

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Образовательный центр с.Камышла»

СОГЛАСОВАНО

КФХ ИП Мухаметзянова Ф.М.

«24» сентября 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«Образовательный центр с
Камышла»

М.М.Хисматов

«24» сентября 2020 г.



КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для оценки образовательных результатов
по профессиональному модулю

**ПМ.01 «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и
переработка продукции животноводства в сельской усадьбе»**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

с.Камышла 2020 г.

Разработчики:

ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла» -заместитель директора по УПР
Р.Р.Харразова

ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла» - мастер производственного
обучения Р.Л.Гиниятуллина

ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла»- преподаватель, Р.Р.Вакказова

Эксперты от работодателя:

Ф.М. Мухаметзянова–глава КФХ ИП

И.А.Мингазов –главный зоотехник КФХ ИП

Г.Г.Дерземанова –технолог предприятия ОП

Г.М.Фатхутдинова-преподаватель спец.дисциплин

Протокол/акт согласования комплекта контрольно-оценочных средств по оценке освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.01. Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе**

№ 3 от « 24 » сентября 2020 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по виду профессиональной деятельности **5.2.1 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе** в рамках реализации федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы (утв. приказом МО РФ от 05.12.2009 г. № 523).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю ПМ.01. Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе являются следующие нормативные документы:

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. **Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе**, утвержденная директором ОУ по реализации программ СПО ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла» от 01.09.2020 г. и согласованная с работодателем – КФХ ИП Мухаметзянова

Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденное распоряжением министерства образования и науки Самарской области от 19.11.2012 №422-р;

Положение о квалификационном экзамене в региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденное распоряжением министерства образования и науки Самарской области от 19.11.2012 №422-р;

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла» , утвержденное директором от 05.09.2016 г.№14

График проведения квалификационных экзаменов по профессиональным модулям, утвержденный директором по реализации программ СПО ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла» от 17.01.2014 г № 8/5.

Инструментарий оценки, входящий в данный комплект контрольно-оценочных средств, содержит один вариант практического задания по уходу за сельскохозяйственными животными и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе. Практическое задание: ежедневный уход за КРС с первичной обработкой молока, посол шпика по-домашнему. Для оценки образовательных результатов используется как метод сопоставления параметров продемонстрированной деятельности, так и метод сопоставления характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

На основании графика учебного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы определена дата проведения итоговой оценочной процедуры квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.01. **Уход за**

сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе – 06.10.2021 года.

В соответствии с Положением о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования обучающихся ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла» для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлен показатель, при котором принимается решение по освоению/не освоению вида профессиональной деятельности, – не менее 70 процентов.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена (один общий на группу) и в экзаменационный лист кандидата (один отдельно на каждого кандидата), подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

В комплекте контрольно-оценочных средств для оценки освоения итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю ПМ.01. **Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе** используются следующие термины и сокращения:

- КРС- крупно-рогатый скот,
- ДА – доильный аппарат,
- С/Х – сельскохозяйственное,
- МТФ – молочно-товарная ферма.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе

2.2. Предметы оценивания

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

2.3. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным компетенциям

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе. ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе. ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.	1. Производит уход за КРС. 2. Соблюдает правила охраны труда при уходе за КРС.
ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.	1. Проводит вечернюю дойку коров. 2. Соблюдает правила охраны труда во время дойки.
ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию. ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.	1. Производит разлив молока в бидоны с последующим охлаждением. 2. Соблюдает правила охраны труда при первичной обработке молока.
ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.	1. Производит посол шпика по-домашнему. 2. Соблюдает правила охраны труда при кулинарной обработке мясной продукции.

2.4. Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Производит уход за КРС. 2. Соблюдает правила охраны труда при уходе за КРС.	Оценка процесса в реальной ситуации.
1. Проводит вечернюю дойку коров. 2. Соблюдает правила охраны труда во время дойки.	Оценка процесса в реальной ситуации
1. Производит разлив молока в бидоны с последующим охлаждением. 2. Соблюдает правила охраны труда при первичной обработке молока.	Оценка процесса в реальной ситуации.
1. Производит посол шпика по-домашнему. 2. Соблюдает правила охраны труда при кулинарной обработке мясной продукции.	Оценка процесса и продукта в модельной ситуации.

2.5. Требования к кадровому обеспечению оценки

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Гл. зоотехник
Эксперт-экзаменатор	Зоотехник
Эксперт-экзаменатор	Технолог предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин профессионального цикла не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Зав. лаборатории кулинарии

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля ПМ.01. «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе» по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

ЗАДАНИЕ:

Ежесменный уход за КРС с первичной обработкой молока, посол шпика по-домашнему

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5., ПК 1.6.	ПК 1.7.
1. МТФ, 2. КРС	1. МТФ, 2. КРС	1. МТФ, 2. КРС	1. Сало свиное 2. Соль поваренная 3. Приправы

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5., ПК 1.6.	ПК 1.7.
1. Вилы 2. Лопаты 3. Транспортёр	1. Доильный аппарат 2. Молокопровод	1. Бидоны 2. Охлаждител ь	1. Контейнер для хранения продуктов 2. Пергаментная бумага

4. Кормораздатчи к			
-----------------------	--	--	--

**Документация:
Норма времени на одного обучающегося:**

Виды работ	Время
ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе, ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе, ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования	180минут
ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований	40 минут.
ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию – 10 минут, ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе	25 минут
ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе	60 минут

Дополнительно:

-подготовка к работе - 5 мин.

-уборка рабочего места - 5 мин.

-контроль качества выполненного задания - 5 мин. на каждого экзаменуемого.

Итого: 6 часов.

Место проведения:

- КФХ ИП Мухаметзянова Ф.М.

- производственный цех поваров.

Инструмент оценки содержит:

1.Порядок выполнения комплексного практического задания: (Приложение 1).

2. Технологическая карта (Приложение 2).

3. Сводную таблицу оценки сформированности ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 (Приложение 3).

4. Критерии оценки процесса деятельности (Приложение 4).

5. Сводную таблицу оценки сформированности ПК 1.4. (Приложение 5).

6. Критерии оценки процесса деятельности (Приложение 6).
7. Сводную таблицу оценки сформированности ПК 1.5., ПК 1.6. (Приложение 7).
8. Критерии оценки процесса деятельности (Приложение 8).
9. Сводную таблицу оценки сформированности ПК 1.7. (Приложение 9).
10. Критерии оценки процесса деятельности (Приложение 10).
11. Таблицу итоговых результатов оценки выполнения практической работы (Приложение 11).
12. Входные требования допуска к выполнению практической работы (Приложение 12).
13. Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 13).
14. Инструкция для обучающегося (Приложение 14).
15. Инструкция для эксперта-экзаменатора (Приложение 15).

Приложение 1.

Порядок выполнения практического задания ПК 1.1. – ПК 1.6.:

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место.
2. Получить задание, ознакомиться.
3. Организовать и подготовить рабочие место.
4. Выбрать соответствующий инвентарь и произвести уборку МТФ.
5. Произвести заготовку и раздачу кормов.
6. Подготовить доильный аппарат к дойке.
7. Произвести дойку.
8. Транспортировать молоко на охлаждение.
9. Разлить молоко в бидоны
10. В процессе выполнения работ:
 - рабочие место поддерживать в чистоте.
 - соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Порядок выполнения практического задания ПК 1.7:

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место.
 2. Получить задание, ознакомиться.
 3. Ознакомиться с технической картой.
 4. Организовать и подготовить рабочие место.
 5. Определить годность сырья органолептическим методом.
 6. Выполнить первичную обработку сала
 7. Приготовить смесь из соли и специй.
 8. Приготовить полуфабрикат шпик по-домашнему
 9. Расфасовать полуфабрикат в контейнеры и оставить до полного посола
- В процессе выполнения работ:
- рабочие место поддерживать в чистоте.
 - соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Технологическая карта.**Приготовление шпика по-домашнему.**

Для приготовления шпика по-домашнему берем эти продукты:

- На 500 грамм Свиного сала
- Чеснок (головки крупные) – 2 штуки
- Перец черный (горошек) – 2 упаковки
- Соль – 70 грамм

1. Можно взять кусок сплошного сала, а можно с мясной прослойкой. Нарезаем его кусками, толщиной в 3 – 4 см.
2. Горошек черного перца следует раздавить в порошок, но не мелкий, почему? Да из-за оригинальной консистенции, которую приобретет шпик, а молотый перец придаст ему только вкус.
3. Чистим две головки чеснока, все зубцы давим с помощью чеснокодавки. Профи его давят с помощью широкого кухонного ножа, но как-то у меня не удается это сделать.
4. Всыпаем соль и перец в тарелку, перемешиваем. Каждый кусок сала обваливаем в смеси перца и соли, укладываем первым слоем в эмалированную посуду. Поверхность сала, и между кусочками следует покрыть чесночным жмыхом, окропить чесночным соком.
5. Сверху положить еще один слой сала, который покрывается давленным чесноком.
6. Сало нужно выдержать в прохладном, но не холодном месте, ведь нам нужно, чтобы оно напиталось маринадом, а не замерзло. Через неделю – полтора шпик по-домашнему готов, теперь уже его можно положить и в холодильник, хранить при низкой температуре в закрытой посуде, чтобы оно не так быстро старилось.

Приложение 3.

Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.1.- ПК 1.3.

№ п п	ФИО Экзаменуемого	Производит уход за КРС. Оценка процесса в реальной ситуации					Соблюдает правила охраны труда при уходе за КРС.						Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.1. – ПК 1.3.	
		Инвентарь по уходу за КРС	В стойлах отсутствует навоз	Навоз из помещения удален транспортером	Подготовка кормов произведена в соответствии	Раздача кормов произведена в соответствии	ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ	Работы производятся исправно инвентарем	Спецодежда	Соблюдает технологическую дисциплину	Применяет безопасные приемы работы	Выполняет нормы времени				ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ
Макс кол-во баллов		1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	10		
1.																
2.																
3.																

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата заполнения

**Критерии оценки продукта деятельности
ПК 1.1. – ПК 1.3.**

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Инвентарь по уходу за КРС применяется по назначению	Инвентарь использован в полном объеме и по назначению	1
		Инвентарь использован не в полном объеме и по назначению	0
2	В стойлах отсутствует навоз и остатки кормов	Навоз и остатки кормов отсутствуют в стойлах	1
		Навоз и остатки кормов частично присутствуют в стойлах	0
3	Навоз из помещения удален транспортером	Навоз удален транспортером	1
		Навоз не удален	0
4	Подготовка кормов произведена в соответствии с нормами	Подготовка кормов произведена в соответствии с нормами	1
		Подготовка кормов произведена в не соответствии с нормами	0
5.	Раздача кормов произведена в соответствии с нормами	Раздача кормов произведена в соответствии с нормами	1
		Раздача кормов произведена в не соответствии с нормами	0
6.	Работы производит исправно инвентарем	Работы производит инвентарем	1
		Работы частично производит инвентарем	0
7.	Спецодежда соответствует требованиям ТБ	Спецодежда соответствует требованиям ТБ	1
		Спецодежда частично соответствует требованиям ТБ	0
8.	Соблюдает технологическую последовательность	Соблюдает технологическую последовательность	1
		Не соблюдает технологическую последовательность	0
9	Применяет безопасные приемы труда	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
10	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10 баллов

Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.4. – ПК 1.6.

№ п п	ФИО экзаменуемого	Проводит вечернюю дойку коров.					Соблюдает правила охраны труда во время дойки.					Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированно сти ПК 1.4. –ПК 1.6.	
		Корова подготовлена в соответствии с	Доильный аппарат подготовлен в	Доильный аппарат	Молоко подается в	Температура молока не выше 12°C	ИТОГО ПО ПОДГОТОВКЕ К ДОЙКЕ	Работы производит	Спецодежда	Соблюдает	Применяет безопасные				Выполняет нормы времени
Макс кол-во баллов															
1.															
2.															
3.															

Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения:

**Критерии оценки продукта деятельности
ПК 1.4. – ПК 1.6.**

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Корова подготовлена в соответствии с ветеринарными требованиями	Корова подготовлена в соответствии с ветеринарными требованиями	1
		Корова подготовлена в не соответствии с ветеринарными требованиями	0
2	Доильный аппарат подготовлен в соответствии с правилами эксплуатации	Доильный аппарат подготовлен в соответствии с правилами эксплуатации	1
		Доильный аппарат подготовлен в не соответствии с правилами эксплуатации	0
3	Доильный аппарат подключен правильно	Доильный аппарат подключен правильно	1
		Доильный аппарат подключен неправильно	0
4	Молоко подается в молокопровод и транспортируется на охлаждение	Молоко подается в молокопровод и транспортируется на охлаждение	1
		Молоко частично подается в молокопровод и транспортируется на охлаждение	0
5	Температура молока не выше 12 ⁰ С	Температура молока не выше 12 ⁰ С	1
		Температура молока выше нормы	0
6	Работы производит исправно инвентарем	Работы производит инвентарем	1
		Работы частично производит инвентарем	0
7	Спецодежда соответствует требованиям ТБ	Спецодежда соответствует требованиям ТБ	1
		Спецодежда частично соответствует требованиям ТБ	0
8	Соблюдает технологическую последовательность	Соблюдает технологическую последовательность	1
		Не соблюдает технологическую последовательность	0
9	Применяет безопасные приемы труда	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
10	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10баллов

Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.7.

№ п п	ФИО Экзаменуемого	Производит посол шпика по-домашнему.						Соблюдает правила охраны труда при кулинарной обработке мясной продукции				ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.7.	
		Органолептическая	Шпик очищен от посторонних	Ингредиенты для посола шпика	Шпик посолен в	шпик упакован в	Вкус соответствует шпику по домашнему	ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ	Инструменты	Пользуется безопасными приемами	Соблюдает технологическую					Выполняет норму
	Максимальное кол-во баллов	1	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	4	10		
1.																
2.																
3.																

Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения _____

Критерии оценки продукта и процесса деятельности ПК 1.7.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Органолептическая оценка сала произведена	Органолептическая оценка сала произведена в соответствии	1
		Органолептическая оценка сала произведена в не соответствии	0
2	Шпик очищен от посторонних загрязнений	Шпик очищен от посторонних загрязнений	1
		Шпик частично очищен от посторонних загрязнений	0
3	Ингредиенты для посола шпика подготовлены	Ингредиенты для посола шпика подготовлены	1
		Ингредиенты для посола шпика частично подготовлены	0
4	Шпик посолен в соответствии с рецептурой	Шпик посолен в соответствии с рецептурой	1
		Шпик посолен в не соответствии с рецептурой	0
5	Шпик упакован в контейнер	Шпик упакован в контейнер	1
		Шпик не правильно упакован в контейнер	0
6	Вкус соответствует шпику домашнему	Вкус соответствует шпику домашнему	1
		Вкус не соответствует шпику домашнему	0
7	Инструменты исправны	Инструменты исправны	1
		Инструменты не исправны	0
8	Пользуется безопасными приемами труда	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
9	Соблюдает технологическую последовательность	Соблюдает технологическую последовательность операций	1
		Не соблюдает технологическую последовательность операций	0
10	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10 баллов

	обучающегося	Итоги сформированности ПК 1.1. – ПК 1.3.		Итоги сформированности ПК 1.4. – ПК 1.6.		Итоги сформированности ПК 1.7.		Освоение ВПД в целом		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	ЗАКЛЮЧЕНИЕ
	Макс. кол-во баллов	10		10		10		30		
1										
2										
3										

Дата проведения:

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Входные требования допуска к выполнению практической работы

Обучающийся допускается к выполнению задания при следующих условиях:

1. Выполнение профессионального модуля
2. Соответствие требованиям личной гигиены и санитарии.

При нарушении любого из указанных условий обучающийся не допускается к выполнению практической работы!!!

**Условия положительного/отрицательного заключения
по освоению профессионального модуля**

Комплексное практическое задание позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций в отдельности и освоение профессионального модуля в целом.

Допуском к выполнению комплексного практического задания является соблюдение обучающимся правил личной гигиены и санитарии. В случае нарушения определенных правил обучающийся не допускается к выполнению задания.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля в целом обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов по каждой профессиональной компетенции.

В случае если обучающийся набирает меньше установленного минимального количества баллов по профессиональной компетенции, профессиональный модуль считается не освоенным.

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе, ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе, ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования** составляет 10 баллов.

Для принятия решения о «сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе, ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе, ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования** обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет 70% (Таблица 1).

Таблица 1.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе, ПК 1.2.

Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе, ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения	< 70 %	≥ 70 %

задания		
Оценка	ПК 1.1. – ПК 1.3. не сформирована	ПК 1.1. – ПК 1.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.4. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования, ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию, ПК 1.6. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию** составляет 10 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.4. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования, ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию, ПК 1.6. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию**, обучающийся должен набрать не менее 13 баллов, что составляет более 70% (Таблица 2).

Таблица 2.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции

Набрано баллов	7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 1.4. – ПК 1.6. не сформирована	ПК 1.4. – ПК 1.6. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе** составляет 10 баллов.

Для принятия решения о «сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе**, обучающийся должен набрать не менее 13 баллов, что составляет более 70% (Таблица 3).

Таблица 3.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции

Набрано баллов	7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 1.7. не сформирована	ПК 1.7. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке профессионального модуля **ПМ.01. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе** составляет 30 баллов.

Для принятия решения об «освоении вида профессиональной деятельности/профессионального модуля обучающийся должен набрать не менее 21 баллов, что составляет 70% (Таблица 4).

Таблица 4.

Оценочная шкала по профессиональному модулю

ПМ.01. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе

Набрано	< 21 баллов	≥ 21 баллов
----------------	-----------------------	--------------------

баллов		
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПМ. 01. не освоен	ПМ. 01. Освоен

Приложение 12

Инструкция для обучающегося

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля **ПМ.01. Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе** по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**.

Вы работаете поваром на одном из предприятий общественного питания Самарской области.

Вам предстоит выполнить следующее практическое задание.

Задание:

Ежесменный уход за КРС с первичной обработкой молока, Посол шпика по-домашнему

Этапы выполнения задания:

Порядок выполнения практического задания ПК 1.1. – ПК 1.6.:

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место.
2. Получить задание, ознакомиться.
3. Организовать и подготовить рабочее место.
4. Выбрать соответствующий инвентарь и произвести уборку МТФ.
5. Произвести заготовку и раздачу кормов.
6. Подготовить доильный аппарат к дойке.
7. Произвести дойку.
8. Транспортировать молоко на охлаждение.
9. Разлить молоко в бидоны.
10. В процессе выполнения работ:
 - рабочие место поддерживать в чистоте.
 - соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Порядок выполнения практического задания ПК 1.7:

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место.
2. Получить задание, ознакомиться.
3. Ознакомиться с технической картой.
4. Организовать и подготовить рабочее место.
5. Определить годность сырья органолептическим методом.
6. Выполнить первичную обработку сала.
7. Приготовить смесь из соли и специй.
8. Приготовить полуфабрикат шпик по-домашнему.
9. Расфасовать полуфабрикат в контейнеры и оставить до полного посола.
10. В процессе выполнения работ:
 - рабочие место поддерживать в чистоте.
 - соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Технологическая карта.

Приготовление шпика по-домашнему.

Для приготовления шпика по-домашнему берем эти продукты:

- На 500 грамм Свиного сала
- Чеснок (головки крупные) – 2 штуки
- Перец черный (горошек) – 2 упаковки
- Соль – 70 грамм

1. Можно взять кусок сплошного сала, а можно с мясной прослойкой. Нарезаем его кусками, толщиной в 3 – 4 см.
2. Горошек черного перца следует раздавить в порошок, но не мелкий, почему? Да из-за оригинальной консистенции, которую приобретет шпик, а молотый перец придаст ему только вкус.
3. Чистим две головки чеснока, все зубцы давим с помощью чеснокодавки. Профи его давят с помощью широкого кухонного ножа, но как-то у меня не удается это сделать.
4. Всыпаем соль и перец в тарелку, перемешиваем. Каждый кусок сала обваливаем в смеси перца и соли, укладываем первым слоем в эмалированную посуду. Поверхность сала, и между кусочками следует покрыть чесночным жмыхом, окропить чесночным соком.
5. Сверху положить еще один слой сала, который покрывается давленным чесноком.
6. Сало нужно выдержать в прохладном, но не холодном месте, ведь нам нужно, чтобы оно напиталось маринадом, а не замерзло. Через неделю – полтора шпик по-домашнему готов, теперь уже его можно положить и в холодильник, хранить при низкой температуре в закрытой посуде, чтобы оно не так быстро старилось.

Приложение 13.

Инструкция для эксперта-экзаменатора

Количество вариантов задания для экзаменуемых - 1

Документация:

Объекты оценки

Оценка процесса в реальной ситуации.

Оценка процесса в реальной ситуации.

Оценка процесса в реальной ситуации.

Оценка процесса и продукта в модельной ситуации.

Общее время выполнения задания: - 6 часов.