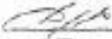
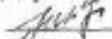


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УТР
 Д.А. Солонко
« 25 » 08 2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»
 Н.И. Шлыков
« 25 » 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в
сельской местности»

Разработали:

Преподаватель спец. дисциплин
высшей квалификационной категории

 Т.Н. Чарлина, мастер п/о
 М.Ю. Олейшкова

п. Агрорес, 2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения программы профессионального модуля.
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации профессионального модуля.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, входящей в укрупнённую группу профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

уметь:

- выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;
- озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;
- вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древеснокустарниковых растений;
- выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;
- выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;
- закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;
- производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);

- производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);
- обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

знать:

- основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;
- основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;
- способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;
- основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;
- требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;
- процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;
- технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей

1.2 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 279 часа, в том числе:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 54ч.

МДК 01.02 – 81ч.

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 36ч.

МДК 01.02 – 54ч.

самостоятельная работа обучающегося:

МДК 01.01. – 18ч.

МДК 01.02 – 27ч.

- учебная практика – 72 часа;
- производственная практика – 36 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
ПК 2.2	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
ПК 2.3	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 2.4	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 2.5	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 2.6	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
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 её 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, потребителями
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8.	Осуществлять денежные операции
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практика</i>
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практически занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	
ПК 2.1-2.3	МДК 01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе	54	36	18	18	
ПК 2.4-2.6	МДК 01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	81	54	27	27	
ПК 2.1-2.6	УП 02. Учебная практика	72				72
ПК 2.1-2.6	ПП 02. Производственная практика	36				36
	<i>Всего:</i>	<i>243</i>	<i>95</i>	<i>30</i>	<i>48</i>	<i>108</i>

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ).

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 02.01. Технология производства продукции растениеводства в сельской усадьбе.		36
Тема 1.1. Общие основные приемы выращивания овощных культур.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ботаническая классификация овощных культур. Классификация по семействам. Продолжительность жизни. Вегетационный период. 2. Биологические особенности овощных культур. Отношение к теплу, свету, влаге, питанию, почве. <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Посев семян овощных культур на рассаду. 4. Получение посадочного материала картофеля делением клубня и чеснока – зубками. 	4
Тема 1.2. Технология возделывания овощей в открытом грунте.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Овощные культуры капустной группы. Представители капусты. Сорты и их характеристика. Рассада. 2. Корнеплодные овощные культуры. Бобовые культуры. Морковь, свекла, редис – характеристика и технология возделывания. Агротехника гороха. 3. Луковые овощные культуры и зеленные. Лук, чеснок, многолетние луки. Выгонки зеленого лука. 4. Овощные культуры семейства пасленовых. Картофель, перец, томат, баклажан – сроки посева на рассаду, высадка в грунт. Уход. Уборка. <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Составление технологической карты возделывания огурца и томата в открытом грунте. 6. Составление технологической карты возделывания картофеля в открытом грунте. 7. Составление технологической карты возделывания кабачка и тыквы в 	7

	открытом грунте.	
Тема 1.3. Овощеводство защищенного грунта.	<p>Содержание</p> <p>1. Технологии выращивания овощей в защищенном грунте. Агротехника огурца и томата в теплице. Зеленные культуры на гидропонике. Грибы.</p> <p>Практические занятия</p> <p>2. Составить технологическую карту возделывания огурца и томата в теплице.</p>	2
Тема 1.4. Семеноводство овощных культур.	<p>Практическая работа.</p> <p>1. Получение семян овощных культур(огурца, томата, перца)</p> <p>2. Контрольная работа по овощеводству</p>	2
Тема 1.5. Биологические основы плодородства.	<p>Содержание</p> <p>1. Биологические основы плодородства. Классификация. Биология и морфология плодовых и ягодных культур.</p> <p>Практические занятия</p> <p>2. Описать и зарисовать строение плодового дерева, куста ягодников и земляники.</p>	2
Тема 1.6. Размножение плодовых и ягодных культур.	<p>Содержание</p> <p>1. Биологические основы семенного и вегетативного размножения. Достоинства и недостатки семенного и вегетативного размножения.</p> <p>Практические занятия</p> <p>2. Составление таблицы «Достоинства и недостатки семенного и вегетативного размножения»</p>	2
Тема 1.7. Организация плодового питомника.	<p>Содержание</p> <p>1. Значение и составные части питомника. Выбор участка, организация питомника. Кварталы.</p>	1
Тема 1.8. Получение посадочного материала.	<p>Содержание</p> <p>1. Выращивание подвоев и привоев. Семенные подвои, клоновые подвои. Подвои яблони. Маточно-сортовые сады.</p> <p>Практические занятия</p> <p>2. Нарезка черенков плодовых и ягодных культур.</p>	2

Тема 1.9. Технология выращивания плодовых культур.	Содержание 1. Выращивание саженцев в питомнике. Значение полей питомника. Зимняя прививка. 2. Закладка плодового сада и уход за ним. Выбор места. Почвенные условия. Подбор сортов. Практические занятия 3. Описание и зарисовка стланцевой формы яблони.	3
Тема 1.10. Ягодные культуры.	Содержание 1. Общие сведения. Значение ягодников. Виды ягодников. Способы и схемы размещения в саду. 2. Земляника, малина, смородина. Биология, морфология, агротехника. 3. Контрольная работа по плодоводству. Практические занятия 4. Составление таблицы «Сроки посадки ягодников» 5. Составление календарного плана ухода за ягодниками.	5
Тема 1.11. Основы декоративного садоводства.	Практические занятия 1. Подбор древесных и кустарниковых пород для озеленения усадьбы.	1
Тема 1.12. Основы цветоводства.	Практические занятия 1. Подбор растений для цветочного оформления территорий.	1
Тема 1.13. Борьба с вредителями и болезнями овощных и плодово-ягодных культур.	Практические занятия 1. Составление календарного плана обработки с/х культур, приёмы оздоровления посадочного материала.	1
Тема 1.14. Основы агрономии.	Практические занятия: 1. Составление таблицы «Виды обработки почв». 2. Составление овощных севооборотов. 3. Годовая контрольная работа	3
	Самостоятельная работа Виды работ: выполнение работ, связанных с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уход за ними; озеленение и благоустройство территории усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда; борьба с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и	18

	<p>древесно-кустарниковых растений; выполнение работ по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур; выполнение работ по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев; закладка плодового сада, подбор и размещение сортов , подготовка почвы, проведение посадки и уход за саженцами; проведение ухода за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка); проведение ухода за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);</p>	
МДК 02.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.		54
Тема 2.1. Теоретические основы хранения.	Содержание	23
	1 Пищевая ценность и химический состав плодов и овощей. Химический состав плодов и овощей.	1
	2 Деление овощей на группы по срокам лежкости. Лежкость корнеплодов, плодовых растений и зеленных культур.	1
	3 Процессы, происходящие в плодах, овощах и ягодах при хранении. Дыхание. Созревание и старение. Физиологические и микробиологические процессы при хранении плодов и овощей.	1
	4 Влияние агротехники на хранение овощей. Влияние сорта, сроков посева и уборки.	1
	5 Убыль продуктов при хранении. Естественная и фактическая убыль.	1
	6 Режимы хранения плодов и овощей. Хранение овощей и плодов в зим. время. Хранилища.	1
	7 Подготовка хранилищ. Побелка, дезинфекция.	1
	8 Вспомогательные продукты для переработки плодов и овощей. Вода, соль, пряные растения.	1

	9	Виды тары, используемой для консервирования. Характеристика тары. Характеристика крышек. Стерилизация.	1
	10	Режимы и сроки хранения консервов. Условия хранения.	1
	11	Виды брака. Производственный, складской брак.	1
	12	Подготовка сырья к консервированию. Отбор сорта, мойка, сортировка.	1
	13	Стерилизация тары. Обработка стеклянных банок.	1
	14	Пастеризация и стерилизация консервов. Различные виды обработки консервов.	1
	15	Контрольная работа по теме № 2.1.	1
	Практические занятия		
	1	Проведение инструктажа по техники безопасности при переработке плодов и овощей.	1
	2	Описание и определение повреждений картофеля при хранении.	1
	3	Описание и определение пряностей для консервации.	1
	4	Проведение стерилизации в стеклянной банке.	1
	5	Описание устройства хранилищ.	1
	6	Описание сроков и способов проверки качества хранения корнеплодов.	1
	7	Подготовка сырья к консервированию (нарезка, обжарка, и т.д.)	1
	8	Определение качества консервов по органолептическим признакам.	1
Тема 2.2. Технологии консервирования.	Содержание		26
	1	Технология маринования. Маринование овощей плодов и ягод. Маринадная заливка.	1
	2	Приготовление томатопродуктов. Томатный сок. Томатная паста.	1
	3	Приготовление плодово-ягодных и овощных соков. Яблочный сок. Купажированные соки.	1
	4	Технология консервирование сахаром. Приготовление компотов. Производство цукатов.	1

	5	Приготовление варенья и повидла. Варенье из смородины, повидло по домашнему.	1
	6	Технология квашения и мочения плодов и овощей. Квашение капусты. Мочение яблок.	1
	7	Соление огурцов и томатов. Засолка овощей и их хранение.	1
	8	Консервирование сушкой Виды сушек. Сушка овощей и яблок.	1
	9	Консервирование быстрым замораживанием. Заморозка овощей в домашних условиях.	1
	Практические занятия		
	1	Приготовления маринадной заливки.	1
	2	Приготовление маринованной сливы. Рецепт.	1
	3	Приготовление томатного сока.	1
	4	Приготовление маринованных огурцов и томатов. Рецепты.	1
	5	Приготовление компота. Рецепты.	1
	6	Приготовление повидла, джема. Рецепты.	1
	7	Приготовление варенья-«пятиминутки» из черной смородины.	1
	8	Квашение капусты. Нарезка овощей. Закладка в тару.	1
	9	Маринование капусты. Рецепты.	1
	10	Мочение яблок и брусники.	1
	11	Нарезка зеленных культур и закладка на сушку.	1
	12	Подготовка к сушке ароматических трав.	1
	13	Сушка винограда. Рецепты.	1
	14	Нарезка овощей для заморозки	1
	15	Подготовка плодов и ягод для заморозки.	1
	16	Приготовление томатного соуса. Рецепты.	1
	17	Приготовление фруктовых приправ. Рецепты.	1
Тема 2.3. Современные технологии консервирования.	Содержание		5
	1	Ресурсосберегающие технологии. Малоотходное производство. Использование отходов переработки.	1

	2	Повторение тем 2.1.,2.2.,2.3.	1
	3	Проверочная работа.	1
	Практические занятия		
	1	Измельчение картофеля, промывка. Получение крахмала.	1
	2	Описание требований к санитарному состоянию на пищевом производстве.	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Виды работ:</p> <p>Самостоятельная работа при изучении ПМ.02. (МДК02.01., МДК 02.02.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Конспектирование заданных тем учебной и специальной литературы; -Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; -Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите отчётов; -Самостоятельное изучение специальной документации и доклад на занятиях; -Написание рефератов; -Разработка презентаций; -Составление технологических карт; -Заполнение таблиц; -Выполнение проектов <p>Тематика внеаудиторных самостоятельных работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> «Паслёновые», «Корнеплоды», «Бобовые» и т.д. «Современные сады на карликовых подвоях», «Современные способы переработки продукции растениеводства», «Аэропоника в современных теплицах», «Экологическое растениеводства» и т.д. «Временные и постоянные хранилища для сельскохозяйственной продукции», «Оборудование для переработки продукции растениеводства», «Промышленное размножение земляники садовой», «Возделывание томата в весенних теплицах» , 		27

	«Растения сада», «Свекла и её переработка», «Сорта яблоны».		
УП 02. Учебная практика		72	
	1.	Техника безопасности и охрана труда на учебно-опытном участке. Уход за рассадой овощных культур в теплице.	6
	2.	Формирование крон молодых плодовых деревьев.	6
	3.	Уход за молодым садом.	6
	4.	Уход за капустой и томатами в открытом грунте.	6
	5.	Посадка молодых древесно-кустарниковых деревьев.	6
	6.	Подготовка хранилища. Подготовка и закладка зелени на хранение.	6
	7.	Работа в открытом грунте (уборка корнеплодов)	6
	8.	Подзимний посев чеснока моркови.	6
	9.	Уборка урожая и подготовка плодового сада.	6
	10.	Подготовка хранилища, сортировка и укладка овощей на хранение.	6
	11.	Подготовка с/х продукции для переработки.	6
	12.	Маринование овощей.	6
ПП 02. Производственная практика.		36	
	1.	Организация плодового питомника.	6
	2.	Подготовка почвы, посадка и уход за саженцами	6
	3.	Подготовка продукции к длительному хранению	6
	4.	Консервирование овощей	6
	5.	Консервирование плодов	6
	6.	Проверочная работа	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы модуля имеются в наличии кабинет «Агрономия» и лаборатории: «Технологии производства продукции растениеводства», «Технологии хранения и переработки с/х продукции», «Механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства», учебно-производственное хозяйство.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по модулю;
- комплект специализированного оборудования по темам модуля.

Технические средства обучения:

- автоматизированные рабочие места, специализированное программное обеспечение, мультимедиа проектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Самощенко Е.Г., И.А. Пашкина., Плодоводство: Учебник для нач.проф. образования., М.: ПрофОбрИздат, 2003 г.
2. Поморцева Т.И., Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для студ. сред. проф. образования, 2-е издание, Издательский центр «Академия», 2003 г.
3. Андреев Ю.М., Овощеводство: Учебник для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г.

Интернет- ресурсы

<https://infourok.ru/>

<https://xn--80ajpcpbhks4a4g.xn--p1ai/articles/tehnologiya-hraneniya-i-pererabotki-pr/>

<https://megalektsii.ru/s41667t4.html>

<https://testua.ru/tekhnologii-khraneniya-i-pererabotki/141-testy-tekhnologiya-khraneniya-i-pererabotki-selskokhozyajstvennoj-produktsii.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации. Форма проведения консультаций - групповая и индивидуальная согласно графика проведения консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация модуля обеспечивается:

- преподавателем высшей квалификационной категории Чарлиной Т.Н., имеющей высшее образование соответствующее профилю;
- мастером производственного обучения первой квалификационной категории Олейниковой М.Ю., имеющей высшее образование и среднее профессиональное педагогическое образование соответствующее профилю, имеющая опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.	Выполнение работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев; Подбор посадочного материала; определение типов посадки; выполнение обрезки и прививки в соответствии со стандартами, правилами, нормами.
Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.	Выполнение работы, связанной с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними; Применение основных видов подкормок и удобрений, умение размножать овощные культуры различными приёмами; умение применять основные агротехнические приёмы ухода за овощными культурами.
Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.	Умение организовывать уборку урожая плодов, ягод и овощей, первичную и товарную обработку плодов, транспортировку и закладку на хранение, знание правил и сроков хранения плодов, ягод и овощей.
Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.	Обеспечение своевременного хранения плодоовощной и ягодной продукции;
Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.	Обеспечение своевременной переработки и реализации скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.	Соблюдение сроков заготовки с/х продукции; умение сушить, замораживать ягоды, плоды, овощи, грибы и т.д.
---	--

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:

«отлично» (5),
«хорошо» (4),
«удовлетворительно» (3),
«неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводится концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Проведение дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

– промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена предусматривает оценки:

«отлично» (5),
«хорошо» (4),
«удовлетворительно» (3),
«неудовлетворительно» (2).

Контроль учебной практики осуществляется следующим образом: каждое учебно - практическое занятие оценивается по пятибалльной шкале, оценка выставляется в журнал, дневник практического обучения.

Текущий контроль во время учебной практики, осуществляется ежедневно.

По окончании УП проводится проверочная работа в виде индивидуальных практических заданий, по итогам выставляется оценка «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2) в журнал практического обучения.

В случае прохождения практики на предприятии итоговая оценка выставляется на основании оценки выставленной в характеристике и устной защиты отчета по практике.

Для получения итоговой оценки по производственной практике в последний день практики студент представляет руководителю практики от ОУ комплект оценочных материалов, включающий в себя: дневник практики, отчет по результатам прохождения практики.

Форма текущего контроля - устная защита отчета по практике. Итоговая оценка выставляется на основании защиты и оценки в характеристике, выставленной руководителем практики от предприятия. По результатам защиты отчета по практике оформляется протокол и итоговая оценка выставляется в журнал практического обучения.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

– промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:

«вид профессиональной деятельности освоен».

– «отлично» (5),
– «хорошо» (4),

- «удовлетворительно» (3),
«вид профессиональной деятельности не освоен».
- «неудовлетворительно» (2).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственный экзамен по профессиональному модулю определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля, установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Для проведения государственных экзаменов разрабатывается перечень вопросов экзаменационных билетов, а также дополнительных заданий, которые могут быть предложены студентам в качестве дополнительных.

Все основные вопросы распределяются по экзаменационным билетам. Перечень вопросов, количество вопросов в билете и их распределение по билетам утверждаются на заседании цикловой комиссии. Билеты должны быть подписаны экзаменатором и заместителем директора по УПР.

Государственный экзамен проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Каждому студенту независимо от того, который раз сдается экзамен, должна быть предоставлена возможность случайным образом получить один из экзаменационных билетов. В процессе устного ответа студент делает необходимые комментарии к своим записям и отвечает на уточняющие и дополнительные вопросы экзаменатора. Ход государственного экзамена протоколируется.

В протоколе фиксируются: итоговая оценка государственного экзамена:

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),
- «неудовлетворительно» (2).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Продолжительность защиты не должна превышать 45 минут.

Ход заседания ГЭК протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств ОПОП ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» содержит электронные и бумажные тестовые задания, вопросы для дифференцированного зачета, МДК и квалификационному экзамену по модулю. Все материалы находятся у преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– умение осуществлять контроль качества выполняемой работы.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий:
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– использование информационно-коммуникационных технологий при решении задач.	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за деятельностью обучающегося.
ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	– соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК8. Осуществлять денежные операции.	– Умение осуществлять основные денежные операции.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	– соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.