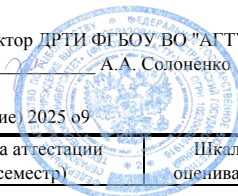


Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Солоненко Анна Александровна
 Должность: Директор
 Дата подписания: 15.09.2025 14:56:15
 Уникальный программный ключ:
 d9ba9a2cd160ab4af041fb478ab037f8b3050e51

Формы аттестации по образовательной программе

Технология продуктов питания животного происхождения (основное общее образование) 2025 о9



Индекс	Наименование	Форма аттестации (семестр)	Шкала оценивания
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
СОО.Среднее общее образование			
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.У	Информатика	Зачет с оценкой(1)	4-х балльная
ОУП.06.У	Физика	Зачет с оценкой(2)	4-х балльная
ОУП.07	Химия	Экзамен(2)	4-х балльная
ОУП.08	Биология	Экзамен(2)	4-х балльная
ОУП.09	История	Экзамен(1)	4-х балльная
ОУП.10	Обществознание	Экзамен(2)	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), Др(2)	
ДУП.01	Основы проектной деятельности	Зачет с оценкой(2) Др(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 и (или) государственный язык республики Российской Федерации	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			
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл		Экзамен(3),Зачет(3-8), Зачет с оценкой(3-7)	
СГЦ.01	История России	Экзамен(3)	4-х балльная
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Зачет с оценкой(3-7)	4-х балльная
СГЦ.03	Физическая культура	Зачет(3-8)	2-х балльная
СГЦ.04	Безопасность жизнедеятельности	Зачет с оценкой(5)	4-х балльная
СГЦ.05	Основы бережливого производства	Зачет с оценкой(7)	4-х балльная
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	Зачет с оценкой(3)	4-х балльная
СГЦ.07	Психология общения	Зачет с оценкой(3)	4-х балльная
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл		Экзамен(3-5,7,8), Зачет с оценкой(3-5)	
ОПЦ.01	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Зачет с оценкой(5)	4-х балльная
ОПЦ.02	Экологические основы природопользования	Зачет с оценкой(3)	4-х балльная
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	Экзамен(8)	4-х балльная
ОПЦ.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Экзамен(4)	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	Метрология и стандартизация	Зачет с оценкой(4)	4-х балльная
ОПЦ.12	Процессы и аппараты	Экзамен(7)	4-х балльная
ОПЦ.13	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Экзамен(5)	4-х балльная

ПЦ.Профессиональный цикл				
	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Экзамен(4-8) Зачет с оценкой(3,4,6-8), КР(6,7)	
	МДК.01.01	Мясное сырье и материалы для производства продуктов питания	Экзамен(4), Зачет с оценкой(3)	4-х балльная
	МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	Экзамен(4)	4-х балльная
	УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению технологического процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Зачет с оценкой(4)	4-х балльная
	МДК.01.03	Технология производства колбасных изделий	Экзамен(5,6),КР(6)	4-х балльная
	ПП.01.01	Производственная практика по организации и ведению технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Зачет с оценкой(6)	4-х балльная
	МДК.01.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Экзамен(7),КР(7)	4-х балльная
	УП.01.02	Учебная практика по организации и ведению технологического процесса производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Зачет с оценкой(7)	4-х балльная
	ПП.01.02	Производственная практика по организации и ведению технологического процесса производства копченых изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Зачет с оценкой(8)	4-х балльная
	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</i>	Экзамен(8)	4-х балльная
	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Экзамен(6-8), Зачет с оценкой(6,8)	
	МДК.02.01	Лабораторные исследования в процессе производства продукции	Экзамен(6)	4-х балльная
	УП.02.01	Учебная практика по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Зачет с оценкой(6)	4-х балльная
	МДК.02.02	Контроль качества и безопасности сырья, продукции и производства	Экзамен(8)	4-х балльная
	МДК.02.03	Экологический контроль производства	Экзамен(7)	4-х балльная
	ПП.02.01	Производственная практика по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Зачет с оценкой(8)	4-х балльная
	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</i>	Экзамен(8)	4-х балльная
	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Экзамен(8), Зачет с оценкой(6-8)	
	МДК.03.01	Планирование, организация и контроль работы структурного подразделения	Зачет с оценкой(6-8)	4-х балльная
	УП.03.01	Учебная практика по обеспечению деятельности структурного подразделения	Зачет с оценкой(8)	4-х балльная
	ПП.03.01	Производственная практика по обеспечению деятельности структурного подразделения	Зачет с оценкой(8)	4-х балльная
	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>	Экзамен(8)	4-х балльная
	ПМ.04	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Экзамен(6),Зачет с оценкой(6)	
	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии "Аппаратчик термической обработки мясопродуктов"	Экзамен(6)	4-х балльная
	ПП.04.01	Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Зачет с оценкой(6)	4-х балльная
	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по модулю: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</i>	Экзамен(6)	4-х балльная
ГИА. Государственная итоговая аттестация				
	ГИА	Государственная итоговая аттестация	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)	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.	
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»	

Начальник учебно-методического отдела



Согласовано
Н.В. Петрова