

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

<b>1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<b>4</b>
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
<b>2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<b>8</b>
2.1. Форма проведения государственной итоговой аттестации	8
2.2. Форма оценочной ведомости	8
2.3. Критерии оценок	12
<b>3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ</b>	<b>13</b>

# 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 плодово-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 плодово-овощеводства 1.2 Выполнять предпродажную реализацию продукции плодово-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.



