения	Зачет с оценкой(3)	4-х балльная
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл			Экзамен(3,4,5,8),Зачет с оценкой(3,4,5)	
	ОПЦ.01	Процессы и аппараты пищевых производств	Экзамен(8)	4-х балльная
	ОПЦ.02	Метрология и стандартизация	Зачет с оценкой(4)	4-х балльная
	ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	Экзамен(8)	4-х балльная
	ОПЦ.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Экзамен(4,5)	4-х балльная
	ОПЦ.05	Охрана труда	Зачет с оценкой(5)	4-х балльная
	ОПЦ.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Зачет с оценкой(5)	4-х балльная
	ОПЦ.07	Инженерная графика	Экзамен(3)	4-х балльная
	ОПЦ.08	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере	Зачет с оценкой(3)	4-х балльная
	ОПЦ.09	Пищевая химия и биохимия	Экзамен(4)	4-х балльная
	ОПЦ.10	Основы лабораторного химического анализа	Экзамен(3)	4-х балльная
	ОПЦ.11	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Зачет с оценкой(5)	4-х балльная


III. Профессиональный цикл				
	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	Экзамен(4,6), Зачет с оценкой(3,4,6), КР(4)	
	МДК.01.01	Технология консервов	Экзамен(4), Зачет с оценкой(3), КР(4)	4-х балльная
	УП.01.01	Учебная практика по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях	Зачет с оценкой(4)	4-х балльная
	МДК.01.02	Технология пищекокцентратов	Экзамен(6)	4-х балльная
	УП.01.02	Учебная практика по ведению технологического процесса производства пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	Зачет с оценкой(6)	4-х балльная
	МДК.01.03	Техническое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов	Экзамен(6)	4-х балльная
	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях</i>	Экзамен(6)	4-х балльная
	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	Экзамен(6,7), Зачет с оценкой(7)	
	МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищекокцентратов	Экзамен(6)	4-х балльная
	ПП.02.01	Производственная практика по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	Зачет с оценкой(7)	4-х балльная
	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях</i>	Экзамен(7)	4-х балльная
	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Экзамен(5,6,7), Зачет с оценкой(4,5,7)	
	МДК.03.01	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Экзамен(5,6,7), Зачет с оценкой(4)	4-х балльная
	УП.03.01	Учебная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой(5)	4-х балльная
	МДК.03.02	Производственно-технологический контроль	Экзамен(6)	4-х балльная
	ПП.03.01	Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет с оценкой(7)	4-х балльная
	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>	Экзамен(7)	4-х балльная
	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Экзамен(8), Зачет с оценкой(8)	
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль работы структурного подразделения	Экзамен(8)	4-х балльная
	УП.04.01	Учебная практика по обеспечению деятельности структурного подразделения	Зачет с оценкой(8)	4-х балльная
	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>	Экзамен(8)	4-х балльная
	ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Экзамен(7), Зачет с оценкой(6,7)	
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	Зачет с оценкой(6)	4-х балльная
	ПП.05.01	Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Зачет с оценкой(7)	4-х балльная
	ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</i>	Экзамен(7)	4-х балльная
	ГИА.01	Демонстрационный экзамен	Гос.экзамен(8)	4-х балльная
	ГИА.02	Защита дипломного проекта (работы)	Защита ВКР(8)	4-х балльная

Двухбалльная шкала оценивания для формы аттестации - зачет

Оценка	Описание
зачтено	Обучающийся достаточно освоил программный материал, владеет навыками выполнения практических задач.
не зачтено	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Четырехбалльная шкала оценивания для форм аттестации: экзамен, КР(КП), зачет с оценкой, защита ВКР, гос.экзамен

Оценка	Описание
Отлично	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«5»	
Хорошо	Обучающийся освоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, но может допускать незначительные ошибки.
«4»	
Удовлетворительно	Обучающийся освоил программный материал, но допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«3»	
Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.
«2»	

Согласовано
 Начальник учебно-методического отдела  Н.В. Петрова