

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 2026.01.11
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2d1160ab4af042fb478ab037f8b1050e51

Формы аттестации по образовательной программе

А.А. Солоненко

Технология продуктов питания из растительного сырья (среднее общее образование) 2026 о11

Индекс	Наименование	Форма аттестации (семестр)	Шкала оценивания
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл			Экзамен (1), Зачет(1-4,6), Зачет с оценкой (1-4,6)
СГЦ.01	История России	Экзамен (1)	4-х балльная
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Зачет с оценкой (1-4,6)	4-х балльная
СГЦ.03	Физическая культура	Зачет (1-4,6)	2-х балльная
СГЦ.04	Безопасность жизнедеятельности	Зачет с оценкой (3)	4-х балльная
СГЦ.05	Основы бережливого производства	Зачет с оценкой (3)	4-х балльная
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	Зачет с оценкой (1)	4-х балльная
СГЦ.07	Психология общения	Зачет с оценкой (1)	4-х балльная
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл			Экзамен (1,2,6), Зачет с оценкой (1-3)
ОПЦ.01	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Зачет с оценкой (3)	4-х балльная
ОПЦ.02	Экологические основы природопользования	Зачет с оценкой (1)	4-х балльная
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	Экзамен (6)	4-х балльная
ОПЦ.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Экзамен (2)	4-х балльная
ОПЦ.05	Охрана труда	Зачет с оценкой (3)	4-х балльная
ОПЦ.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Зачет с оценкой (3)	4-х балльная
ОПЦ.07	Инженерная графика	Экзамен (1)	4-х балльная
ОПЦ.08	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере	Зачет с оценкой (1)	4-х балльная
ОПЦ.09	Пищевая химия и биохимия	Экзамен (2)	4-х балльная
ОПЦ.10	Основы лабораторного химического анализа	Экзамен (1)	4-х балльная
ОПЦ.11	Метрология и стандартизация	Зачет с оценкой (2)	4-х балльная
ОПЦ.12	Процессы и аппараты пищевых производств	Экзамен (6)	4-х балльная
ПЦ.Профессиональный цикл			
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях		Экзамен (2,4), Зачет с оценкой (1,2,4), КР(3,4)
МДК.01.01	Технология консервов	Экзамен (2), Зачет с оценкой (1), КР (3)	4-х балльная
УП.01.01	Учебная практика по ведению технологического процесса производства консервов на автоматизированных технологических линиях	Зачет с оценкой (2)	4-х балльная
МДК.01.02	Технология пищекокнцентратов	Экзамен (4), КР(4)	4-х балльная
УП.01.02	Учебная практика по ведению технологического процесса производства пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях	Зачет с оценкой (4)	4-х балльная
МДК.01.03	Техническое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов	Экзамен (4)	4-х балльная

	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях</i>	Экзамен (4)	4-х балльная
	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях		Экзамен (4,5), Зачет с оценкой (5)
	МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов	Экзамен (4)	4-х балльная
	ПП.02.01	Производственная практика по организационно-технологическому обеспечению производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	Зачет с оценкой (5)	4-х балльная
	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях</i>	Экзамен (5)	4-х балльная
	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		Экзамен (3-5), Зачет с оценкой (2,3,5)
	МДК.03.01	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Экзамен (3), Зачет с оценкой (2)	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 (3)	4-х балльная
	МДК.03.02	Производственно-технологический контроль	Экзамен (4)	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 (5)	4-х балльная

	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Экзамен (5)	4-х балльная
	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения		Экзамен (6), Зачет с оценкой (6)
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль работы структурного подразделения	Экзамен (6)	4-х балльная
	УП.04.01	Учебная практика по обеспечению деятельности структурного подразделения	Зачет с оценкой (6)	4-х балльная
	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю: Обеспечение деятельности структурного подразделения	Экзамен (6)	4-х балльная
	ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		Экзамен (5), Зачет с оценкой (4,5)
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	Зачет с оценкой (4)	4-х балльная
	ПП.05.01	Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Зачет с оценкой (5)	4-х балльная
	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Экзамен (5)	4-х балльная
ГИА.Государственная итоговая аттестация				
	ГИА	Государственная итоговая аттестация (6)		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, демоэкзамен, защита ВКР(ВКП).				
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
Н.В. Петрова

Начальник учебно-методического отдела 