

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ
«Обшаровский государственный
техникум им. В.И. Суркова»
_____ Н.В. Захаров

« ____ » _____ 2022г.

Фонд оценочных средств
для итоговой аттестации по
адаптированной образовательной программе
профессионального обучения
по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища

с.Обшаровка, 2022

Фонд оценочных средств для итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища составлен в соответствии с профессиональным стандартом «Мастер растениеводства», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.06.2019 г. № 408 н.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова»

Разработчики:

Маркушина Е.А, преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании методического объединения

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель _____ / _____ /

Эксперты от работодателя:

ИП «Иванов В.Д.» - директор Иванов Виталий Дмитриевич

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	4
1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке	4
1.1.1. Виды профессиональной деятельности	4
1.1.2. Профессиональные и общие компетенции	4
1.1.3. Сводная содержательно - компетентностная матрица оценки выпускной квалификационной работы	5
1.1.4. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ	6
2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
2.1. Форма проведения государственной итоговой аттестации	8
2.2. Форма оценочной ведомости	8
2.3. Критерии оценок	12
3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	13

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Результаты освоения АОПОП по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища

1.1.1. Виды профессиональной деятельности

Обязательное условия допуска к итоговой аттестации является освоение всех вид профессиональной деятельности соответствующих профессиональных модулей:

ПМ.01 Производство продукции растениеводства

ПМ.02 Хранение продукции растениеводства

ПМ.03 Подготовка хранилищ к хранению продукции растениеводства

ПМ.04 Сортировка и ремонт тары

ПМ.05 Подготовка продукции растениеводства к реализации

1.1.2. Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программ профессиональных модулей у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Профессиональные компетенции

Модуль	Профессиональные компетенции (должны быть сформированы в полном объеме)
ПМ.01 Производство продукции растениеводства	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.
ПМ.02 Хранение продукции растениеводства	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.
ПМ.03 Подготовка хранилищ к хранению продукции	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
ПМ.04 Сортировка и ремонт тары	ПК 4.1 Выполнять работы по сортировке тары
	ПК 4.2 Выполнять работы по ремонту тары

ПМ.05 Подготовка продукции растениеводства к реализации	ПК 5.1 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодоводства и овощеводства
---	--

Общие компетенции

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК.1.1. – ПК.1.6.	1.1 Готовить почвенные смеси. 1.2 Готовить почвенные субстраты. 1.3 Проводить уход за рассадой. 1.4 Проводить высадку рассады овощных культур. 1.5 Проводить уход за овощными культурами. 1.6 Проводить сбор и товарную обработку урожая.
ПК 2.1. – ПК.2.2.	1.1. Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства. 1.2 Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья
ПК 3.1. – ПК.3.2.	1.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства 1.2 Выполнять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства
ПК 4.1. - ПК 4.2.	1.1. Выполнять работы по сортировке тары 1.2. Выполнять работы по ремонту тары
ПК 5.1.	1.1. Выполнять предпродажную подготовку продукции плодоводства и овощеводства 1.2 Выполнять предпродажную реализацию продукции плодоводства и овощеводства

Показатели оценки сформированности ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Обосновывает выбор профессии, основных квалификационных требований. Демонстрирует интерес к профессии.
ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Составляет алгоритм собственной деятельности, осуществляет выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач в области механизации сельскохозяйственного производства, их обоснование, оценку
ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты	Оценивает эффективности и качества выполнения
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного	Анализирует и корректирует результатов собственной работы
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применяет информационно-коммуникационных технологии при решении профессиональных задач.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Проявляет доброжелательность, терпимость, уравновешенность в общении, эмоциональную устойчивость в стрессовых ситуациях. Взаимодействует с однокурсниками, педагогами, работодателями

1.1.3 Перечень тем выпускных практических квалификационных работ

<i>тематика ВПКР по ПМ.01 – ПМ.05</i>	
1	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси, посеять семена овощных культур (помидор); выбрать способы закладки, размещения и сортировки тары овощных культур на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации.
2	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси, посеять семена овощных культур (капустных); выбрать способы закладки, размещения и сортировки тары овощных культур на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации.
3	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси, посеять семена овощных культур (свеклы); выбрать способы закладки, размещения и сортировки тары овощных культур на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и

	органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации.
4	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси, посеять семена овощных культур (огурцов); выбрать способы закладки, размещения и сортировки тары овощных культур на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации.
5	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси, посеять семена овощных культур (редиса и дайкона); выбрать способы закладки, размещения и сортировки тары овощных культур на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации.
6	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси и произвести высадку кустарников (малины); выбрать способы закладки, размещения и сортировки кустарников на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации.
7	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси, посеять семена овощных культур (кабачков); выбрать способы закладки, размещения и сортировки тары овощных культур на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации
8	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси и произвести посадку ягодных культур; выбрать способы закладки, размещения и сортировки тары ягодных культур на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации; сортировка ягод на хранение.
9	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси и произвести высадку кустарников смородины красной и черной; выбрать способы закладки, размещения и сортировки кустарников на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации.
10	Выполнить следующие виды работ: подготовить почвенные смеси и произвести высадку плодовых деревьев; выбрать способы закладки, размещения и сортировки плодовых деревьев на хранение; определить вид продукции по внешнему виду и органолептическим показателям качества; подготовить продукцию к реализации

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация представляет собой подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Форма выпускной квалификационной работы: практическая квалификационная

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища.

2.2. Форма оценочной ведомости выпускной квалификационной работы

На этапе итоговой аттестации экзаменационная комиссия заполняет протокол заседания экзаменационной комиссии выпускной квалификационной работы обучающихся. Оценивание результатов по ПК и ОК, не предусмотренных выпускной квалификационной работой, осуществляется через анализ результатов характеристик, аттестационных листов работодателей.

ФОРМА
ПРОТОКОЛ № _____
заседания экзаменационной комиссии

« _____ » _____ 20 _____ г.

Время работы: с _____ до _____

Профессия 00.00.00. _____

Группа _____

Квалификация _____

Вид выпускной квалификационной работы – выпускная практическая квалификационная работа

экзаменационная комиссия в составе:

Председатель экзаменационной комиссии (ФИО, место работы, должность)

Заместитель председателя (ФИО, место работы, должность)

Члены государственной экзаменационной комиссии: (ФИО, место работы, должность)
(ФИО, место работы, должность)
(ФИО, место работы, должность)

рассмотрев на заседании итоги учебной и производственной практики и выполнения выпускных практических квалификационных работ,

ПРИНЯЛА РЕШЕНИЕ:

Признать выполнение выпускных практических квалификационных работ с результатами:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	Тема выпускной практической квалификационной работы	Квалификация

ОСОБОЕ МНЕНИЕ ЧЛЕНОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ:

Председатель
экзаменационной комиссии:

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Секретарь

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

ФОРМА

ПРОТОКОЛ № _____
заседания экзаменационной комиссии
о результатах защиты выпускной квалификационной работы

« _____ » _____ 20____ г.

Время работы: с _____ до _____

Профессия 00.00.00. _____

Группа _____

экзаменационная комиссия в составе:

Председатель экзаменационной комиссии (ФИО, место работы, должность)

Заместитель председателя (ФИО, место работы, должность)

Члены государственной экзаменационной комиссии: (ФИО, место работы, должность)

(ФИО, место работы, должность)

(ФИО, место работы, должность)

ПРИНЯЛА РЕШЕНИЕ:

Утвердить результаты защиты выпускной квалификационной работы на основании Протокола заседания государственной экзаменационной комиссии № _____ от « _____ » _____ 20____ г. и выдать свидетельство с результатами:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	Оценка выпускной практической квалификационной работы	Оценка за защиту письменной экзаменационной работы	Итоговая оценка за защиту выпускной практической работы	Квалификация

Председатель экзаменационной комиссии:

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Секретарь

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

2.3. Критерии оценок

Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

Итоговая оценка выпускной квалификационной работы является комплексной, которая состоит из оценки за выпускную практическую квалификационную работу и оценки за письменную экзаменационную работу (выполнение и защиту письменной экзаменационной работы) оцениваются по пятибалльной системе

Выпускная практическая квалификационная работа

- «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;
- «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;
- «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;
- «неудовлетворительно» - выставляется, если выпускник не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

2.4. ТРЕБОВАНИЯ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

Темы выпускных квалификационных работ определяются ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова»:

-практическая квалификационная работа состоит из выпускной практической квалификационной работы и квалификационного экзамена.

Обучающемуся предоставляется право:

- выбора темы выпускной практической квалификационной работы из предложенных тем;
- предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной практической квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу профессиональной подготовки.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом по ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И. Суркова».

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. , Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Уровень образования: Профессиональная подготовка рабочих и служащих Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия Издание: 1-е изд. Вид издания: Учебное пособие ISBN издания: 978-5-7695-5950-1 Год выпуска:2019
2. Хэнлон Дж.Ф. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение. Издательство: Профессия Год: 2018 Количество страниц: 632 ISBN: 978-5-93913-049-3
3. Шумакова Е.А. Ботаника и физиология растений: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования Целевое назначение: Учебники и учеб. пособ.д/ системы профтехобразов. ISBN: 978-5-4468-0121-3 Серия: Среднее профессиональное образование Издательство: Академия Год издания: 2020
4. Елена Жохова, Михаил Гончаров, Мария Повыдыш, Светлана Деренчук Фармакогнозия Учебник для фармацевтических колледжей и техникумов Издательство: ГЭОТАР-Медиа ISBN 978-5-9704-2724-8; 2018 г.
5. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2019г. ISBN: 978-5-904406-07-3
6. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Д. Сорокина.-М.:Издательский центр "Академия",2019. ISBN 987-5-7695-4188-9

Дополнительные источники:

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6 18
2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-4
3. Владимир Басов, Татьяна Ефремова Практикум по анатомии, морфологии

и систематике растений Издательство: Либроком ISBN 978-5-397-01484-7; 2018 г.

4. Филин В.М. Оценка качества зерна крупяных культур на малых предприятиях. Учебное пособие для ССУЗов –М.: Издательство: ДеЛи принт, 2019. ISBN: 5-94343-040-7.

5. Владимир Мищенко, Людмила Мищенко Организация заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции – М.: Издательство: Издательство Гревцова, 2018г. ISBN 978-985-6826-47-7

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной:

нормативные документы:

1. ГОСТР 52554-2016. Пшеница. Технические условия.
2. ГОСТ Р 51808-2017. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.
3. ГОСТ Р 32285-2018 Свекла столовая.
4. ГОСТ Р 54697-2018 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. ТУ.
5. ГОСТ Р 54644-2017. Мед натуральный. Технические условия.

