

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 24.04.2026 14:59:23

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

Формы аттестации по образовательной программе

Технология продуктов питания животного происхождения (основное общее образование) 2026 о9

Уникальный программный ключ:

09ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

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	Зачет с оценкой (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 (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)
	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 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 (3,4,5,8), Зачет с оценкой (3-5)

	ОПЦ.01	Правовое обеспечение профессиональной	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 (8)	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 (3,4,6,7,8), 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 соценкой (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 соценкой (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 соценкой (6)	4-х балльная
	МДК.02.02	Контроль качества и безопасности сырья, продукции и производства	Экзамен (7)	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 соценкой (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 (6,7,8)	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)	Экзамен по модулю: Обеспечение деятельности структурного подразделения	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)	Экзамен по модулю: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Экзамен (6)	4-х балльная
ГИА.Государственная итоговая аттестация				
	ГИА	Государственная итоговая аттестация (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, 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»				

Начальник учебно-методического отдела



Согласовано

Н.В. Петрова