

# Аграрно-экономический техникум

26. 12. 2024г.



по программе базовой подготовки  
на базе основного общего  
образования; форма обучения –  
очная, заочная Квалификация  
выпускника – технолог

# Махачкала 2024

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум

**СОГЛАСОВАНО:**



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

**Одобрено на заседании ПЦК**

Общепрофессиональных,  
специальных дисциплин

20 «декабря» 2024 г., протокол № 4



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова  
(инициалы, фамилия)

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов является готовность обучающихся к выполнению вида профессиональной деятельности по обобщенным трудовым функциям:

Выполнение работ по переработке продукции растениеводства

Формой аттестации по дисциплинам профессионального цикла является квалификационный экзамен.

Итогом экзамена является определение уровня теоретических знаний, практических навыков и умений

1.	МДК.05.01 Засольщик овощей	Выполнение работ по переработке продукции растениеводства
2.	УП.05.01 Учебная практика	Выполнение работ по переработке продукции растениеводства

## 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ

1.1. Описание трудовых функций, подлежащие проверке при выполнении задания:

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция
Выполнение работ по переработке продукции растениеводства	Наблюдать за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей
	Содержать дошники, чаны, цементные бассейны, бочки с засоленными и заквашенными овощами
	Фильтровать рассол
	Разравнивать, равномерно рассыпать соль и пряности

**2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
МДК 05.01 Засольщик овощей**

**Билет №1**

1. Условия, необходимые для квашения
2. Практическое задание: Проверить органолептическим способом качество продуктов и сырья (капусты)

**Билет №2**

1. Технологическую схему первичной обработки овощей
2. Практическое задание: Проверить органолептическим способом качество продуктов и сырья (огурцов)

**Билет №3**

1. Подготовка овощного сырья (огурцов)
2. Практическое задание: Проверить органолептическим способом качество продуктов и сырья (помидоров )

**Билет №4**

1. Доставка, приемка и хранение сырья
2. Практическое задание: Проверить органолептическим способом качество продуктов и сырья (моркови)

**Билет №5**

1. Подготовка овощного сырья (капусты)
2. Практическое задание: Проверить органолептическим способом качество продуктов и сырья (арбузов)

**Билет №6**

1. Первичная обработка вегетативных овощей
2. Практическое задание: Проверить органолептическим способом качество продуктов и сырья (свеклы)

**Билет №7**

1. Обработка салатно-шпинатных, пряных овощей
2. Практическое задание: Выбрать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья (капусты)

**Билет №8**

1. Оснащение квасильно – засолочного пункта
2. Практическое задание: Выбрать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья (огурцов)

**Билет №9**

1. Схема расположения оборудования на квасильно – засолочном пункте
2. Практическое задание: Выбрать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья (помидор)

Билет №10

1. Подготовка бочек для квашения капусты
2. Практическое задание: Выбрать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья (свеклы)

Билет №11

1. Нормы расхода сырья для приготовления 1 тонны квашеной капусты
2. Практическое задание: Произвести первичную сортировку, обработку, нарезку и овощей (капусты)

Билет №12

1. Процесс квашения капусты с морковью
2. Практическое задание: Произвести первичную сортировку, обработку, нарезку и овощей (свеклы)

Билет №13

1. Нормы расхода сырья для приготовления 1 тонны солёных огурцов
2. Практическое задание: Произвести первичную сортировку, обработку, овощей (огурцов)

Билет №14

1. Укладка, заливка рассолом огурцов в бочки при засолке
2. Практическое задание: Произвести первичную сортировку, обработку, овощей (помидор)

Билет №15

1. Нормы расхода сырья для приготовления 1 тонны солёных помидоров
2. Выполнить практическое задание: Провести наблюдение за ферментацией капусты в бочках

Билет №16

1. Укладка, заливка рассолом помидоров в бочки при засолке
2. Практическое задание: Провести наблюдение за процессом засолки огурцов в бочках

Билет №17

1. Укладка, заливка рассолом огурцов в дошники при засолке
2. Практическое задание: Провести наблюдение за процессом засолки помидоров в бочках

Билет №18

1. Укладка, заливка рассолом свеклы в дошники при засолке
2. Практическое задание: Провести наблюдение за процессом засолки свеклы в бочках

Билет №19

1. Квашение моркови
2. Практическое задание: Провести наблюдение за процессом засолки арбузов в бочках

Билет №20

1. Процесс мочения яблок в бочках
2. Практическое задание: Приготовление рассола и его фильтрация при квашении капусты

Билет №21

1. Процесс засолки арбузов в дошниках
2. Практическое задание: Приготовление рассола и его фильтрация при засолке огурцов

Билет №22

1. Крепкий посол зелени в банках
2. Практическое задание: Профильтровать рассол помидоров

Билет №23

1. Процесс соленье перца сладкого в бочках
2. Практическое задание: Приготовление рассола и его фильтрация при засолке свеклы

Билет №24

1. Процесс квашения капусты с яблоками и морковью в дошниках
2. Практическое задание: Разравнивать, равномерно рассыпать соль и пряности при засолке капусты в бочках

Билет №25

1. Условия, необходимые для квашения
2. Практическое задание: Разравнивать, равномерно рассыпать соль и пряности при засолке огурцов в бочках

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Критерии оценивания квалификационного экзамена

Квалификационный экзамен определяет уровень теоретических знаний, практических навыков и умений и присвоение квалификации по профессии.

Критерии оценивания уровня теоретических знаний:

Оценка «5» - отлично - полный безошибочный устный ответ на все вопросы экзаменационного билета.

Оценка «4» - хорошо - полный устный ответ на все вопросы экзаменационного билета, с небольшими ошибками.

Оценка «3» - удовлетворительно - устный ответ на все вопросы экзаменационного билета, при наличии двух трех существенных ошибок.

Оценка «2» - не удовлетворительно - уровень ответа не соответствует требованиям экзаменационного билета.

## УП.05 Учебная практика

Навыки, необходимые засолщику овощей:

- **Знание технологии засола различных видов овощей и фруктов.** Также важно понимать рецептуры приготовления рассолов, требования к качеству исходного сырья и готовой продукции.
- **Умение работать с оборудованием.** В процессе работы засолщик овощей взаимодействует с машинами и техническими приспособлениями, обслуживание которых требует определённой подготовки.
- **Знание санитарных и гигиенических требований при работе.**
- **Умение определять качество и готовность овощей к засолу.**
- **Навыки подготовки и использования рассола.**
- **Умение контролировать процесс заквашивания и ферментации овощей.**
- **Методы удаления пены, возникающей в процессе засаливания.**
- **Основы управления процессом засола и поддержания оптимальных условий.**
- **Навыки работы с измерительными приборами.**
- **Знание правил безопасной эксплуатации производственного оборудования.**

Кроме того, засолщику овощей необходимы знания по промышленной и пожарной безопасности, охране труда.

Критерии оценивания практических навыков и умений, присвоения квалификации:

№ п/п	Показатели	Кол-во баллов
1	Организация рабочего места. Умение пользоваться инструментом, приспособлением, инвентарем	15
2	Умение правильно выполнять приемы работы	25
3	Соблюдение технологического процесса	25
4	Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности	15
5	Соблюдение норм времени	10
6	Качество выполненного задания	10
	Кол-во баллов	100

91 – 100 баллов - отметка «5» - уровень квалификации – четвертый разряд

71 – 90 баллов - отметка «4» - уровень квалификации - четвертый разряд

60 – 70 баллов - оценка «3» - уровень квалификации - четвертый разряд

Менее 60 баллов - оценка «2» - уровень квалификации не присваивается