

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**

по оценке освоения итоговых образовательных результатов  
профессионального модуля

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

по подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии

**35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**

Камышла 2020 г.

**Разработчики:**

ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла», заместитель директора, Р.Р Харразова  
ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла», мастер п/о, Р.Л.Гиниятуллина  
ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла», преподаватель, Р.Р.Вакказова

**Эксперты от работодателя:**

Мухаметзянова Ф.М. -глава КФХ ИП Мухаметзянова  
Салахова С.Д. - агроном  
Дерземанова Г.Г.-технолог предприятия ОП  
Вакказова Р.Р.-преподаватель спец.дисциплин

Протокол/акт согласования комплекта контрольно-оценочных средств по оценке освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.02. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»**

№ 3 от «24» сентября 2020 г.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по виду профессиональной деятельности Производство, хранение и переработка продукции растениеводства 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 2.08.2013 г. № 717).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю ПМ.02. **«Производство, хранение и переработка продукции растениеводства 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.02. **«Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»**, утвержденная директором ОЦ по реализации программ СПО от 01.09.2020 г. и согласованная с работодателем - КФХ ИП Мухаметзянова Ф.М.

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 выполнению работ на садовом участке, сбор ягод, приготовление варенья. 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 по профессиональному модулю ПМ.02. **«Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»** – 12.10.2021 года.

Для оценки освоения результатов профессионального модуля ПМ.02. **«Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе проводится экзамен»** (квалификационный экзамен).

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.02. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» используются следующие термины и сокращения:

СУ – садовый участок, ПД – плодородное дерево.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид профессиональной деятельности

Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

### 2.2. Предметы оценивания

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.

### 2.3. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным компетенциям

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.	1. Проводит обрезку, побелку и опрыскивание плодовых деревьев на садовом участке. 2. Соблюдает правила охраны труда при работе на садовом участке.
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.	1. Проводит посадку и уборку лука на зелень. 2. Соблюдает правила охраны труда при работе в теплице.
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. Проводит сбор ягод с последующей переработкой на варенье. 2. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении кулинарных блюд.

## 2.4. Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Проводит обрезку, побелку и опрыскивание плодовых деревьев на садовом участке. 2. Соблюдает правила охраны труда при работе на садовом участке.	Оценка процесса в модельной ситуации.
1. Проводит посадку и уборку лука на зелень. 2. Соблюдает правила охраны труда при работе в теплице.	Оценка процесса в модельной ситуации.
1. Проводит сбор ягод с последующей переработкой на варенье. 2. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении кулинарных блюд.	Оценка процесса и продукта в модельной ситуации.

## 2.5. Требования к кадровому обеспечению оценки

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Агроном
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.02. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

**ЗАДАНИЕ: Выполнение работ на садовом участке, сбор ягод, приготовление варенья.**

### 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.
1. Ядохимикаты 2. Органические удобрения 3. Садовая побелка	1. Садовый грунт 2. Семена 3. Удобрения	1. Сахар

### Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

1. Садовый инвентарь 2. Кисть для побелки 3. Опрыскиватель 4. Ведро, шланг поливочный	1. Ящики для рассады 2. Набор для рассады	1. Транспорт 2. Плодовый питомник 3. Емкость для ягод 4. Контейнер для варенья
--	--	---

### Документация:

- Технологическая карта.

### Норма времени на одного обучающегося:

Виды работ	Время
1. Проводит обрезку, побелку и опрыскивание плодовых деревьев на садовом участке. 2. Соблюдает правила охраны труда при работе на садовом участке.	120 минут

1. Проводит посадку и уборку лука на зелень. 2. Соблюдает правила охраны труда при работе в теплице.	105 минут
1. Проводит сбор ягод с последующей переработкой на варенье. 2. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении кулинарных блюд.	120 минут
<b>ИТОГО:</b>	<b>5 часов 45 минут</b>

Дополнительно:

-подготовка к работе - 5 мин.

-уборка рабочего места - 5 мин.

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

### **Место проведения**

КФХ ИП Мухаметзянова Ф.М. м/р Камышлинский

### **Инструмент оценки содержит:**

1. Порядок выполнения комплексного практического задания: (Приложение 1).
2. Технологическая карта (Приложение 2,3).
3. Сводную таблицу оценки сформированности ПК 2.1 (Приложение 4).
4. Критерии оценки продукта деятельности при (Приложение 5).
5. Сводную таблицу оценки сформированности ПК 2.2 (Приложение 6).
6. Критерии оценки продукта деятельности при (Приложение 7).
7. Сводную таблицу оценки сформированности ПК 2.3 (Приложение 8).
8. Критерии оценки продукта деятельности при (Приложение 9).
9. Таблицу итоговых результатов оценки выполнения практической работы (Приложение 10).
7. Входные требования допуска к выполнению практической работы (Приложение 11).
8. Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 12).
9. Инструкция для обучающегося (Приложение 13).
10. Инструкция для эксперта-экзаменатора (Приложение 14).

Приложение 1.

### **Порядок выполнения комплексно первичного задания:**

#### **1 этап**

1. Ознакомиться с заданием.
2. Одеть спецодежду.
3. Занять рабочее место и произвести подготовку побелочного состава, раствора для опрыскивания от вредителей, раствор для подкорма растений.
4. Произвести обрезку, побелку, подкормку и опрыскивание плодовых деревьев.
5. Подготовить ящики под рассаду.
6. Высадить лук-сеянец на зелень.

#### **2 этап**

1. Срезать зеленый лук, подготовить на заморозку.
2. Собрать ягоду черноплодную рябину
3. Переработать ягоду на варенье.

**Технологическая карта.**  
Варенье из черноплодной рябины

Варенье из черноплодной рябины — рецепт, для которого используются ягоды, собранные непосредственно в день приготовления. Варить варенье из черноплодной рябины можно двумя способами.

	Продукты	
Черноплодная рябина	1	кг
сахар	1.2- 1.3	кг
лимонная кислота	1-2	г

Первый способ.

Ягоды перебирают, моют, очищают от плодоножек. Кладут ягоду в таз, пересыпая послойно сахаром, и ставят в прохладное место на 6-8 часов.

Затем варят до готовности. Во время варки чередуют нагревание с охлаждением: нагревают ягоды до кипения, после чего снимают таз с огня на 15-20 минут, затем снова доводят до кипения, кипятят несколько минут и охлаждают 15 минут. Эту процедуру повторяют несколько раз.

Варенье из черноплодной рябины легко засахаривается. Чтобы избежать этого, незадолго до конца варки добавляют лимонную кислоту (1-2 г на 1 кг очищенных ягод).

**Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.1.**

№ ПП	ФИО Экзаменуемого	Проводит обрезку, побелку и опрыскивание плодовых деревьев на садовом участке.					Соблюдает правила охраны труда при работе на садовом участке.					Набрано баллов	% выполнения	Заключение сформированности ПК 2.1	
		Обрезка плодовых деревьев соответствует технологии	Состав побелочного раствора соответствует норме	Побелка произведена согласно требованию	Приствольный круг окопан	Опрыскивание проводится согласно ТУ	<b>ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ</b>	Садовый инвентарь используется по назначению	Приемы работ соответствуют требованиям	Средства индивидуальной защиты используются правильно	ТБ соблюдается				Норма времени выполняется
<b>Макс кол-во баллов</b>															
1.															
2.															
3.															

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения



**Критерии оценки продукта деятельности ПК 2.1.**

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Обрезка плодовых деревьев соответствует технологии	Обрезка плодовых деревьев соответствует технологии	1
		Обрезка плодовых деревьев не соответствует технологии	0
2	Состав побелочного раствора соответствует норме	Состав побелочного раствора соответствует норме	1
		Состав побелочного раствора не соответствует норме	0
3	Побелка произведена согласно требованию	Побелка произведена согласно требованию	1
		Побелка произведена согласно требованию	0
4	Приствольный круг окопан	Приствольный круг окопан правильно	1
		Приствольный круг окопан неправильно	0
5.	Опрыскивание проводится согласно ТУ	Опрыскивание проводится согласно ТУ	1
		Опрыскивание проводится частично	0
6.	Садовый инвентарь используется по назначению	Садовый инвентарь использован в полном объеме и по назначению	1
		Садовый инвентарь использован не в полном объеме и по назначению	0
7.	Приемы работ соответствуют требованиям	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
8.	Средства индивидуальной защиты используются правильно	Средства индивидуальной защиты используются правильно	1
		Средства индивидуальной защиты используются с нарушениями	0
9	ТБ соблюдается	Соблюдает технологическую последовательность операций	1
		Не соблюдает технологическую последовательность операций	0
10	Норма времени выполняется	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
<b>ИТОГО:</b>			<b>10баллов</b>

**Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.2 – ПК 2.3.**

№ п/п	ФИО Экзаменуемого	Проводит посадку и уборку лука на зелень.					Соблюдает правила охраны труда при работе в теплице.					Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.2 – ПК 2.3.		
		Ящики с грунтом подготовлены согласно ТУ	Семена на посев подготовлены (пророщены, обработаны)	Посадка произведена полностью	Пикирование проведено в соответствии с ТУ	Лук на зелень срезан полностью	<b>ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ</b>	Инвентарь для рассады используется по назначению	Приемы работ соответствуют требованиям	Средства индивидуальной защиты используются правильно	ТБ соблюдается				Норма времени выполняется	<b>ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ</b>
<b>Макс кол-во баллов</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	100	
1.																
2.																
3.																

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения:

## Критерии оценки продукта деятельности

ПК 2.2. – ПК 2.3.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Ящики с грунтом подготовлены согласно ТУ	Ящики подготовлены правильно	1
		Ящики с грунтом частично с посторонними примесями	0
2	Семена на посев подготовлены (пророщены, обработаны)	Семена подготовлены правильно	1
		Семена не пророщены	0
3	Посадка произведена полностью	Посадка произведена правильно	1
		Посадка произведена с нарушениями	0
4	Пикирование проведено в соответствии с ТУ	Пикирование проведено правильно согласно ТУ	1
		Пикирование проведено с нарушениями	0
5	Лук на зелень срезан полностью	Лук срезан правильно	1
		Лук срезан неправильно	0
6	Пользуется исправным инструментом	Инструмент использован по назначению	1
		Инструмент использован не по назначению	0
7	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
8	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
9	Соблюдает технологическую последовательность операций	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
<b>ИТОГО:</b>			<b>10 баллов</b>

Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6.

№ п/п	ФИО Экзаменуемого	Проводит сбор ягод с последующей переработкой на варенье.						Соблюдает правила охраны труда при приготовлении кулинарных блюд.				<b>ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ</b>	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.3	
		Вес собранных ягод соответствует норме (1 кг)	Ягоды подготовлены к переработке	Сироп подготовлен по рецептуре	Емкости для хранения варенья подготовлены	Варенье приготовлено	Емкости на хранение закуплены	ИТОГО ПО ПОКАЗАТЕЛЮ	Инвентарь используется правильно	Технологическая последовательность	Организация рабочего места					Норма времени
<b>Макс кол-во баллов</b>																
1.																
2.																
3.																

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения:

## Критерии оценки продукта и процесса деятельности ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Вес собранных ягод соответствует норме (1кг)	Вес ягод 1кг	1
		Вес ягод менее 1кг	0
2	Ягоды подготовлены к переработке	Ягоды очищены	1
		Ягоды имеют посторонний мусор	0
3	Сироп подготовлен по рецептуре	Сироп подготовлен по рецепту	1
		Сироп не соответствует требованиям	0
4	Емкости для хранения варенья подготовлены	Емкости простерилизованы	1
		Емкости не простерилизованы	0
5	Варенье приготовлено	Ягоды в варенье сохранили форму	1
		Ягоды в варенье не сохранили форму	0
6	Емкости на хранение закупорены	Емкости закупорены герметично	1
		Емкости закупорены не герметично	0
7	Инвентарь используется правильно	Инвентарь использован в полном объеме и по назначению	1
		Инвентарь использован не в полном объеме и по назначению	0
8	Технологическая последовательность соблюдается	Соблюдается технологическая последовательность	1
		Не соблюдается технологическая последовательность	0
9	Организация рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
10	Норма времени	Норма времени выполнена	1
		Норма времени не выполнена	0
<b>ИТОГО:</b>			<b>10 баллов</b>

**Таблица итоговых результатов оценки выполнения практической работы**

Наименование ОУ: ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла»

Дата проведения: \_\_\_\_\_

№ Пп	ФИО обучающегося	Итоги сформированности ПК 2.1.		Итоги сформированности ПК 2.2.- ПК 2.3.		Итоги сформированности ПК 2.4., ПК 2.5. - 2.6.		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
<b>Макс. кол-во баллов</b>		<b>10</b>		<b>10</b>		<b>10</b>		<b>30</b>		
1.										
2.										
3.										

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: \_\_\_\_\_

### 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!!!**

Приложение 11.

### 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 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике** составляет 10 баллов.

Для принятия решения о «сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике** обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет 70% (Таблица 1).

Таблица 1.

### Оценочная шкала по профессиональной компетенции

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

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 2.1. не сформирована	ПК 2.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **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** составляет 10 баллов.

Для принятия решения о «сформированности профессиональной компетенции **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**, обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% (Таблица 2).

Таблица 2.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции  
ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом  
грунте в соответствии с агротехнологиями**

<b>Набрано баллов</b>	<b>&lt; 7 баллов</b>	<b>≥ 7баллов</b>
<b>Процент выполнения задания</b>	<b>&lt; 70 %</b>	<b>≥ 70 %</b>
<b>Оценка</b>	<b>ПК 2.2., ПК 2.3. не сформирована</b>	<b>ПК 2.2., ПК 2.3. сформирована</b>

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **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** составляет 10 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции **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**, обучающийся должен набрать не менее 13 баллов, что составляет более 70% (Таблица 3).

Таблица 3.

**Оценочная шкала по профессиональной компетенции**

<b>Набрано баллов</b>	<b>7 баллов</b>	<b>≥ 7 баллов</b>
<b>Процент выполнения задания</b>	<b>&lt; 70 %</b>	<b>≥ 70 %</b>
<b>Оценка</b>	<b>ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6. не сформирована</b>	<b>ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6. сформирована</b>

Суммарное максимальное количество баллов по оценке профессионального модуля **ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе** составляет 30 баллов.

Для принятия решения об «освоении вида профессиональной деятельности/профессионального модуля **ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе** обучающийся должен набрать не менее 21 баллов, что составляет 70% (Таблица 4).

Таблица 4.

**Оценочная шкала по профессиональному модулю  
ПМ.02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе**

<b>Набрано баллов</b>	<b>&lt; 21 баллов</b>	<b>≥ 21 баллов</b>
<b>Процент выполнения задания</b>	<b>&lt; 70 %</b>	<b>≥ 70 %</b>
<b>Оценка</b>	<b>ПМ. 02. не освоен</b>	<b>ПМ. 02. освоен</b>

Приложение 12.

**Инструкция для обучающегося**

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля **ПМ.02. «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства 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:**

**Выполнение работ на садовом участке, сбор ягод, приготовление варенья.**

**Этапы выполнения задания:**

**1 этап**

1. Ознакомиться с заданием.
2. Одеть спецодежду.
3. Занять рабочее место и произвести подготовку побелочного состава, раствора для опрыскивания от вредителей, раствор для подкорма растений.
4. Произвести обрезку, побелку, подкормку и опрыскивание плодовых деревьев.
5. Подготовить ящики под рассаду.
6. Высадить лук-сеянец на зелень.

**2 этап**

1. Срезать зеленый лук, подготовить на заморозку.
2. Собрать ягоду.
3. Переработать ягоду на варенье.

**Технологическая карта**

Варенье из черноплодной рябины

Варенье из рябины — рецепт, для которого используются ягоды, собранные непосредственно в день приготовления. Варить варенье из черноплодной рябины можно двумя способами.

	Продукты	
ягода	1	кг
сахар	1.2-	кг
	1.3	
лимонная кислота	1-2	г

**Первый способ.**

Ягоды перебирают, моют, очищают от плодоножек и чашелистиков. Кладут ягоду в таз, пересыпая послойно сахаром, и ставят в прохладное место на 6-8 часов.

Затем варят до готовности. Во время варки чередуют нагревание с охлаждением: нагревают ягоды до кипения, после чего снимают таз с огня на 15-20 минут, затем снова доводят до кипения, кипятят несколько минут и охлаждают 15 минут. Эту процедуру повторяют несколько раз.

Варенье из черноплодной рябины легко засахаривается. Чтобы избежать этого, незадолго до конца варки добавляют лимонную кислоту (1-2 г на 1 кг очищенных ягод).

Приложение 13.

**Инструкция для эксперта-экзаменатора**

**Количество вариантов задания для экзаменуемых - 1**

**Документация:**

**Объекты оценки**

Оценка процесса в модельной ситуации.

Оценка процесса в модельной ситуации.

Оценка процесса и продукта в модельной ситуации.

**Общее время выполнения задания: - 360 минут.**