

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**

**ПМ.05 Подготовка продукции растениеводства к реализации**

по программе профессиональной подготовки - адаптированной образовательной программе для лиц с ограниченными возможностями здоровья: 17542 Рабочий плодоовощного хранилища для выпускников, имеющих базовое образование - специальное(коррекционное)

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Подготовка продукции растениеводства к реализации соответствующих профессиональных компетенций и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Форма проведения экзамена выполнение кейс-заданий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
Раздел I Подготовка продукции растениеводства к реализации МДК.05.01. Технология подготовки продукции плодородства и овощеводства к реализации	Дифференцированный зачет	-отчеты по практическим работам. -выполнение ситуационных задач по МДК
Учебная практика	Дифференцированный зачет	-выполнение дробленных заданий по практике. -выполнение плана практики -отчет по практике.
Производственная практика	Дифференцированный зачет	-выполнение дробленных заданий по практике. -выполнение плана практики -отчет по практике.

### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 5.1.Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодородства и овощеводства ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами ОК.7 Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	1.Определение качества продукции плодородства и овощеводства 2. Анализ органолептических и физико-химических показателей продукции плодородства и овощеводства. 3.Расчет расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодородства и овощеводства. 4.Вести учет и отчетность продукции. 5. Готовить продукцию к реализации

### 2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио *смешанный тип*

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

#### 3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК.05.01:

1. Визуальный осмотр продукции плодовоовощеводства и овощеводства (картофеля, корнеплодов, лука, чеснока, капусты, фруктов, ягод).
2. Определение качества продукции (картофеля, корнеплодов, лука, чеснока, капусты, фруктов, ягод).
3. Формирование ассортимента продукции.
2. Предпродажная обработка и подготовка продукции овощеводства и растениеводства.

#### 4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности слушателя на практике) с указанием видов работ, выполненных слушателями во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

#### 4.1. Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/ во время учебной (практики))

1. ФИО, № группы, /профессия
2. Место проведения практики: организации.
3. Время проведения практики 306 или 180 часов
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:

Целенаправленная практика позволяет закрепить теоретические знания, приобрести практические навыки по подготовке продукции растениеводства к реализации

Содержание практики закрепляет теоретический материал и в логической последовательности отражает процесс обработки и использования в технологии подготовки продукции плодовоовощеводства и овощеводства к реализации

Цель практики - изучение слушателями процесса подготовки продукции растениеводства к реализации

Задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний в технологии подготовки продукции плодовоовощеводства и овощеводства к реализации

Учебная или производственная практика

Раздел 1. Подготовка продукции растениеводства к реализации

МДК.05.01. Технология подготовки продукции плодовоовощеводства и овощеводства к реализации

1. Визуальный осмотр продукции плодовоовощеводства и овощеводства (картофеля, корнеплодов, лука, чеснока, капусты, фруктов, ягод).
2. Определить качество продукции (картофеля, корнеплодов, лука, чеснока, капусты, фруктов, ягод).
3. Сформировать ассортимент продукции.
4. Предпродажная обработка и подготовка продукции овощеводства и растениеводства - описание и фотографии проделанных работ.
5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила учебная или производственная практика

Дата

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

### 5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ
------------

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля «Подготовка продукции растениеводства к реализации» для слушателей программы профессиональной подготовки - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: 17542 Рабочий плодоовощного хранилища для выпускников, имеющих базовое образование - специальное(коррекционное)

**Профессиональная (ые) компетенция (и):**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Подготовка продукции растениеводства к реализации
ПК 5.1.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодоводства и овощеводства

**Общие компетенции:**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**

1. Основная государственная задача в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

- 1) вырастить как можно больше урожая;
- 2) сохранить и рационально использовать сельскохозяйственную продукцию;
- 3) довести сельскохозяйственную продукцию до потребителя;
- 4) сохранить сельскохозяйственную продукцию в зимний период.

2. От чего зависит здоровье, работоспособность населения:

- 1) от продолжительности рабочего дня;
- 2) от условий труда;
- 3) от количества и качества пищевых продуктов и сырья для легкой промышленности;
- 4) времени года.

3. Способность овощей сохраняться длительное время без значительной убыли массы, поражения болезнями, ухудшения товарных качеств и пищевого достоинства называется -

- 1) спелостью;
- 2) целостностью;
- 3) сохраняемостью;
- 4) лежкостью.

4. Результат хранения (количественное выражение потерь и изменения качества), т.е. проявление лежкости в конкретных условиях данного сезона выращивания и хранения называется –

- 1) сохраняемостью;
  - 2) периодом покоя;
  - 3) лежкостью;
  - 4) вегетационным периодом.
5. Сертификат качества на продукцию выдается на срок не более чем на...
- 1) 1 год;
  - 2) 2 года;
  - 3) 3 года;
  - 4) 4 года.
6. Основной процесс обмена веществ в овощах и плодах при хранении, в результате этого процесса выделяется теплота:
- 1) испарение;
  - 2) дыхание;
  - 3) убыль массы;
  - 4) потеря влаги.
7. Однородность зерна по его крупности называется...
- 1) выравненностью;
  - 2) полновесностью;
  - 3) партией зерна;
  - 4) выполненностью.
8. Термин «зерновая масса» следует понимать как технический так называют ...
- 1) пробу зерна;
  - 2) зерно после доработки;
  - 3) партию зерна;
  - 4) зерно после доработки.
9. Период в течение которого зерно и семена сохраняют свои потребительские свойства (посевные, производственные и продовольственные) называют ...
- 1) долговечность;
  - 2) сохраняемость;
  - 3) товарность;
  - 4) период хранения.
10. Критическая влажность зерна пшеницы, ржи, ячменя, семян злаковых кормовых трав колеблется в пределах:
- 1) 15 – 16%;
  - 2) 14,5 -15,5%;
  - 3) 12,5 – 13%;
  - 4) 12 – 12,5%.
11. Массу зерна в определенном объеме называют:
- 1) натурой;
  - 2) однородностью;
  - 3) полновесностью;
  - 4) массой.
12. Плохая тепло - и температуропроводность зерновой массы может задерживаться и приводить к ..... зерновой массы:
- 1) убыли;
  - 2) самосогреванию;
  - 3) ухудшению качества;
  - 4) уменьшению скважистости.
13. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу называют:
- 1) натурой;
  - 2) щуплостью;

- 3) клейковиной;
  - 4) мякиш.
14. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с её назначением называют...
- 1) органолептическими свойствами;
  - 2) качеством продукции;
  - 3) целостностью партии;
  - 4) пищевая ценность продукции.
15. Важная биологическая особенность картофеля:
- 1) способность клубней возобновлять покровную ткань в местах механических повреждений;
  - 2) способность давать высокий урожай;
  - 3) сохранять сортовые качества;
  - 4) картофель является хорошим предшественником для большинства сельскохозяйственных культур.
16. Валообразные кучи овощей, уложенные на грунте и укрытые какими – либо термо - и гидроизоляционными материалами называют...
- 1) траншеями;
  - 2) кагатами;
  - 3) буртами;
  - 4) модули.
17. Канавы вырытые в грунте, в которые засыпают овощи и картофель это:
- 1) траншеи;
  - 2) кагаты;
  - 3) бурты;
  - 4) модули.
18. Прибор для определения сухих веществ в овощах и фруктах называется:
- 1) психрометр;
  - 2) ареометр;
  - 3) рефрактометр;
  - 4) нивелир.
19. Пурка – прибор для определения ...
- 1) влажности зерна;
  - 2) плёнчатости зерна;
  - 3) содержания белка в зерне;
  - 4) натуры зерна.
20. К хлебам первой группы относятся:
- 1) пшеница, рожь, ячмень, овес;
  - 2) кукуруза, просо, сорго, рис;
  - 3) пшеница, рожь;
  - 4) кукуруза, просо, сорго, рис, пшеница, рожь, ячмень, овес.
21. Товарный продукт именуемый «манной крупой» промежуточный продукт при производстве муки и представляет собой крупки:
- 1) крупные;
  - 2) средние;
  - 3) мелкие;
  - 4) дунсты.
22. Побеление муки в процессе хранения происходит вследствие ...
- 1) понижения температуры;
  - 2) повышения температуры;
  - 3) окисления каротина;
  - 4) повышения влажности в продукте.

23. Вещество обуславливающее желирование в кислой среде при добавлении сахара:
- 1) крахмал;
  - 2) пектин;
  - 3) полуклетчатка;
  - 4) клетчатка.
24. Процесс засахаривания свойственен для ...
- 1) повидла;
  - 2) джема;
  - 3) желе;
  - 4) варенья.
25. Подсушенные плоды или дольки плодов очищенные, нарезанные, сваренные и подсушенные называются ...
- 1) мармелад;
  - 2) пастила;
  - 3) цукаты;
  - 4) желе.
26. Способ консервирования основанный на прекращении биохимических процессов в продукте и уничтожения микрофлоры вследствие действия высокой температуры:
- 1) маринование;
  - 2) консервирование сахаром;
  - 3) микробиологический метод консервирования;
  - 4) тепловая стерилизация.
27. Этот метод основан на образовании естественных консервантов – молочной кислоты и спирта:
- 1) маринование;
  - 2) консервирование сахаром;
  - 3) микробиологический метод консервирования;
  - 4) тепловая стерилизация.
28. Различают ... и ... длину стеблей льна
- 1) техническую и нетехническую;
  - 2) общую и полную;
  - 3) полную и техническую;
  - 4) общую и техническую.
29. Пищевой продукт, получаемый в результате измельчения зерна различных культур:
- 1) мука;
  - 2) крупа;
  - 3) макаронные изделия;
  - 4) промежуточные продукты.
30. Стандартизация плодов, овощей и картофеля направлена на ...
- 1) увеличение производства плодов, овощей и картофеля, повышения их качества, улучшение снабжения ими населения и обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;
  - 2) обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;
  - 3) осуществления контроля за качеством;
  - 4) увеличение производства плодов, овощей и картофеля.

## Ключ к тесту

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	2	16	3
2	3	17	1
3	4	18	3
4	1	19	4

реализацию продукции плодводства и овощеводства	показателей продукции плодводства и овощеводства	Нет
	Расчет расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодводства и овощеводства.	Да Нет
	Вести учет и отчетность продукции.	Да Нет
	Готовить продукцию к реализации	Да Нет

**Разработчики:**

ГАПОУ СО «ТЛТ им Н.И.Кузнецова»

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

БЖ

Бухарова ИВ

**Эксперты от работодателя:**

"Главный специалист Талицкого управления АПКиП

В. Н. Плотникова

(инициалы, фамилия)

