



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

«Техник-технолог производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков»

(5-й уровень квалификации)

(наименование квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекс мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификации, а также по осуществлению функций базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров на 2019 год, утвержденного 20 февраля 2019 года

Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
4. Вид профессиональной деятельности	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Техник-технолог производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков (5-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации 22.00_00. ___

3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации (далее – требования к квалификации):

Профессиональный стандарт: «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «__» _____ 2019 г. № __н), код 22.00_

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
ТФ: С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Умение: Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Знание: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1, 2
Знание: Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3, 4
Знание: Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6, Задание на установление соответствия №7
Умение: Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знание: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8, 9

на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями		
Знание: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, Задание на установление соответствия №11
Знание: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12
Знание: Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13, 14
Знание: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15
Знание: Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16
Знание: Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17
Знание: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18
Знание: Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №19
ТФ С/05.5 Технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных про-		

изводств и виноделия, безалкогольных напитков		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, 21
Знание: Основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление последовательности №22 Задание с выбором ответа №23
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24
Знание: Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25, 26
Знание: Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27, 28
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29, 30
Знание: Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31, 32
Знание: Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков для производства на ав-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33, 34, 35

томатизированных технологических линиях		
Знание: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36, 37
Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, 39, 40

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 37 заданий в тесте (37 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 0 заданий в тесте (0 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 2 задания в тесте (2 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 1 задание в тесте (1 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
ТФ: С/05.5 Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими	а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

инструкциями	требований ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия	
ТФ: С/05.5 Технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства	а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в работе в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.	Задание №2 Защита портфолио

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- рабочее место, оборудованное мебелью (стул, стол);
- компьютер с доступом к сети интернет,
- бумага для записей,
- ручка;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

- **рабочее место** кабинет (аудитория), оборудованная рабочим местом (стол, стул, персональный компьютер)

- **предметы и средства труда:**

Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- компьютер, подключенный к сети интернет

- **средства индивидуальной защиты**

- не предусмотрено

- **информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия

Задание №2

- подготовленное портфолио (в соответствии с требованиями)

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

2. Опыт работы не менее 5 лет в должности и (или) выполнения работ (услуг) по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.

3. Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающего освоение:

а) знаний:

- НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;
- нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;
- методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);
- требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;
- порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);

б) умений

- применять оценочные средства;
- анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;
- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;
- проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;
- принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;
- формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;
- использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

5. Экспертная комиссия утверждается в количестве не менее трех экспертов.

6. Не менее двух членов экспертной комиссии в штате по основному месту работы в Центре оценки квалификации должны иметь подтвержденную Советом по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса квалификацию, удовлетворяющую требованиям, определенным в оценочном средстве для проведения независимой оценки квалификации.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.

С каждым соискателем проводится инструктаж (под подпись) по охране труда и безопасным методам работы при работе на персональном компьютере.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

Инструкция.

1. Теоретический этап профессионального экзамена представлен в виде теста и состоит из 40 вопросов, охватывающих все предметы оценивания.
2. Время ответа на вопросы ограничено – 90 минут.
3. Если Вы сомневаетесь в ответе, переходите к следующему вопросу. К пропущенному вопросу Вы сможете вернуться позже.
4. Каждый вопрос содержит инструкцию по формулированию ответа: выбрать правильный вариант ответа (один или несколько), установить правильную последовательность, установить правильное соответствие, записать правильный ответ.

5. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать один правильный ответ (одиночный выбор), то «кликните» курсором по выбранному Вами варианту. Кнопка выбранного варианта станет малиновой.

6. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать несколько правильных ответов (множественный выбор), то «кликните» курсором по тем вариантам, которые Вы считаете правильными, в любой последовательности.

7. Для изменения решения нажмите еще раз выбранный Вами вариант. Кнопка снова станет серой. Это будет означать отмену Вашего прежнего выбора.

8. Если при ответе на вопрос Вы должны установить соответствие, ухватите курсором кнопку на варианте слева и перетащите ее на кнопку соответствующего ему варианту справа.

ВАЖНО! Варианты слева должны быть использованы все; варианты справа могут быть использованы полностью или частично.

9. Если при ответе на вопрос Вы должны установить последовательность, ухватите курсором нужный вариант и перетащите его на желаемое место в соответствии с порядковым номером действия.

10. Если задание сформулировано в виде открытого вопроса, ответ Вы должны строчными буквами, если иное не указано в задании.

11. После выполнения задания нажмите кнопку «Ответить».

12. Вы можете задавать вопросы членам экзаменационной комиссии только в случае технических неисправностей, которые не позволяют Вам продолжить работу.

Задание №1

В чем заключается отличие панельного опроса от других видов опроса?

Выберите правильный ответ.

- a) проводится по одной и той же теме на разных выборках
- b) проводится на одной и той же выборке по разными темам
- c) проводится по одной и той же теме на одной и той же выборке в произвольное время
- d) проводится по той же теме, на той же выборке через четко определенные периоды времени
- e) проводится на разных выборках по разным темам

Задание №2

Что такое сегментирование рынка?

Выберите правильный ответ.

- a) деление конкурентов на однородные группы
- b) деление потребителей на однородные группы
- c) деление производителей по видам продукции
- d) деление продукции по потребительским качествам
- e) деление страны по региональным признакам

Задание №3

Какое понятие в технологии бизнес-планирования принимается как оценочная категория, которая понимается как отношение ценности результата к ценности затрат?

Выберите правильный ответ.

- a) себестоимость
- b) эффективность
- c) производительность
- d) выгода
- e) альтернатива

Задание №4

Как называются затраты, возникающие в результате принятия решения и представляющие собой дополнительные и предельные затраты?

Выберите правильный ответ.

- a) издержки
- b) альтернативные стоимости
- c) настоящие затраты
- d) расходные деньги
- e) объективные стоимости

Задание №5

Какие вложения НЕ включены в единую систему показателей для определения экономической эффективности внедрения новых технологий?

Выберите правильный ответ.

- a) производительность труда
- b) капитальные вложения, необходимые для внедрения новых технологий
- c) срок окупаемости дополнительных капитальных вложений и коэффициент эффективности
- d) альтернативные издержки
- e) себестоимость продукции

Задание №6

Какая информация обязательна для производственного сырья растительного происхождения?

Выберите ВСЕ правильные ответы

- a) о пестицидах;
- b) о фумигации помещений;
- c) о фумигации тары;
- d) влажность окружающей среды;
- e) плотность сырья;
- f) цвет сырья;
- g) дата последней фумигационной обработки.

Задание №7

Установите соответствие между видом нагрева (левый столбец) и его применением в пищевом производстве (правый столбец).

Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

Вид нагрева		Применение	
a	Индукционный нагрев	1	позволяет добиться полного извлечения масел из растительного сырья и сохранить их пищевую и биологическую ценность
b	Диэлектрический нагрев	2	используется для уничтожения патогенных бактерий и замедления прорастания овощей
c	Радуризация	3	используется в для выпечки, сушки, обжарки, копчения и стимуляции биохимических процессов
d	ИК-нагрев	4	используется для продуктов с повышенной влажностью
		5	используется для сохранения межклеточной структуры продукта улучшения его вкусовых качеств

Задание №8

Сколько выборок используется при построении контрольных карт?

Выберите правильный ответ

- a) 100 единиц
- b) 50 единиц
- c) 20 единиц
- d) 4 -5 единиц
- e) 1-2 единицы

Задание №9

К чему устанавливает требования Стандарт ISO 9001:2000?

Выберите правильный ответ

- a) системе менеджмента качества
- b) качеству продукции
- c) качеству услуг
- d) системе управления персоналом
- e) качеству сырья и готовой продукции

Задание №10

Что относится к контролю качества готового продукта?

Выберите правильный ответ.

- a) визуальный контроль сырья
- b) отбор проб сырья
- c) соблюдение технологии изготовления
- d) эксплуатация технологического оборудования
- e) проведение дегустации продукта

Задание №11

Установите соответствие между методом дегустации (левый столбец) и его названием (правый столбец).

Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

Метод дегустации		Название метода	
a	метод качественной оценки каждого из свойств продуктов с использованием их качественных характеристик	1	профильный метод
b	органолептический метод качественной и количественной оценки совокупности свойств: с использованием характеристик - дескрипторов	2	балловый метод
c	Метод, определяющий, есть ли разница между образцами по одному из показателей качества	3	различительный аналитический метод
d	метод оценки по нескольким показателям, при котором оценки, выраженные в баллах, суммируются	4	метод предпочтения
		5	описательный аналитический метод

Задание №12

Как называются показатели качества продукции, характеризующие способность продукции сохранять качество в процессе хранения?

Выберите правильный ответ.

- a) показатели сохраняемости
- b) эстетические показатели

- c) показатели транспортабельности
- d) показатели безопасности
- e) экологические показатели

Задание №13

Какие условия, относящиеся к месту обеспечения качества продукции, относятся к внешним?

Выберите правильный ответ.

- a) интенсивность производственного процесса
- b) система управления качеством на предприятии
- c) ритмичность производственного процесса
- d) характер материального стимулирования за качество
- e) состояние безопасности труда

Задание №14

Какие различают виды информационной безопасности?

Выберите правильный ответ.

- a) персональная, корпоративная, государственная
- b) клиентская, серверная, сетевая
- c) локальная, глобальная, смешанная
- d) глобальная, региональная, локальная
- e) продуктовая, компьютерная, персональная

Задание №15

Какая группа потребностей является первичной, базовой в иерархии А.Маслоу?

Выберите правильный ответ.

- a) в самовыражении, самоопределении
- b) в общественном признании
- c) в безопасности
- d) физиологические
- e) социальные

Задание №16

Какие потребности свойственны всем людям?

Выберите правильный ответ.

- a) в самовыражении, самоопределении
- b) в общественном признании
- c) в безопасности
- d) физиологические
- e) социальные

Задание №17

Какой документ входит в состав материалов производственного документооборота?

Выберите правильный ответ

- a) справку
- b) выписку из журнала
- c) протокол отбора проб
- d) список реактивов
- e) перечень справок

Задание №18

Как называется функция в Microsoft Excel, возвращающая максимальное значение среди вы-

деленных записей базы данных?

Выберите правильный ответ.

- a) БСЧЁТА
- b) ДСРЗНАЧ
- c) МАКСЕСЛИ
- d) ДМАКС
- e) БДСУММ

Задание № 19

Как называется операция с данными, представляющая собой их организацию хранения в удобной и легкодоступной форме, снижающей затраты на хранение и повышающей общую надежность информационного процесса?

Выберите правильный ответ.

- a) архивация
- b) актуализация
- c) защита
- d) апробация
- e) хранение

Задание № 20

Какие показатели хмеля определяют его качество для производства пива?

Выберите все правильные ответы.

- a) масса
- b) экстрактивность
- c) аромат
- d) цвет
- e) содержание альфа-кислот
- f) влажность
- g) объем

Задание № 21

Какая влажность зерна ячменя достигается при замачивании?

Выберите правильный ответ

- a) 43-48%
- b) 31-40%
- c) 20-25%
- d) 25-30%
- e) 10-20%

Задание № 22

Установите правильную последовательность при отделении ячменя от примесей.

- a) полирование (шлифование) ячменя
- b) отбор камней
- c) отделение металлопримесей
- d) отделение зерновой примеси
- e) взвешивание ячменя

Задание № 23

Сколько по времени происходит хранение солода на пивоварнях, не имеющих своей собственной солодовни, согласно Нормам технологического проектирования предприятий пивоваренной промышленности (ВНТП 10-91)?

Выберите правильный ответ

- a) 4 месяца
- b) 12 месяцев
- c) 3 месяца
- d) 1 месяц
- e) 6 месяцев

Задание №24

Какой вкус солода пивоваренного является недопустимым?

Выберите все правильные ответы.

- a) солодовый
- b) горький
- c) кофейный
- d) сладковатый
- e) пригорелый

Задание №25

После чего проводится первоначальная наладка оборудования?

Выберите правильный ответ

- a) запуска оборудования
- b) ознакомления с техническим паспортом и инструкциями по эксплуатации агрегатов
- c) контроля сырья и материалов
- d) получения суспензии посевной культуры микроорганизмов
- e) отключения энергии

Задание № 26

В соответствии с чем должны выполняться работы при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования?

Выберите правильный ответ

- a) с технической (эксплуатационной) документацией
- b) с требованиями ГОСТов
- c) с требованиями технического задания
- d) с требованиями приказа
- e) с требованиями руководства предприятия

Задание №27

В каких единицах измерения указывается производительность дробилки солода?

Выберите правильный ответ.

- a) бут/час
- b) л/час
- c) т/час
- d) уп/час
- e) кег/час

Задание №28

Какой датчик применяют в винодельческой промышленности для автоматизации контроля сахаристости винограда?

Выберите правильный ответ.

- a) емкостный датчик уровня
- b) термоэлектрический преобразователь
- c) датчик эфиральдегидной фракции
- d) термопреобразователь сопротивления
- e) рефрактометрический датчик с кюветой

Задание № 29

Какой из перечисленных методов применяется для определения нитратов и нитритов в продукции?

Выберите правильный ответ

- a) фотометрический
- b) арбитражный
- c) рефрактометрический
- d) перманганатный
- e) метод Мора

Задание №30

Какие ферменты применяются при обработке сока плодов и ягод?

Выберите правильный ответ

- a) амилалитические
- b) протеолитические
- c) целлюлолитические
- d) пектолитические
- e) липолитические

Задание №31

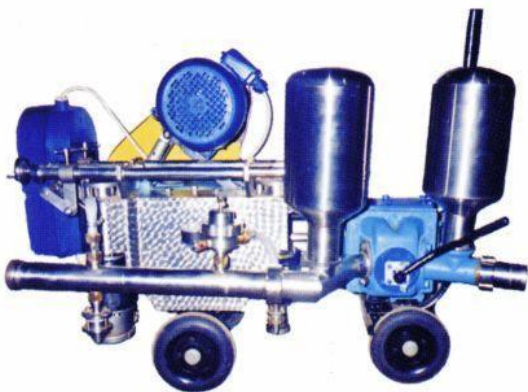
Какое оборудование применяют для удаления ростков и пыли в солодовенном производстве?

Выберите правильный ответ

- a) нория
- b) дробилка
- c) фильтр
- d) магнит
- e) полировочная машина

Задание №32

Для чего предназначена установка, изображенная на рисунке?



Выберите правильный ответ

- a) контроль органолептических параметров
- b) дозирование ингредиентов в потоке
- c) дробление и перетирание ингредиентов
- d) перемешивание ингредиентов
- e) контроль химико-бактериологических параметров

Задание №33

Какая масса сухих веществ (кг) в 1 кг ячменя влажностью 14%?

Выберите правильный ответ

- a) 0,86
- b) 86,0
- c) 186,0
- d) 0,14
- e) 14,0

Задание №34

Какие показатели солода необходимы для расчета производства сусла?
Выберите все правильные ответы.

- a) аромат
- b) вкус
- c) экстрактивность
- d) цвет
- e) влажность
- f) сортность
- g) температура
- h) содержание примесей

Задание №35

Какова нормативная кислотность десертных вин (в г/дм³)?
Выберите правильный ответ

- a) 1,5-3,0
- b) 4,5-6,0
- c) 6,5-8,5
- d) 8,0-10,0
- e) нулевая

Задание №36

Для чего применяют сепаратор с саморазгружающимся барабаном?
Выберите правильный ответ

- a) повышения качества продукции
- b) для работы в ночную смену
- c) для сокращения расхода энергии
- d) для сокращения расхода сырья
- e) для непрерывности процесса

Задание №37

В каком аппарате можно производить непрерывное брожение и дображивание пивного сусла?

Выберите правильный ответ

- a) форфакс
- b) цилиндрикоконический
- c) варочный
- d) горизонтальный
- e) вертикальный

Задание №38

Какие производственные факторы выделяют как опасные в процессе отделения дробления солода?

Выберите все правильные ответы.

- a) движущиеся части оборудования
- b) пониженная температура

- c) риск отравления CO₂
- d) повышенный радиационный фон
- e) выбросы ядовитых газов
- f) взрывоопасность
- g) замыкание электроцепи

Задание №39

Какую группу по электробезопасности должен иметь сотрудник технологического цеха?
Выберите правильный ответ.

- a) 5
- b) 4
- c) 3
- d) 2
- e) 1

Задание №40

Для кого проводятся предварительные медицинские осмотры (при приеме на работу) и обязательные периодические медицинские осмотры (в течение трудовой деятельности)?

Выберите правильный ответ.

- a) работников занятых на вредных и опасных работах
- b) работников со слабым здоровьем
- c) всех работников предприятия
- d) лиц, состоящих на диспансерном учете
- e) работников, изъявивших желание пройти медицинский осмотр

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№1		1
№2		1
№3		1
№4		1
№5		1
№6		1
№7		1
№8		1
№9		1
№10		1
№11		1
№12		1
№13		1
№14		1
№15		1
№16		1
№17		1
№18		1

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№19		1
№20		1
№21		1
№22		1
№23		1
№24		1
№25		1
№26		1
№27		1
№28		1
№29		1
№30		1
№31		1
№32		1
№33		1
№34		1
№35		1
№36		1
№37		1
№38		1
№39		1
№40		1

Вариант соискателя содержит 40 заданий. Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются.

Максимальное количество баллов – 40.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов 30 и более.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена.

ЗАДАНИЕ №1 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

ТФ: С/05.5 Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями

Задание.

Определите параметры и методы контроля входного сырья, а также параметры его хранения в течение ближайшего месяца

Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

Место выполнения задания – кабинет (аудитория, лаборатория), оборудованная рабочим местом:

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- компьютер, подключенный к сети интернет

- средства индивидуальной защиты

- не предусмотрено

- ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия

Критерии оценки:

а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия

б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия

в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия

ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТА ПОРТФОЛИО

ТФ: С/05.5 Технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства

Задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио работ и документов, отражающих Ваш личный опыт участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства.

Требование к структуре и оформлению портфолио.

Структура портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, квалификация).
2. Перечень документов и материалов портфолио.
3. Документы, демонстрирующие результаты и эффективность профессиональной деятельности (планы-графики мероприятий, грамоты, благодарственные письма, отзывы, характеристики, рекомендации, собственные разработки, фото- и видео-материалы, статьи в МИ, ссылки на интернет издания) за период до 5 лет.

Требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист, перечень документов и материалов, представляемых в портфолио, оформляются в соответствии с образцами в виде текста (шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал полусторонний).
2. Общий объем портфолио зависит от количества представленных в нем документов и материалов.

3. Документы представляются в копиях, заверенных соответствующим образом, материалы подписываются самим соискателем.
4. Фотографии, рисунки, схемы, таблицы подписываются. Количество фотоматериалов должно быть не более 10.
5. Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF, отсканированный текст должен быть представлен в масштабе 1:1 и читаться без затруднений.
6. Видеоматериалы, иллюстрирующие профессиональную деятельность, представляются на флеш-карте, который вкладывается в отдельный файл, содержащий сопроводительную записку с пояснением содержания.
7. Подготовленные документы и материалы по каждому из показателей вкладываются в отдельные файлы и подшиваются в папку-скоросшиватель. Набор документов по каждому из показателей предваряется разделительным листом, включающим в себя номер и наименование показателя.
8. Все страницы портфолио нумеруются, нумерация начинается с первого листа, номер на титульной странице не ставится.
9. Информация в портфолио не по теме задания не рассматривается и не учитывается.
10. Соискатель гарантирует достоверность предоставляемых сведений. В случае выявления предоставления недостоверной информации все результаты профессионального экзамена аннулируются без права пересдачи.

Типовые вопросы для собеседования по материалам портфолио:

1. Какую задачу перед Вами ставили до начала работы в проекте?
2. Какие современные тенденции (в том числе цифровые технологии) Вы применяли в процессе работы по проекту?
3. Какие показатели эффективности и результативности деятельности по разработке и внедрению нового вида продукции Вы можете назвать?

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Критерии оценки:

- а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства
- б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в работе
- в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации.

При несоответствии одному или нескольким критериям оценки выполнения заданий, повторное прохождение экзамена допускается не ранее, чем через один месяц со дня первой попытки.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Техник-технолог производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков (5-й уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

14. Перечень нормативных, правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

- ГОСТ Р 51760-2011 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия
- ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции
- ГОСТ 29294-2014 Солод пивоваренный. Технические условия
- ГОСТ Р 52061-2003 Солод ржаной сухой. Технические условия
- ГОСТ 7757-71 Овес для переработки на солод в спиртовом производстве. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)
- ГОСТ 28672-90 Ячмень. Требования при заготовках и поставках
- ГОСТ 22983-88 Просо. Требования при заготовках и поставках (с Изменением N 1)
- ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия (с Изменением N 1)
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- НТП 16-93 Нормы технологического проектирования предприятий послеуборочной обработки и хранения продовольственного фуражного зерна и семян зерновых, зернобобовых, масличных культур и трав
- ВНТП-11-93 Нормы технологического проектирования предприятий по производству ячменного пивоваренного солода
- ВНТП 34-93 Нормы технологического проектирования предприятий спиртовой промышленности
- ГОСТ 33287-2015 Вино и виноматериалы. Определение содержания охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 33336-2015 Вина игристые. Общие технические условия
- ГОСТ 28188-2014 Напитки безалкогольные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52844-2007 Напитки безалкогольные тонизирующие. Общие технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ 32037-2013 Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокси углерода
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (с изменениями на 18 сентября 2014 года) 17. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
- ГОСТ 31494-2012 Квасы. Общие технические условия
- ГОСТ 12787-81 Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
- ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (с Изменениями N 1, 2, 3)
- Кунце В., Мит Г. Технология солода и пива: пер. с нем. – СПб., Изд-во «Профессия», 2001.- 912с.
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»