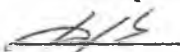


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»


СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Д.А. Солонко
« 30 » 08 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»

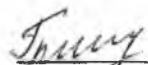

 Н.П. Шлыков
« 30 » 08 2019г.

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

Разработали:

Преподаватель спец. дисциплин

первой квалификационной категории

 А. С. Грамотина, мастер п/о
 Г.А. Родионова

Принято

на заседании ПЦК

« 28 » августа 2019 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК

профессионального цикла

 (Грамотина А.С.)

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 вида профессиональной деятельности (ВПД): «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» (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 заготавливать 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 - 246 часа, в том числе:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 59ч.

МДК 01.02 – 99ч.

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 39ч.

МДК 01.02 – 66ч.

самостоятельная работа обучающегося:

МДК 01.01. – 20ч.

МДК 01.02 – 33ч.

- учебная практика – 88 часов;

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)			Практика
			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 02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе	59	39	12	20	
ПК 2.4-2.6	МДК 02.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.	99	66	18	33	
ПК 2.1-2.6	УП 02. Учебная практика	88				88
	<i>Всего:</i>	246	105	30	53	88

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов в профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	
ПМ.02 «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»		221	
МДК 02.01. Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе.		39	
Тема 02.01.01. Общие основные приемы выращивания овощных культур		13	
	1	Инструктаж по Т.Б. Введение. Задачи предмета. Особенности растениеводства. Предмет, задачи отраслей растениеводства. Особенности растениеводства	1
	2	Ботаническая классификация овощных растений. Принцип деления овощей на семейства. Основные семейства овощных. Принадлежность овощей к различным ботаническим семействам.	1
	3	Биологические особенности овощных культур. Отношение овощных растений к: теплу, свету, влаге, элементам питания	1
	4	Размножение овощных культур. Сортовые и посевные качества семян. Предпосевная подготовка семян.	1
	5	Рассадный метод выращивания овощей. Сроки и способы посева семян на рассаду. Пикировка. Уход за рассадой.	1
	6	Общие технологические приёмы выращивания овощных культур. Обработка почвы. Сроки высадки в грунт. Уход в открытом грунте	1
	7	Севообороты овощных культур. Оценка предшественников. Варианты севооборотов	1
		Лабораторно - практические занятия	6

	1	Типы почв и их производственная характеристика.	3
	2	Основные факторы, влияющие на растение.	3
		Самостоятельная работа	4
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет - ресурсу.	2
	2	Подготовка глоссария по теме: «Общие технологические приёмы выращивания овощных культур».	2
Тема 02.01.02. Технология возделывания овощей в открытом грунте.			10
	1	Овощные культуры капустной группы. Представители капусты. Сорта и их характеристики. Рассада. Сроки посева и сроки высадки в грунт	1
	2	Корнеплодные овощные культуры. Морковь, свекла, редис - характеристика и технология возделывания.	1
	3	Бобовые овощные культуры. Пищевое значение. Агротехника гороха, фасоли, бобов.	1
	4	Луковые овощные культуры. Выращивание лука на севок из чернушки. Сорта. Выращивание лука-репки из севка. Многолетние луки.	1
	5	Технология возделывания чеснока. Морфология. Биология. Агротехника.	1
	6	Зеленные культуры. Пищевые достоинства. Сроки поступления продукции. Выгонка.	1
	7	Овощные культуры семейства пасленовых. Представители. Сроки посева на рассаду. Высадка в грунт. Уход. Уборка.	1
		Лабораторно - практические занятия	3
	1	Севообороты.	1
	2	Удобрения и их виды.	2
		Самостоятельная работа	6
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет - ресурсу.	2
	2	Подготовка презентации, тема на выбор обучающегося: «Агротехника моркови» «Виды капусты»	4
Тема 02.01.03. Овощеводство защищенного грунта			6
	1	Технология выращивания овощей в защищённом грунте	2
	2	Контрольная работа № 1 по теме: «Овощеводство»	1
		Лабораторно - практические занятия	3
	1	Посев и технология возделывания сельскохозяйственных культур.	3
		Самостоятельная работа	4
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет - ресурсу.	2
	2	Подготовка доклада тема на выбор обучающегося:	2

		«Выращивание томата в теплице» «Выращивание огурца в теплице» «Грибы в защищенном грунте»	
Тема 02.02.01. Основы плодородства			10
	1	Биологические основы плодородства.	1
	2	Значение и составные части питомника.	1
	3	Выращивание подвоев и привоев.	1
	4	Выращивание саженцев в питомнике.	1
	5	Закладка плодового сада.	1
	6	Размножение плодовых и ягодных культур.	1
	7	Сроки посадки плодово-ягодных культур.	1
	8	Общие сведения о ягодных культурах	1
	9	Ягодные культуры: малина, смородина, земляника.	2
	10	Годовая контрольная работа № 2.	2
		Самостоятельная работа	6
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.	2
2	Подготовка доклада тема на выбор обучающегося: «Выращивание томата в теплице» «Выращивание огурца в теплице» «Грибы в защищенном грунте»	4	
МДК 02.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.			66
Тема 2.1. Теоретические основы хранения.	Содержание		35
	1	Теоретические основы хранения.	1
	2	Пищевая ценность и химический состав плодов и овощей.	1
	3	Химический состав плодов и овощей.	1
	4	Дубильные вещества, эфирные масла, пигменты, воски, витамины.	1
	5	Деление овощей на группы по срокам лежкости.	1

6	Лежкость корнеплодов, плодовых растений, зеленых культур.	1
7	Деление овощей, плодов ягод на группы по срокам хранения.	1
8	Процессы происходящие при хранении.	1
9	Дыхание, созревание, старение, микробиологические процессы и физиологические.	1
10	Влияние агротехники овощей на хранение.	1
11	Влияние сорта, сроков посева и уборки на хранение плодов и овощей.	1
12	Убыль продуктов при хранении.	1
13	Режимы хранения плодов и овощей.	1
14	Хранилища для овощей и плодов.	1
15	Подготовка хранилищ.	1
16	Вспомогательные продукты при переработке плодов и овощей.	1
17	Пряности и пряные растения, соль, вода.	1
18	Виды тары при консервировании.	1
19	Подготовка тары к консервированию.	1
20	Режимы и сроки хранения консервов.	1
21	Виды брака. Производственный и складской брак.	1
22	Подготовка сырья к консервированию.	1
23	Технология тепловой обработки сырья.	1
24	Стерилизация тары. Обработка стеклянных банок.	1
25	Пастеризация и стерилизация консервов.	1
26	Различные виды обработки консервов.	1
Практические занятия		8
1	Проведение инструктажа по технике 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 для овощей и консервов.	1
6	Описание сроков и способов проверки качества хранения корнеплодов.	1
7	Подготовка сырья к консервированию (нарезка, бланшировка и т.д.).	1
8	Определение качества консервов по органолептическим признакам.	1
	Контрольная работа по теме 2.1	1

	Самостоятельная работа	12
	1. Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	7
	2. Самостоятельное изучение специальной литературы и доклад на занятиях, по темам на выбор преподавателя: «Оборудование для переработки продукции растениеводства», «Временные и постоянные хранилища для сельскохозяйственной продукции»,	5
Тема 2.2. Технологии консервирования.	Содержание	27
	1 Технологии консервирования.	1
	2 Маринование овощей плодов и ягод. Маринадная заливка.	1
	3 Приготовление томато - продуктов. Томатный сок. Томатная паста.	1
	4 Приготовление плодово - ягодных и овощных соков.	1
	5 Яблочный сок. Купажирование.	1
	6 Технология консервирования сахаром.	1
	7 Приготовление плодово-ягодных компотов.	1
	8 Консервирование сахаром – варенье, джем, повидло.	1
	9 Варенье из смородины, повидло в домашних условиях.	1
	10 Технология квашения, мочения плодов и овощей.	1
	11 Условия квашения и мочения. Квашение капусты. Мочение яблок.	1
	12 Соление огурцов и томатов. Технология засолки и хранения соленых продуктов.	1
	13 Консервирование сушкой. Сушка растительного сырья.	1
	14 Искусственная сушка. Сушка плодов ягод и овощей.	1
	15 Консервирование быстрым замораживанием.	1
	16 Заморозка плодов и овощей в домашних условиях.	1
	Практические занятия	10
	1 Приготовления маринадной заливки.	1
	2 Приготовление маринованных плодов. Рецепттура.	1
3 Приготовление маринованных огурцов и томатов. Рецепттура.	1	
4 Приготовление томатного сока и других видов сока. Рецепттура.	1	
5 Приготовление компота. Рецепттура.	1	
6 Приготовление джема, цукатов, повидла. Рецепттура.	1	

	7	Приготовление варенья из черной смородины и других ягод. Рецепт. Нарезка.	1
	8	Квашение капусты. Рецепт. Нарезка.	1
	9	Маринование капусты. Рецепт. Нарезка.	1
	10	Мочение яблок, брусники. Рецепт. Нарезка.	1
		Контрольная работа по теме 2.2.	1
		Самостоятельная работа	14
	1.	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	8
	2.	Подготовка сообщения (продукция на выбор обучающегося) «Обеспечение своевременного хранения, переработки и реализации скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции»; Составление технологических карт: «Квашение капусты», «Приготовления маринадной заливки», «Приготовление малосольных огурцов», «Приготовление яблочного сока».	6
Тема 2.3. Современные технологии консервирования.	Содержание		4
	1	Современные технологии консервирования.	1
	2	Ресурсосберегающие технологии.	1
	3	Малоотходное производство. Использование отходов переработки.	1
	4	Проверочная работа.	1
		Самостоятельная работа	2
	1.	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	1
	2.	Сообщение по теме: «Современные способы переработки продукции растениеводства»	1
УП 02. Учебная практика			88
Тема №1. Вводное занятие			4
	1.	Техника безопасности и охрана труда на учебно-опытном участке.	4
Тема №2. Обрезка плодовых,			6
	1.	Обрезка плодовых и древесно-кустарниковых культур.	6

декоративных и древесно-кустарниковых культур.			
Тема № 3. Подборка и размещение сортов плодового сада			12
	1.	Озеленение и благоустройство территории усадьбы с применением средств механизации.	12
Тема №4. Уход за цветочными насаждениями			6
	1.	Уход за цветочными насаждениями	6
Тема № 5. Выращивание овощных культур и уход за ними.			8
	1.	Уход за овощными культурами на участке.	8
Тема № 6. Борьба с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно – кустарниковых растений			24
	1.	Борьба с вредителями и болезнями декоративных растений.	6
	2.	Борьба с вредителями ягодных растений.	6
	3.	Борьба с вредителями овощных культур.	6
	4.	Борьба с вредителями плодовых культур.	6
Тема №7. Уход за молодым и плодоносящим садом			14
	1.	Уход за молодым садом	8
	2.	Формирование крон молодых плодовых деревьев.	6
Тема №8. Подготовка			14

хранилищ к приёму нового урожая	1.	Подготовка хранилищ к приёму нового урожая.	8
	2.	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 «Агрономии» и лабораторий «Технологии производства продукции растениеводства», «Технологии хранения и переработки с/х продукции», теплица, опытный участок по овощеводству.

Оборудование кабинета, учебных лабораторий 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, мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (рассредоточено) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

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: учеб. 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.
4. Овощи в Сибири» - Н.И.Ермакова и др., Новосибирск, 2009
«Плодоводство»- Е.Г. Самощенко - М.: Издательский центр «Академия», 2003г.
«Основы агрономии» - Н.Н.Третьяков, Москва, 2009.
«Технологии хранения и переработки плодоовощной продукции» - Т.И. Поморцева, Москва, 2003.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Иллюстрированная энциклопедия огородника, Чебаева С.О., Москва, 2010
2. Полная энциклопедия комнатных растений, Ю.В. Сергиенко, Москва, 2008
3. «Овощеводство» - Ю.М. Андреев, ПрофОбрИздат, Москва, 2002
4. «Сибирское плодоводство» - Г.Т. Титова
5. Азбука цветовода, М: Дрофа-2003г.

Интернет-ресурсы

<https://infourok.ru/>

<https://xn--80ajgpccpbhkds4a4g.xn--p1ai/articles/tehnologiya-hraneniya-i-pererabotki-pr/>

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

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентного 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 индивидуальная согласно графика проведения консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация модуля обеспечивается:

- преподавателем первой квалификационной категории Грамотиной А.С., имеющей высшее профессиональное педагогическое образование соответствующее профилю;
- мастером производственного обучения первой квалификационной категории Родионовой Г.А., 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 заготовления 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 и государственному экзамену 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 государственного 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 в себя государственный экзамен 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	– использование информационно-коммуникационных технологии при решении задач.	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.

в профессиональной деятельности.		
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.