

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Обшаровский государственный техникум им. В.И Суркова»

Рассмотрено:

На заседании метод. комиссии

Председатель МК

_____ Ящук Н.Ю.

Протокол №7 от «20» мая 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Обшаровский

государственный техникум

им.В.И.Суркова»

_____ Захаров Н.В.

«20» мая 2022г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

ПО ПРАКТИКЕ

ПО ПРОФЕССИИ 17542 РАБОЧИЙ ПЛОДООВОЩНОГО ХРАНИЛИЩА

Оценочные средства по практике разработаны по профессии 17542 «Рабочий плодоовощного хранилища» на основе профессионального стандарта «Мастер растениеводства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.06.2019 г. № 408 н.

Разработчик:

ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова»

(место работы)

преподаватель Позднякова Т.В. Гришина С.Г.

(занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт оценочных средств.....	стр4
Типовые задания для оценки освоения учебной практики по профессиональным модулям	стр8
Критерии оценки учебной практики.....	стр10
Типовые задания для оценки освоения производственной практики по профессиональным модулям.....	стр11
Критерии оценки производственной практики	стр14

1. Паспорт комплекта оценочных средств

Целью создания ФОС учебной и производственной, преддипломной практик является установление соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям основной профессиональной образовательной программы, рабочей программы практики

В результате аттестации по учебной и производственной практик осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Профессиональные компетенции

ПК 1.1.	Готовить почвенные смеси, субстраты.
ПК 1.2.	Проводить подготовку и посев семян для выращивания рассады
ПК 1.3.	Проводить уход за рассадой
ПК 1.4.	Проводить высадку рассады овощных культур.
ПК 1.5.	Проводить уход за овощными культурами
ПК 1.6.	Проводить сбор и товарную обработку урожая.
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства
ПК 2.2.	Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения.
ПК 3.1.	Выполнять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства
ПК 3.2.	Выполнять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства
ПК 4.1.	Выполнять работы по сортировке тары
ПК 4.2.	Выполнять работы по ремонту тары
ПК 5.1.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодородства и овощеводства

ПК 1.1.	Готовить почвенные смеси, субстраты.
ПК 1.2.	Проводить подготовку и посев семян для выращивания рассады
ПК 1.3.	Проводить уход за рассадой
ПК 1.4.	Проводить высадку рассады овощных культур.

ПК 1.5.	Проводить уход за овощными культурами
ПК 1.6.	Проводить сбор и товарную обработку урожая.
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства
ПК 2.2.	Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения.
ПК 3.1.	Выполнять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства
ПК 3.2.	Выполнять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства
ПК 4.1.	Выполнять работы по сортировке тары
ПК 4.2.	Выполнять работы по ремонту тары
ПК 5.1.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодового и овощеводства

Общие компетенции:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Всего 1080 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 Производство продукции растениеводства

учебная практика 72 часов

производственная практика 180 часов;

в рамках освоения ПМ.02 Хранение продукции растениеводства

учебная практика 72 часов;

производственная практика 144 часа;

в рамках освоения ПМ.03 подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства

учебная практика 72 часов;

производственная практика 72 часа;

в рамках освоения ПМ.04 Сортировка и ремонт тары

учебная практика 108 часов

производственная практика 108 часов

в рамках освоения ПМ 05 Подготовка продукции растениеводства к реализации

учебная практика 108 часа;

производственная практика 144 часа.

II. Типовые задания для оценки освоения учебной практики по профессиональным модулям

ПМ.01 Производство продукции растениеводства

1. Закладка плодового сада и ягодных плантаций.
2. Закладка плодового сада и ягодных плантаций.
3. Выращивание плодовых и ягодных культур.
4. Выращивание плодовых и ягодных культур.
5. Уход за плодовыми и ягодными культурами
6. Уход за плодовыми и ягодными культурами
7. Подготовка почвенных смесей и субстратов.
8. Подготовка почвенных смесей и субстратов.
9. Выращивание рассады в защищенном грунте. Полив овощных культур.
10. Выращивание рассады в защищенном грунте. Полив овощных культур.
11. Посев семян овощных культур в открытом грунте. Уход за рассадой.
12. Посев семян овощных культур в открытом грунте. Уход за рассадой.
13. Прищипка и пасынкование овощных культур.
14. Борьба с вредителями и болезнями плодовых и овощных культур.
15. Борьба с сорняками.
16. Принципы бережливого производства
17. Инструменты бережливого производства
18. Дифференцированный зачет

ПМ.02 ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1. Ознакомление с правилами приемки
2. Порядок проведения анализа качества продукции и технологией хранения сочной продукции
3. Выполнение расчетов в потребной площади, потребности в таре и упаковочных материалах для хранения продукции растениеводства
4. Выполнение расчетов в потребной площади, потребности в таре и упаковочных материалах для хранения продукции растениеводства
5. Подготовка картофеля к хранению, переборка картофеля к длительному хранению, закладка картофеля в буры хранилища.
6. Подготовка картофеля к хранению, переборка картофеля к длительному хранению, закладка картофеля в буры хранилища.

7. Подготовка хранилищ, буртов, стеллажей.
8. Подготовка тары для хранения.
9. Уборка овощей, подготовка их к хранению с соблюдением технологий, переборка, сушка.
10. Уборка овощей, подготовка их к хранению с соблюдением технологий, переборка, сушка.
11. Сбор плодов, ягод, подготовка их к хранению с соблюдением технологий переборка, укладка.
12. Сбор плодов, ягод, подготовка их к хранению с соблюдением технологий переборка, укладка.
13. Уборка урожая, сортировка, подготовка продукции к замораживанию с использованием разных методов с соблюдением сроков хранения.
14. Подготовка сырья, приготовление варенья, повидло, джем, конфитюр, компоты соблюдение техники безопасности
15. Подготовка сырья, тары, приготовление квашеных, соленых, моченых, маринованных, консерв из овощей, фруктов, ягод.
16. Принципы бережливого производства
17. Инструменты бережливого производства
18. Дифференцированного зачет

ПМ.03 ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1. Дезинфекция хранилищ.
2. Сортировка плодов и ягод
3. Хранение плодов и ягод
4. Сортировка овощей на хранение
5. Сортировка подвоев на хранение
6. Закладка плодов и ягод на хранение
7. Закладка овощей на хранение
8. Борьба с вредителями и болезнями в хранилище.
9. Регулирование температурного режима и влажности в хранилище.
10. Принципы бережливого производства
11. Инструменты бережливого производства
12. Дифференцированный зачет

ПМ. 04 Сортировка и ремонт тары

1. Ознакомление с инструментом для ремонта деревянной тары
2. Мелкий ремонт деревянных поддонов
3. Мелкий ремонт деревянных поддонов
4. Мелкий ремонт деревянных поддонов
6. Мелкий ремонт деревянных ящиков
7. Мелкий ремонт деревянных ящиков
8. Мелкий ремонт деревянных ящиков
9. Мелкий ремонт деревянных ящиков
10. Дефекты поддонов
11. Дефекты поддонов
12. Дефекты ящиков
13. Дефекты ящиков
14. Ремонт деревянных ящиков.
15. Ремонт деревянных ящиков.
16. Ремонт паллетов
17. Ремонт паллетов
18. Ремонт поддонов
19. Ремонт поддонов
20. Подетальная разборка б/у поддонов
21. Подетальная разборка б/у поддонов
22. Подетальная разборка б\у ящиков
23. Подетальная разборка б\у ящиков
24. Подетальная разборка б\у ящиков
25. Принципы бережливого производства
26. Инструменты бережливого производства
27. Дифференцированный зачет

ПМ.5 ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

1. Определение вида продукции по внешнему виду
2. Определение вида продукции по органолептическим свойствам
3. Определение веса, количества и объема продукции
4. Определение веса, количества и объема продукции
5. Определение веса, количества и объема продукции
6. Определение веса, количества и объема продукции

- 7.Определение качества закупаемой продукции растительного происхождения.
- 8.Определение качества закупаемой продукции растительного происхождения.
- 9.Определение качества овощной продукции.
- 10.Определение качества овощной продукции.
- 11.Определение качества овощной продукции.
- 12.Определение качества фруктовой продукции.
- 13.Определение качества фруктовой продукции.
- 14.Определение качества фруктовой продукции.
- 15.Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья
- 16.Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья
- 17.Оформление товарных накладных, учет продукции на складе
- 18.Оформление товарных накладных, учет продукции на складе
- 19.Оформление товарных накладных, учет продукции на складе
20. Учет движения продукции и сырья на предприятии.
21. Учет движения продукции и сырья на предприятии.
- 22.Выполнение наличного и безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё
- 23.Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства
- 24.Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства
- 25.Инструменты бережливого производства
26. Принципы бережливого производства
27. Дифференцированный зачет

Критерии оценки учебной практики

5 – «отлично»	- выставляется, если выпускник уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
4 – «хорошо»	- выставляется, если выпускник владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
3 – «удовлетворительно»	- выставляется, если выпускник недостаточно владеет приемами работ практического задания, имеет в наличии ошибки, исправляемые с помощью мастера, отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
2 – «неудовлетворительно»	- выставляется, если выпускник не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

III. Типовые задания для оценки освоения производственной практики по профессиональным модулям

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1. Организация рабочего места в соответствии с требованиями ОТ и ТБ. Рабочая одежда. Индивидуальные средства защиты. Инструменты и оборудование.
2. Технология подготовки почвенных смесей, субстратов.
3. Состав субстратов, внесение в субстраты различных компонентов (зола, торф, речной песок, мелкая галька, навоз) в заданных пропорциях.
4. Внесение в почву органических удобрений в заданных пропорциях.
5. Внесение в почву минеральных удобрений в заданных пропорциях.
6. Приготовление питательной смеси для горшочков и кубиков и посев семян в питательные кубики и горшочки
7. Технология подготовки и посева семян для выращивания рассады.
8. Планирование видов овощных культур для выращивания в открытом и защищенном грунте.
9. Отбор семян в соответствии с требованиями ГОСТа к семенам овощных культур для посева.
10. Подготовка семян для посева различных овощных культур (опудривание и дражжирование семян).
11. Подготовка семян для посева различных овощных культур (обогащение микроэлементами и замачивание семян).
12. Подготовка семян для посева различных овощных культур (проращивание и закаливание семян)
13. Технологические операции по уходу за рассадой овощных культур
14. Поливка рассады различных овощных культур.
15. Прополка рассады различных овощных культур.
16. Пикировка рассады различных овощных культур.
17. Закаливание рассады различных овощных культур .
18. Уход за рассадой различных овощных культур Контроль качества выращиваемой рассады различных овощных культур.
19. Технология высаживания посадочного материала овощных культур
20. Отбор растений для посадочного материала (крупные, здоровые и т.д.)
21. Выполнение основных приемов высадки посадочного материала в соответствии с технологическими требованиями посадки определенного вида овощной культуры в открытый грунт.
22. Технологические операции по уходу за растениями овощных культур.
23. Борьба с болезнями и вредителями овощных культур.
24. Внесение питательных веществ в почву.

25. Подрезка растений различных овощных культур
26. Полив растений
27. Контроль качества выращиваемых растений.
28. Дифференцированный зачет

ПМ.02 ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1. Выбор технологии хранения в соответствии с качеством поступающего сырья и продукции растениеводства.
2. Выбор способа и методов закладки овощных культур на хранение.
3. Выбор способа и методов закладки плодовых культур на хранение.
4. Выбор способа и методов закладки зерновых культур на хранение.
5. Размещение продукции растениеводства при закладке на хранение.
6. Выбор сроков и режимов хранения овощных культур
7. Выбор сроков и режимов хранения картофеля
8. Выбор сроков и режимов хранения плодовых культур
9. Изучение конструкций овощехранилищ сельскохозяйственного типа.
10. Подготовка объектов для хранения продукции растениеводства к эксплуатации
11. Подготовка хранилищ к приёму продукции растениеводства на хранение.
12. Подготовка зернохранилищ к приемке нового урожая.
13. Ознакомление с перечнем основных приборов и лабораторного оборудования для отбора проб и оценки качества овощных культур.
14. Применение приборов для отбора проб и оценки качества зерна.
15. Контроль состояния сырья и продукции растениеводства при хранении.
16. Определение качества продукции растениеводства при хранении.
17. Анализ условий хранения овощных культур –
18. Анализ условий хранения плодовых культур –
19. Анализ условий хранения и транспортировки зерновых культур.
20. Организация и осуществление подготовки продукции растениеводства к реализации.
21. Организация и осуществление подготовки продукции растениеводства к транспортировке.
22. Дифференцированный зачет

ПМ.03 ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1. Подготовка хранилищ. Виды хранилищ.
2. Дезинфекция хранилищ.
3. Борьба с вредителями в хранилище.
4. Защита хранилищ от грызунов.
5. Хранение и сортировка ягод.
6. Хранение соков и варенья

- 7.Сортировка овощей, плодов и ягод на хранение.
- 8.Закладка овощей на хранение.
- 9.Регулирование температурного режима и влажности в хранилище.
- 10.Дифференцированный зачёт

ПМ. 04 СОРТИРОВКА И РЕМОНТ ТАРЫ

1. Ознакомление с предприятием и овощехранилищем
2. Мелкий ремонт деревянной тары
3. Мелкий ремонт деревянной тары
4. Сортировка тары
5. Разбор б\у поддонов
6. Разбор б\у поддонов
7. Сборка ящиков
8. Сборка ящиков
- 9.Сборка поддонов
- 10.Сборка поддонов
- 11.Ремонт деревянных ящиков
- 12.Ремонт деревянных ящиков
13. Ремонт пролетов и деревянных контейнеров
14. Ремонт ящиков для хранения фруктов
15. Ремонт ящиков для хранения овощей
16. Принципы бережливого производства
17. Инструменты бережливого производства
18. Дифференцированный зачет

ПМ.05 ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

- 1.Определение вида продукции по внешнему виду и органолептическим свойствам
- 2.Определение веса, количества и объема продукции
- 3.Определение качества закупаемой продукции овощной и фруктовой продукции
- 4.Оформление счетов и договоров на закупку продукции и сырья
- 5.Оформление товарных накладных, учет продукции на складе
- 6.Учет движения продукции и сырья на предприятии.
- 7.Выполнение наличного и безналичного расчета за закупленную продукцию и сырьё
- 8.Выбор сроков и режимов хранения зерна и семян
- 9.Выбор сроков и режимов хранения картофеля и плодовых
- 10.Подготовка зернохранилищ к приемке нового урожая.
- 11.Подготовка хранилищ к приему продукции растениеводства на хранение
- 12.Контроль состояния сырья и продукции растениеводства при хранении
- 13.Анализ условий хранения и транспортировки продукции
- 14.Определение качества продукции растениеводства при хранении

15. Применение приборов для отбора проб и оценки качества продукции
16. Проведение технологических операций при транспортировке
17. Проведение технологических операций при транспортировке
18. Проведение технологических операций при подготовке продукции к переработке.
19. Изучение работы оборудования по первичной обработке картофеля и овощей
20. Соблюдение правил техники безопасности, охраны труда и промышленной санитарии на предприятиях по переработке продукции.
21. Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства
22. Принципы бережливого производства.
23. Инструменты бережливого производства.
24. Дифференцированный зачет

Критерии результатов производственной практики

1. Оценка "отлично" выставляется студенту, представившему характеристику, отчет по производственной практике к установленному сроку, оформленный согласно требованиям учебно-методических рекомендаций по практике. При защите отчета он должен показать знания в полном объеме учебного плана по специальности и о способах их реализации.
2. Оценка "хорошо" выставляется студенту, представившему характеристику, отчет по производственной практике к установленному сроку, оформленный согласно требованиям учебно-методических рекомендаций по практике. При этом он может допускать ошибки при решении второстепенных задач и нечетко формулировать ответы на некоторые несущественные вопросы.
3. Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, представившему удовлетворительную характеристику, отчет по производственной практике с небольшими замечаниями, но при его защите показавшем слабые знания по заданной теме. Однако при этом студент должен грамотно сформулировать тему и основную задачу, поставленную перед ним, ожидаемый результат и способы его достижения.
4. Оценку "неудовлетворительно" получает студент, который представил неудовлетворительную характеристику, отчет с грубыми ошибками, как по содержанию, так и по оформлению, при защите показывал слабые знания по заданной теме. Если

установлено недобросовестное отношение к практике, выявлена при защите полная неподготовленность студента, то он может быть отчислен из техникума как имеющий академическую задолженность в порядке, установленном Уставом техникума. Студент, не выполнивший программу производственной практики по уважительной причине, направляется на практику вторично.