


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«Образовательный центр с. Камышла»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ  
«Образовательный центр  
с. Камышла»  
 Харразова Р.Р.  
от «03» 06 2024г.

комплекта оценочных средств  
для оценки итоговых образовательных результатов по междисциплинарному  
курсу

**МДК 02.02. Технология хранения и переработки продукции  
растениеводства в сельской усадьбе**

по специальности  
**35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**  
для проведения итоговой аттестации в форме экзамена

Камышла 2024г.

Разработчик: ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла.»,  
преподаватель первой категории, А.В. Сондолова

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на  
заседании методической комиссии  
профессиональных дисциплин

Протокол № 8 от «3» 12 2024г.

Руководитель МК  /А.А.Нурутдинов/

#### Лист актуализации

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Пояснительная записка</b>	4
<b>1. Паспорт комплекта оценочных средств</b>	5
1.1. Предмет оценивания	5
1.2. Профессиональные компетенции	
1.3. Перечень общих компетенций	6
2. Задания для оценки освоения предмета	17
2.1. Пакет для экзаменуемых	17
2.2. Вопросы для подготовки к экзамену	18
2.3. Критерии оценки	19
2.4. Экзаменационные билеты	20
<b>3. Пакет эксперта-экзаменатора</b>	28
3.1. Критерии оценки структурированного интервью	28
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности Выполнение работ по техническому обслуживанию систем вентиляции и кондиционирования	
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по общепрофессиональному циклу	
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по общепрофессиональному циклу	
<b>Экзаменационная ведомость</b>	
<b>Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы</b>	

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов междисциплинарного курса МДК 02.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по междисциплинарному курсу:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 5 ноября 2009 г. N 523 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии Хозяйка(ин) усадьбы" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 10 декабря 2009 г., регистрационный N 15513).

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации основных профессиональных образовательных программ, утверждённые приказом директора по ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла» от «04» 09. 2024г. № 89/2

Положение о фонде оценочных средств, утверждённое приказом директора по ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла» от «04» 09. 2024г. № 89/1

– Настоящий комплект оценочных средств, предназначен для проведения промежуточной аттестации по специальности 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, которая является итоговой оценочной процедурой относительно данной учебной дисциплины.

Экзамен по учебной дисциплине проводится в форме структурированного интервью и практического задания.

Инструментарий оценки, входящий в данный комплект оценочных средств, содержит 20 билетов.

В каждом билете два теоретических вопроса для устных ответов (структурированное интервью) и одно практическое задание.

Норма времени: 45 минут.

Результаты оценочной процедуры обучения фиксируются в экзаменационной ведомости, зачетной книжке, АСУ РСО.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

ГБПОУ – Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение;

ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт;

СПО – среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

ППССЗ – программы подготовки специалистов среднего звена.

## **I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

### **1.1. Предметы оценивания**

Комплект контрольно-оценочных средств - предназначен для оценки результатов освоения МДК 02.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов

### **1.2. Профессиональные компетенции:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы ПМ. 02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе МДК. 02.02 Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе, следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию.

1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

### **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 древесно-кустарниковых растений;
- выполнять 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, удобрение и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственной 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, овощей.

### **1.3. Перечень общих компетенций**

ПК 3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение

ПК 3.2 Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации

ПК 3.3 Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения

ПК 3.4 Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку

ПК 3.5 Реализовывать продукцию растениеводства

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Таблица 1.

Объекты оценивания	Показатели	Критерии	Тип задания ; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
1	2			3
<b>ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение</b>	Определение способов и методов хранения продукции растениеводства в соответствии с технологиями; Обоснование различных технологий хранения; Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства; Изложение характеристик	- наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ; - наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка выполнения контрольных работ по темам МДК	Теоретические задания №1-20 Контрольные вопросы Практические задания №1-3	- экзамен по МДК;  устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы; - экзамен по МДК;

	объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства			
<b>ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации</b>	<p>Определение способов и методов хранения продукции растениеводства в соответствии с технологиями;</p> <p>Обоснование различных технологий хранения;</p> <p>Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;</p> <p>Изложение характеристик объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства</p>	<p>- наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ;</p> <p>- наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике</p>	<p>Теоретические задания № 1-45</p> <p>Контрольные вопросы</p> <p>Практические задания № 4,5,6</p>	<p>оценка выполнения контрольных работ по темам МДК;- экзамен, устный (письменный) опрос;</p> <p>- оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
<b>ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения</b>	<p>Контроль условий хранения продукции растениеводства;</p> <p>Определение требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;</p> <p>Определение потерь при хранении и</p>	<p>- наблюдение и оценка выполнения практических работ;</p> <p>- наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка</p>	<p>Теоретические задания № 1-23</p> <p>Контрольные вопросы</p> <p>Практические задания № 7,8,9</p>	<p>- экзамен, устный (письменный) опрос;</p> <p>- оценка выполнения самостоятельной работы;</p>



	реализации продукции растениеводства; обоснование потерь Требования к условиям хранения продукции растениеводства и её реализации.	выполнения контрольных работ по темам МДК		
<b>ПК 3.4. Организовать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку</b>	Демонстрация навыков подготовки продукции растениеводства к переработке и подготовки её к реализации; Обоснование потерь при подготовке продукции к переработке, транспортировке, хранению и реализации продукции Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; Определение условий транспортировки продукции растениеводства; Определение способов консервирования и хранения продукц	- наблюдение и оценка выполнения лабораторных и практических работ;- наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;- оценка выполнения контрольных работ по темам МДК;-	Теоретические задания №1-20 Контрольные вопросы Практические задания № 10,11	экзамен, устный (письменный) опрос;- оценка выполнения самостоятельной работы;- устный

	ии			
<b>ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства</b>	Определение потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; обоснование потерь; Определение условий транспортировки продукции растениеводства;	наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике	Теоретические задания №1-20 Контрольные вопросы Практическое задание №12,13,14	- экзамен, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы;
<b>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</b>	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Наблюдение за учебной и внеаудиторной деятельностью студента	Теоретические задания №1-20 Контрольные вопросы Практические задания №1,6 Практическое задание №1	экзамен, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы;
<b>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных</b>	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач с использованием новейших достижений сельскохозяйственной науки и современной	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Теоретические задания №21-24 Контрольные вопросы Практические задания №1-4 Практич	экзамен, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы;

<b>задач, оценивать их эффективность и качество.</b>	сельскохозяйственной техники; - оценка эффективности и качества выполнения;		еские задания №1-6	
<b>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</b>	- решение стандартных и нестандартных задач с использованием новейших достижений сельскохозяйственной науки и современной сельскохозяйственной техники;	Способность проанализировать сложившуюся ситуацию, оценить возможные риски и на их основе принять адекватное решение	Теоретические задания №26-28 Контрольные вопросы Практические задания №2,3 Практические задания №4-6	экзамен, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы;
<b>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</b>	- эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая информационные технологии;	Поиск информации из разных источников в соответствии с поставленными задачами	Теоретические задания №25-31 Контрольные вопросы Практические задания №1-3 Практическое задание №1	экзамен, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы;
<b>ОК 5. Использовать</b>	- демонстрация навыков	Сопровождение	Теоретические	экзамен, устный (письменный)

<b>ть информацио нно- коммуникац ионные технологии в профессион альной деятельност и.</b>	использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	профессиональ ной деятельности с помощью информационн о- коммуникацио нных технологий	задания №43-47 Контроль ные вопросы Практич еские задания №1- 4 Практич еские задания №1-6	опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы;
<b>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководство м, потребителя ми.</b>	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и сотрудниками в ходе обучения	Работа в команде в рамках выполняемых конкретным участником функций при коллективном выполнении задач	Теорети ческие задания №32-40 Контроль ные вопросы Практич еские задания №2-4 Практич еские задания №1-3	экзамен, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы;
<b>ОК 7. Брать на себя ответственн ость за работу членов команды (подчиненн ых), за результат выполнения заданий.</b>	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	Организация, мотивирование и контроль работы подчинённых в роли руководителя команды	Теорети ческие задания №41,42 Контроль ные вопросы Практич еские задания №4 Практич еские задания	экзамен, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы;

			№5,6	
<b>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора;</li> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</li> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</li> </ul>	Выбор источников информации (библиотеки, архивы, интернет, нормативно-правовые акты); способов повышения квалификации; получение дополнительного образования	Теоретические задания №48-50 Контрольные вопросы Практические задания №1-4 Практические задания №1-6	Текущая аттестация Контрольная работа Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике
<b>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</b>	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности	Адаптация инноваций в профессиональной сфере к конкретным производственным условиям; переподготовка на опережение в условиях меняющейся производственной ситуации	Теоретические задания №1-12 Контрольные вопросы Практические задания №1-4 Практические задания №1-6	Текущая аттестация экзамен, устный (письменный) опрос; - оценка выполнения самостоятельной работы;

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций.

Таблица 2.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
П.К. 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.	<p>Знание правил подготовки продукции овощеводства к хранению;</p> <p>знание правил подготовки продукции цветоводства к хранению;</p> <p>знание правил подготовки продукции овощеводства к реализации;</p> <p>знание правил подготовки продукции цветоводства к реализации.</p>
П.К. 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства	<p>Умение создавать условия для хранения продукции овощеводства;</p> <p>умение создавать условия для хранения продукции цветоводства.</p>
П.К. 4.3. Проводить первичную переработку урожая.	<p>Умение проводить первичную переработку овощей.</p> <p>Умение проводить первичную переработку цветочно-декоративных культур.</p>

Таблица 3.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованность принятого решения, своевременность оценки и коррекции деятельности.</li> <li>-ответственность за выполненную работу.</li> </ul>
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>
ОК.5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>
ОК.7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений соблюдать правила реализации товаров</li> </ul>

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.
---	--

Таблица 4.

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>
П.К. 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке.	<p>Знание правил подготовки продукции овощеводства к хранению;</p> <p>знание правил подготовки продукции цветководства к хранению;</p> <p>знание правил подготовки продукции овощеводства к реализации;</p> <p>знание правил подготовки продукции цветководства к реализации.</p>
П.К. 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства	<p>Умение создавать условия для хранения продукции овощеводства;</p> <p>умение создавать условия для хранения продукции цветководства.</p>



П.К. 4.3. Проводить первичную переработку урожая.	Умение проводить первичную переработку овощей.  Умение проводить первичную переработку цветочно-декоративных культур.
---	---

## 2. Задания для оценки освоения предмета

### 2.1. Пакет для экзаменуемых

Экзаменационный билет состоит из трёх вопросов. Из которых, два вопроса структурированного интервью, на которые необходимо ответить устно. И один вопрос практического значения. В третьем вопросе теоретическое задание, обучающемуся необходимо выполнить его. На выполнение экзаменационной работы отводится 45 минут.

Инструкция для обучающегося:

1. Получите у преподавателя экзаменационный билет.
2. Подготовьтесь к устному ответу по двум первым вопросам билета.
3. Выполните соответствующее практическое задание.
4. Пройдите к преподавателю и ответьте на вопросы билета и поясните ход выполнения практического задания.

### СТРУКТУРИРОВАННОЕ ИНТЕРВЬЮ

Задание:

Устно ответить на два теоретических вопроса согласно номеру полученного билета.

Условия проведения процедуры оценивания:

Материально-техническое обеспечение: Экзаменационный билет, бумага формата А-4 лист, ручка.

Нормативно-справочная документация, которая разрешена для использования: Не требуется

Норма времени выполнения: 25 минут, из них 15 минут на подготовку Место

выполнения задания: учебный кабинет «Хозяйка (ин) усадьбы»

### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Выполнить практическое задание согласно номеру полученного билета.

Условия проведения процедуры оценивания:

Материально-техническое обеспечение: Экзаменационный билет, бумага формата А-4 лист, ручка.

Нормативно-справочная документация, которая разрешена для использования: не требуется

Норма времени выполнения: 5 минут

Место выполнения задания: учебный кабинет «Хозяйка (ин) усадьбы»

Приложение:

Приложение 1	Экзаменационный билет для оценки освоения Образовательных результатов по учебной дисциплине
Приложение 2	Перечень разделов и тем для подготовки к оценке освоения образовательных результатов по учебной дисциплине

## **2.2. Вопросы для подготовки к экзамену экзамена**

1. Значение хранения и переработки сельхозпродукции для круглогодичного снабжения населения.
2. Современное состояние производства хранения и переработки плодоовощной продукции в России
3. Общая характеристика химического состава плодов и овощей.
4. Товарное качество плодов и овощей.
5. Влияние условий выращивания на повышение качества и сохраняемость продукции.
6. Стандартизация плодоовощной продукции
7. Теоретические основы хранения.
8. Биологические основы лежкости.
9. Дыхание продукции при хранении.
10. Оптимальные условия хранения.
11. Виды тары. Способы упаковки.
12. Стационарные хранилища. Холодильники
13. Методы создания регулируемого и модифицированного составов газовой среды.
14. Хранение плодоовощной продукции в стационарных и полевых хранилищах.
15. Хранение овощей, картофеля различного целевого назначения
16. Послеуборочная доработка.
17. Временное хранение.
18. Упаковка и транспортировка.
19. Характеристика основных технологических операций при переработке плодоовощной продукции.
20. Значение консервирования плодов и овощей.
21. Основные методы и способы консервирования плодов и овощей.
22. Основные операции подготовки плодоовощного сырья к консервированию.
23. Предварительная тепловая обработка плодов и овощей
24. Фасование продукта в тару, герметизация и стерилизация.
25. Маркировка и хранение готовой продукции.

26. Биологические основы и основные принципы тепловой стерилизации.
27. Хранение стерилизованных консервов
28. Общая характеристика микробиологических методов консервирования.
29. Соление огурцов и томатов.
30. Квашение капусты.
31. Мочение яблок и ягод
32. Требования к сырью и подготовка его к переработке.
33. Технология производства варенья.
34. Технология производства джема повидла и мармелада.
35. Технология быстрого замораживания продукции.
36. Хранение и дефростация замороженных плодов и овощей.
37. Способы сушки плодов и овощей.
38. Упаковка и хранение сушеных продуктов.
39. Общая характеристика методов химического консервирования.
40. Консервирование плодов и овощей сернистыми препаратами.
41. Консервирование плодовоовощного сырья бензойной, сорбиновой кислотами и их солями.

### 2.3. Критерии оценки

Изучение теоретического курса по МДК 01.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе заканчивается экзаменом. Оценка выставляется в баллах, согласно критериям:

Оценка в баллах	Критерии
«5»	-компетенция освоена в максимальной степени
«4»	- компетенция освоена хорошо
«3»	- компетенция освоена на среднем уровне
«2»	- компетенция освоена ниже среднего уровня
«1»	- компетенция освоена слабо или практически отсутствует

При ведении рейтинговой системы оценки и контролю знания, формированию ПК и ОК по междисциплинарному курсу модуля преподавателем учитываются:

- результаты текущего контроля знаний обучающихся;
- результаты выполнения контрольных работ;
- уровень ПК и ОК сформированных на практических занятиях;
- подготовка докладов и рефератов;
- степень участия в предметных неделях;
- участие в конкурсах профессионального мастерства.

**3. Билеты для экзамена по МДК 02.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе**

**БИЛЕТ № 1**

1. Биологические основы хранения
2. Хранение плодовых овощей

**БИЛЕТ № 2**

1. Общие методы и механизация хранения
2. Дозревание и хранения томатов лежких сортов. Условия технологии хранения.

**БИЛЕТ № 3**

1. Подготовка объектов хранения
2. Кратковременное хранение зеленных овощей в различных упаковках

**БИЛЕТ № 4**

1. Сроки хранения продукции растениеводства
2. Способы приготовления различных видов консервов

**БИЛЕТ № 5**

1. Способы размещения продукции растениеводства
2. Реализация сельскохозяйственной продукции

**БИЛЕТ № 6**

1. Характеристика хранилищ, буртов, холодильников по технологическим и экономическим показателям
2. Консервирование быстрым замораживанием

**БИЛЕТ № 7**

1. Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства
2. Подготовка продукции к переработке: сортировка, калибровка, мойка, измельчение

**БИЛЕТ № 8**

1. Технологии транспортировки продукции растениеводства
2. Транспортировка продукции растениеводства

### **БИЛЕТ № 9**

1. Теоретические основы хранения продукции растениеводства
2. Сушка продукции растениеводства

### **БИЛЕТ № 10**

1. Особенности, определяющие лежкость и сохраняемость продукции растениеводства.
2. Солнечная, сублимационная сушка, на сушильных установках.

### **БИЛЕТ № 11**

1. Послеуборочная товарная обработка продукции
2. Микробиологические методы консервирования

### **БИЛЕТ № 12**

1. Хранение картофеля
2. Консервирование тепловой стерилизацией

### **БИЛЕТ № 13**

1. Потери при хранении картофеля и меры их сокращения. Лежкие сорта картофеля.
2. Способы хранения консервированной продукции

### **БИЛЕТ № 14**

1. Хранение капусты
2. Хранение зерна

### **БИЛЕТ № 15**

1. Лежкие сорта капусты. Оптимальные условия и технология хранения
2. Консервирование сахаром

### **БИЛЕТ № 16**

1. Хранение корнеплодов
2. Хранение винограда и цитрусовых

### **БИЛЕТ № 17**

1. Хранение лука и чеснока

2. Хранение яблок и груш

### **БИЛЕТ № 18**

1. Упаковка и хранение сушеных продуктов, маркировка, этикетирование
3. Биологические основы хранения

### **БИЛЕТ № 19**

1. Хранение плодовых овощей
2. Реализация сельскохозяйственной продукции

### **БИЛЕТ № 20**

1. Дозревание и хранения томатов лежких сортов. Условия технологии хранения.
2. Сушка продукции растениеводства

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

### **Практическое задание к билету № 1**

#### **Отбор на анализ средних образцов зерновых и овощных культур**

##### **Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: в учебном кабинете.
2. Максимальное время выполнения задания:
3. Вы можете воспользоваться:
  - оборудованием: индивидуальное рабочее место, образцы культур
  - литературой: Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

### **Практическое задание к билету №2**

#### **Отбор на анализ средних образцов кормовых культур и картофеля**

##### **Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: в учебном кабинете.
2. Максимальное время выполнения задания:
3. Вы можете воспользоваться:
  - оборудованием: индивидуальное рабочее место, образцы культур
  - литературой: Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

### **Практическое задание к билету №3**

#### **Разбор анализов средних образцов по фракциям, пользуясь стандартами**

#### **Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

#### **Практическое задание к билету №4**

#### **Контроль режимов хранения картофеля, овощей, кормовых культур в хранилищах**

#### **Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

#### **Практическое задание к билету №5**

#### **Планирование способов хранения сельскохозяйственных культур**

#### **Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

#### **Практическое задание к билету к билету №6**

#### **Оценка хранилищ по технологическим показателям**

#### **Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

**Практическое задание к билету №7**  
**Проектирование мест в хранилищах и камерах холодильников для**  
**хранения продукции**

**Условия выполнения задания**

- 1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.
- 2. Максимальное время выполнения задания:**
- 3. Вы можете воспользоваться:**
  - **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
  - **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

**Практическое задание к билету №8**  
**Выполнение расчетов потребности в таре и упаковочных материалах**

**Условия выполнения задания**

- 1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.
- 2. Максимальное время выполнения задания:**
- 3. Вы можете воспользоваться:**
  - **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
  - **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

**Практическое задание к билету №9**  
**Определение сохраняемости картофеля, овощей и плодов**

**Условия выполнения задания**

- 1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.
- 2. Максимальное время выполнения задания:**
- 3. Вы можете воспользоваться:**
  - **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
  - **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

**Практическое задание к билету №10**  
**Определение качества муки, крупы выполнение работ по переработке**  
**зерна в крупу**

**Условия выполнения задания**

- 1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.
- 2. Максимальное время выполнения задания:**
- 3. Вы можете воспользоваться:**
  - **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур



- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.
- В.Л. Пилипюк интернет ресурсы
- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

#### **Практическое задание к билету №11**

##### **Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

#### **Практическое задание к билету №12**

##### **Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

#### **Практическое задание к билету №13**

##### **Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

#### **Практическое задание к билету №14**

##### **Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур
- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

### **Практическое задание к билету №15**

**Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур

- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

### **Практическое задание к билету №16**

**Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в учебном кабинете.

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы культур

- **литературой:** Технология хранения зерна и семян – учебное пособие.

В.Л. Пилипюк интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ.

### **Практическое задание к билету №17**

#### **Расчет потерь продукции растениеводства при транспортировке**

Задача: По акту зачистки партии пшеницы, хранившейся в элеваторе в течение 135 дней, в расходе значится 540 000 кг зерна. Средний срок хранения больше 90 дней. Рассчитайте норму естественной убыли.

**Условия выполнения задания**

**1. Место (время) выполнения задания:** в аудитории

**2. Максимальное время выполнения задания:**

**3. Вы можете воспользоваться:**

- **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы сортов.

- **литературой:** интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, таблицами, стандартами.

### **1. Практическое задание к билету №18**

Общие методы и механизация хранения муки.

Задача: В августе на хранение в зернохранилище было засыпано 100 т ржи. За шесть месяцев вся рожь была отпущена, и согласно документам на отпуск ее количество составило 95 т. Влажность принятого зерна составляла 5%,

отгруженного - 2%; сорность принятого зерна - 0,6%, отгруженного - 0,1%. Следует определить потери ржи в пределах норм естественной убыли, если норма убыли при сроке хранения 6 месяцев - 0,09%. Определение качества муки

#### **Условия выполнения задания**

- 1. Место (время) выполнения задания:** в аудитории
- 2. Максимальное время выполнения задания:**
- 3. Вы можете воспользоваться:**
  - **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы сортов.
  - **литературой:** интернет ресурсы
  - **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, таблицами, стандартами.

### **Практическое задание к билету №19**

Подготовка объектов хранения.

Задача. Рассчитайте потребность многооборотной тары, если годовая производственная программа 10000 тонн. Емкость одного ящика 20 кг. Количество оборотов до полного износа 30. Выводы и предложения.

#### **Условия выполнения задания**

- 1. Место (время) выполнения задания:** в аудитории
- 2. Максимальное время выполнения задания:**
- 3. Вы можете воспользоваться:**
  - **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы сортов.
  - **литературой:** интернет ресурсы
- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, таблицами, стандартами.

### **Практическое задание к билету №20**

Реализация сельскохозяйственной продукции

Задача: Сумма ежедневных остатков за весь период 328000 центнеро-дней (по книге количественно-качественного учета, ф. № 36). Общий приход плюс остаток на начало хранения за этот период — 5200 ц. Средний срок хранения равняется 63 дня. Рассчитайте норму убыли при хранении зерна до трех месяцев.

#### **Условия выполнения задания**

- 1. Место (время) выполнения задания:** в аудитории
- 2. Максимальное время выполнения задания:**
- 3. Вы можете воспользоваться:**
  - **оборудованием:** индивидуальное рабочее место, образцы сортов.
  - **литературой:** интернет ресурсы

- **материалами:** бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, таблицами, стандартами.

### 3. ПАКЕТ ДЛЯ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструментарий оценки проведения	Экзаменационные билеты(из пакета обучающегося)
	Критерии оценки структурированного интервью и Практического задания
Условия положительного / отрицательного заключения по результатам оценки освоения Образовательных результатов по учебной дисциплине	
Инструкция для экзаменатора по процедуре оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине	

#### **Инструкция для экзаменатора**

по процедуре оценки освоения образовательных результатов  
по междисциплинарному курсу МДК.02.02 Технология хранения и  
переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе

Вам предстоит провести оценку освоения образовательных результатов по  
междисциплинарному курсу МДК.02.02 Технология хранения и переработки  
продукции растениеводства в сельской усадьбе

Перед началом экзамена:

Изучите комплект оценочных материалов и пакет экзаменатора.

Проведите опрос обучающихся по билетам с целью оценки сформированности  
знаний и умений.

На основе установленных критериев оцените сформированность  
образовательных результатов каждого обучающегося по данной учебной  
дисциплине.

Подсчитайте итоговые баллы и переведите их по пятибалльной шкале в оценки.

Выставите итоговую оценку в экзаменационную ведомость (Приложение 1),  
зачетную книжку, АСУ РСО.

#### **3.1. Критерии оценки структурированного интервью**

для оценки освоения образовательных результатов по  
междисциплинарному курсу

МДК.02. Технология хранения и переработки продукции растениеводства  
в сельской усадьбе

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Количество баллов	Критерии оценки ответа
<b>10 баллов</b>	<p>Ответы на поставленные вопросы в билете излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Ответ на каждый вопрос билета дается в развернутом виде, и не зачитывается дословно. Ответ предполагает глубокое знание всего курса теории.</p> <p>Максимальное количество баллов выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы.</p>
<b>9-8 баллов</b>	<p>Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. В ответах на вопросы билет допускаются отдельные погрешности и неточности. Ответы предполагают знание основных характеристик раскрываемых категорий в рамках учебной литературы и данных на лекциях.</p>
<b>7-5 баллов</b>	<p>Ответы на поставленные вопросы излагаются с нарушениями в последовательности. В ответах на вопросы билета демонстрируются поверхностные знания, допускаются существенные погрешности.</p> <p>Баллы могут быть добавлены при условии и понимания учащимся сущности основных категорий по рассматриваемому вопросу или дополнительным.</p>
<b>4 и меньше балла</b>	<p>Ответы на поставленные вопросы излагаются непоследовательно, сбивчиво, не представляется определенной системы знаний. Баллы снижаются студенту, списавшему ответы на вопросы, читающему ответы на вопросы, не отрываясь от текста, не дающему объяснения по прочитанному материалу по существу или остающемуся без ответа.</p>

## Критерии оценки практического задания

для оценки освоения образовательных результатов по  
междисциплинарному курсу

МДК.02. Технология хранения и переработки продукции  
растениеводства в сельской усадьбе

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Оценка	Критерии оценки ответа студента
«Отлично»	Выставляется студенту, если он усвоил программный материал курса, последовательно, четко и логически его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятие решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
«Хорошо»	Выставляется студенту, если он знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет необходимыми навыками и приемами выполнения практических заданий.
«Удовлетворительно»	Выставляется студенту, если он имеет знание только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточность, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач.
«Неудовлетворительно»	Выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно отвечает на задаваемые вопросы, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

(БЛАНК)

ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла.»  
ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

Учебный год \_\_\_\_\_

Профессия/специальность \_\_\_\_\_

Курс Группа № \_\_\_\_\_

Учебная дисциплина \_\_\_\_\_

Количество часов – \_\_\_\_\_

Ф.И.О. председателя экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_

Ф.И.О. экзаменующего преподавателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. ассистента \_\_\_\_\_

Дата проведения экзамена « » 20 г.

Количество обучающихся допущенных до экзамена \_\_\_\_\_ чел.

Ф.И.О. обучающихся не явившихся на экзамен \_\_\_\_\_

Время проведения экзамена \_\_\_\_\_

№	Фамилия, имя, отчество студента	№ билета	Оценка, полученная на экзамене	Подпись преподавателя
1				

Члены комиссии:

Председатель экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

подпись      расшифровка подписи

Преподаватель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

подпись      расшифровка подписи

Ассистент: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

подпись      расшифровка подписи

## Литература для студента:

Основные источники:

### Основные источники:

1. Баздырев Г. И., Сафонов А. Ф., Мякинков А. Г., Баздырев Г. И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства.- С-Пб.: Лань, 2022г.
2. Трисвятский Л.А., Кудрина В.Н., Лесик Б.В. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учебное пособие. – С.-П.:Лань,2021
3. Манжесов В.И., Попов И.А. и др. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства. Уч. пособие, 2-е изд., стер. - С-Пб.: Лань, 2021 26экз.
4. Торигов В.Е., Сычев С.М. Овощеводство. Уч. пособие, 2-е изд., стер. - С-Пб.: Лань, 2020
5. Котов В.П. Овощеводство открытого грунта: учебное пособие – СПб.: «Лань», 2021. – 360 с.

### Дополнительная литература:

1. Фирсов И.П. Практикум по технологии производства продукции растениеводства. Уч. пособие «Лань» 2022.
2. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник – СПб.: Троицкий мост, 2023
3. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023.
4. Третьяков Н.Н. Основы агрономии Издат. «Академия», 2022 г.
5. Тургиев А.К., Луковников А.В. Охрана труда в сельском хозяйстве. Издат. «Академия» 2022г.

### Интернет-ресурсы:

Российская государственная библиотека (РГБ) [www.rsl.ru/ru/s1](http://www.rsl.ru/ru/s1) (открытый доступ)

Российская сельская информационная сеть [www.fadr.msu.ru](http://www.fadr.msu.ru) (открытый доступ)

Виртуальная библиотека по сельскому хозяйству [www.fadr.msu.ru/rin/library/index.html](http://www.fadr.msu.ru/rin/library/index.html) (открытый доступ)

ISHS - Международное общество садоводческих наук [www.ishs.org](http://www.ishs.org) (открытый доступ)

Agricultural Research Service <http://www.ars.usda.gov> (открытый доступ)

Овощной портал Green Info <http://www.greeninfo.ru> (открытый доступ)

Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова <http://nbmgu.ru/>

Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) - <http://elibrary.rsl.ru/> (открытый доступ)

Ассоциация «Теплицы России» <http://rusteplica.ru/> (открытый доступ)



Теплицы.ру – промышленные теплицы, тепличные технологии  
<http://www.greenhouses.ru/agrotech> (открытый доступ)  
Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru)  
(открытый доступ)