



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

«Инженер-винодел»

(6-й уровень квалификации)

(наименование квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекса мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификаций, по созданию и поддержке функционирования базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров, утвержденного 16 апреля 2018 года

Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	
2. Номер квалификации	
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	
4. Вид профессиональной деятельности	
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	
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:
Инженер-винодел (6 уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 13.02100.01

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

Профессиональный стандарт «Винодел» - код 13.021, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «13» сентября 2016 г. № 505н)

4. Вид профессиональной деятельности:
Производство винодельческой продукции

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: Организация и контроль технологических операций производства винодельческой продукции		
Умение: Выполнять технологические расчеты при производстве продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1, №2, №3 Задание с открытым ответом №4, №5, №6
Знания: Ресурсо- и энергосберегающие технологии производства безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7, №8, №9, №10, №11, №12
Знания: Основы трудового законодательства Российской Федерации	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13, №14, №15, №16, №17, №18, №19, №20, №21
Знания: Виды брака продукции и способы его предупреждения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №22, №23, №24 Задание на установление соответствия №25, №26, №27
Знания: Основы энологии	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №28, №29, №30 Задание с выбором ответа №31, №32, №33
Знания: Нормативы расхода основного винодельческого сырья и вспомогательных материалов на разных этапах производства	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34, №35, №36 №37, №38, №39, №40, №41, №42
Знания: Методики проведения технологических расчетов производства продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №43, №44, №45, №46, №47, №48

Знания: Требования охраны труда	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №49, №50, №51, №52, №53, №54, №55, №56, №57
ТФ: Выполнение опытно-экспериментальной работы с целью совершенствования технологических процессов и повышения качества винодельческой продукции		
Умение: Проводить мониторинг производственного процесса	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №58, №59, №60
Умение: Вносить изменения в технологический процесс в связи с внедрением нового оборудования или технологических приемов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №61, №62, №63, №64, №65, №66, №67, №68, №69
Знания: Подбор нового вида объектов техники и технологии	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №70, №71, №72, №73, №74, №75
Знания: Методы определения технического уровня объектов техники и технологии	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №76, №77, №78, №79, №80, №81
Знания: Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №82, №83, №84, №85, №86, №87, №88, №89, №90
Знания: Способы переработки и утилизации отходов основного производства	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №91, №92, №93, №94, №95, №96
Знания: Охрана окружающей среды при проведении технологических процессов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №97, №98, №99, №100, №101, №102, №103, №104, №105
Знания: Требования к качеству винодельческого сырья и готовой винодельческой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №106, №107, №108, №109, №110, №111, №112, №113, №114, №115, №116, №117, №118, №119, №120

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (120 - в примере оценочного средства);
 - из них количество заданий с выбором ответа: 36 заданий в тесте (108 - в примере оценочного средства);
 - из них количество заданий с открытым ответом: 3 задания в тесте (9 - в примере оценочного средства);
 - из них количество заданий на установление соответствия: 1 задание в тесте (3 – в примере оценочного средства);
 - количество заданий на установление последовательности: 0 заданий в тесте (0 – 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: Организация и контроль технологических операций производства винодельческой продукции ТД: Организация и планирование производства готовой продукции	а) произведены корректные расчеты с учетом типовых формул по: - определению пропускной способности цеха, - производственной мощности цеха с учетом наличия оборудования, б) сделан аргументированный вывод о целесообразности запуска производства, в) задание выполнено в установленное время	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
ТФ: Выполнение опытно-экспериментальной работы с целью совершенствования технологических процессов и повышения качества винодельческой продукции ТД: Проведение экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство	а) соответствие документов структуре портфолио и аутентичность представленной информации; б) обоснованность выбора представленной информации; в) аргументированность выбора использованных методов работы, г) ответы на типовые вопросы для собеседования даны с учетом модельных форм	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, оборудованное мебелью (стул, стол);
- Инструкция по определению производственных мощностей действующих предприятий вторичного виноделия, предприятий по производству коньячных спиртов и коньяков, предприятий по производству шампанских вин.

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 про-

фессиональной 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 с пищевым оборудованием, а также 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 дать на русском языке в именительном падеже единственного числа как одно слово (существительное или прилагательное) или словосочетание (существительное и прилагательное или существительное и существительное) строчными буквами, если иное не указано в задании.

11. После выполнения задания нажмите кнопку «Ответить».

12. В процессе работы Вы не можете пользоваться сетью интернет, нормативно-правовыми актами, методическими документами и материалами.

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

Задание № 1

Какой коэффициент (K_1) используется в формуле $M = \sum V K + \sum V_1 K_1$, при расчете годоволл производственной мощности предприятия?

Выберите правильный ответ

- a) коэффициент оборачиваемости за год резервуаров, установленных стационарно
- b) коэффициент сопряженности
- c) коэффициент сменности работы оборудования
- d) коэффициент использования нормы технической производительности
- e) коэффициент использования среднегодовой производственной мощности

Задание № 4

Запишите формулу расчета производственной мощности по выдержке коньячных спиртов, используя показатели:

M – производственная мощность

V – единовременная вместимость стационарных бочек и эмалированных резервуаров

K_1 - средний коэффициент заполнения бочек и цистерн с учетом недолива и потерь при испарении,

K_2 - коэффициент пересчета на безводный спирт

Запишите правильный ответ в виде формулы.

Задание № 7

Какое направление деятельности НЕ относится к ресурсосберегающим технологиям в пищевой промышленности?

Выберите правильный ответ.

- a) создание машин нового поколения, разработка и освоение комплексно-механизированных и автоматизированных поточных линий с применением микропроцессорной техники
- b) разработка для каждого технологического процесса показателей качества, которые отражали бы его точность, устойчивость, управляемость
- c) широкое применение генной инженерии биотехнологии для выведения новых сортов и свойств сырья
- d) применение промышленных технологий хранения, перевозки и комплексной обработки продукции, обеспечивающих полную сохранность питательных и вкусовых качеств
- e) продвижение и пропаганда здорового образа жизни, культуры питания, сохранения здоровья среди населения

Задание №10

Какое энергосберегающее мероприятие НЕ влияет на экономию электроэнергии?

Выберите правильный ответ.

- a) покраска стен помещений в светлые тона
- b) замена ламп накаливания на лампы со светодиодами
- c) установка приборов учета электроэнергии
- d) разработка для каждого технологического процесса показателей качества
- e) установка датчиков присутствия

Задание №13

Что может служить законным основанием для отказа кандидату в приеме на работу на винодельческое предприятие на любую должность в производственном цехе?

Выберите все правильные ответы.

- a) отсутствие регистрации
- b) отсутствие документа об образовании
- c) несоответствие установленным деловым качествам
- d) отсутствие медицинского освидетельствования
- e) недостижение возраста 18 лет

Задание №16

При каком законном условии работодатель может задерживать работника для выполнения сверхурочных работ?

Выберите правильный ответ.

- a) наличие письменного согласия работника
- b) острая производственная ситуация
- c) при отсутствии 50% и более работников
- d) если в течение рабочей смены работа прерывалась (отключение электроэнергии)
- e) при наличии срочного задания

Задание №19

При каком условии нормы труда (выработки, времени) НЕ могут быть пересмотрены?

Выберите правильный ответ.

- a) отсутствие согласия трудового коллектива
- b) внедрение новой технологии работы
- c) внедрение новой техники
- d) оптимизация бизнес-процессов
- e) использование устаревшего оборудования

Задание № 22

Как называется порок вина, при котором на поверхности образуется пленка цвета радуги с последующим выпадением осадка чернильного цвета, при аэрации закисные соли переходят в окисные, соединяются с дубильными веществами и образуют черный осадок.

Запишите правильный ответ в виде словосочетания (прилагательное + существительное) в единственном числе.

Задание № 25

Установите соответствие между описанием недостатка вина (левый столбец) и названием вызвавшей ее причины (болезнь, дефект) вина (правый столбец).

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

Левый столбец «Описание недостатка вина»	
a	образование на открытой поверхности вин непрочной белой или грязновато-желтой пленки, вначале гладкой, а затем — морщинистой, которая позже опускается вниз, все вино мутнеет
b	снижается спиртуозность, появляется специфический запах ("летучка", "штих") и неприятный жгучий, царапающий горло вкус
c	образуются "шелковистые волны", хорошо видимые в проходящем свете, вино приобретает неприятный сладковато-кислый вкус и запах квашеных овощей, переходящий в прогорклый
d	вино густеет, становится тягучим и слизистым, напоминая по консистенции вначале масло, а затем — яичный белок

Правый столбец «Болезнь, дефект вина»	
1	цвель
2	уксусное скисание
3	молочнокислое брожение
4	ожирение вина
5	маннитное брожение

Задание № 28

Как называется смешивание молодых вин одного сорта для обеспечения их однородности.

Запишите правильный ответ в виде существительного в единственном числе (одно слово).

Правильный ответ: _____

Задание № 31

На какие виды делят вина в зависимости от способа производства?

Выберите правильный ответ.

- a) натуральные, специальные, ароматизированные и шипучие
- b) натуральные, специальные и ароматизированные
- c) натуральные и специальные
- d) крепленые и шипучие
- e) крепленые и специальные

здесь и далее – должно быть по 5 вариантов ответов, из которых выбираем 1 правильный

Задание № 34

Каковы нормы выхода виноматериалов из 1 т винограда (без добавления спирта и других материалов)?

Выберите правильный ответ.

- a) 30%
- b) устанавливаются руководителем предприятия в зависимости от используемого сырья, оборудования и фактических выходов в предшествующие годы

- c) 60%
- d) 80%
- e) устанавливаются руководителем предприятия один раз в пять лет.

Задание № 37

Производство коньяков: какова норма расхода сахара в процессе приготовления сахарного сиропа для подготовки купажных материалов?

Выберите правильный ответ.

- a) сахарный сироп не добавляют
- b) 2 кг. сахара на 0,5 куб. дм. воды
- c) 0,1 кг. сахара на 0,5 куб. дм. воды
- d) 1 кг. сахара на 0,5 куб. дм. воды
- e) 5 кг. сахара на 0,5 куб. дм. воды.

Задание № 40

Производство натуральных сухих белых вин: какова норма расхода диоксида серы в процессе приготовления мезги для приготовления виноматериалов?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 мг на 1 кг переработанного винограда
- b) 500 мг на 1 кг переработанного винограда
- c) 50 мг на 1 кг переработанного винограда
- d) диоксид серы не применяют
- e) нормы расхода не существует.

Задание № 43

Какое количество холода при температуре 20°C необходимо в час для охлаждения 1000 дал суслу плотностью 1,080 до 15°C при теплоемкости суслу = 1?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 000 ккал/час
- b) 108 000 ккал/час
- c) 10 800 ккал/час
- d) 500 ккал/час
- e) количество холода не рассчитывается.

Задание №46

Рассчитайте сменную норму выработки (8 часов), если норма времени на изготовление единицы изделия равна 15 мин.

Выберите правильный ответ.

- a) 120 штук;
- b) 32 штуки;
- c) 48 штук;
- d) 28 штук;
- e) 20 штук.

Задание № 49

Где должны размещаться мусоросборники (мусороприемники) от производственных и складских помещений для сырья и готовой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) не ближе 25 м
- b) не ближе 100 м
- c) далее 1 км
- d) их не должно быть около производственных помещений

е) их не должно быть около складских помещений.

Задание № 52

Какие раковины должны быть в каждом производственном цехе или отделении?

Выберите все правильные ответы.

- a) подведенной к ним горячей и холодной водой со смесителями
- b) салфетки бумажные
- c) подведенной к ним холодной водой со смесителями
- d) со смесителями
- e) ничего не должно быть.

Задание № 55

Как часто контролируется освещенность на рабочих местах, особенно предназначенных для контроля за качеством мойки бутылок и готовой продукции?.

Выберите правильный ответ.

- a) не реже 1 раза в день
- b) не реже 1 раза в квартал
- c) не чаще 1 раза в год
- d) один раз в полгода
- e) по мере необходимости.

Задание № 58

На перегонных аппаратах какого действия получают коньячные спирты?

Выберите правильный ответ.

- a) на специальных перегонных аппаратах периодического действия
- b) на любых перегонных аппаратах
- c) на специальных перегонных аппаратах периодического и непрерывного действия
- d) на специальных перегонных аппаратах непрерывного действия
- e) на перегонных аппаратах закрытого цикла.

Задание № 61

Какое оборудование изображено на рисунке?

Выберите правильный ответ.



- a) дробилка валкового типа
- b) дробилка-гребнеотделитель
- c) пресс
- d) винификатор
- e) термовинификатор.

Задание № 64

На какие типы можно разделить современные отечественные гребнеотделяющие машины по способу разрушения кожицы винограда?

Выберите все правильные ответы.

- a) валковые
- b) ударно-центробежные
- c) лопасные
- d) роторные
- e) молотковые.

Задание № 67

Какими могут быть гребнеотделяющие устройства в дробилках-гребнеотделителях зарубежных производителей?

Выберите все правильные ответы.

- a) угловые
- b) бичевые
- c) прямые
- d) лопастные
- e) спиральные.

Задание № 70

Какие требования предъявляются к штаммам дрожжей на современном уровне?

Выберите все правильные ответы.

- a) активное кислотопонижение
- b) сочетаемость с другими штаммами дрожжей
- c) спиртоустойчивость
- d) сочетаемость с другими штаммами бактерий
- e) холодоустойчивость.

Задание № 73

Как при производстве шампанских и игристых вин вносить автолизат?

Выберите правильный ответ.

- a) в один этап - в реактивированную при 35-37 °С в течение 2-4 часов дрожжевую разводку в количестве 5-8% к объему культуральной жидкости
- b) в два этапа - в реактивированную при 35-37 °С в течение 2-4 часов дрожжевую разводку в количестве 5-8% к объему культуральной жидкости и в бродильную смесь в количестве 1,8-3,0% к ее объему
- c) в один этап - в бродильную смесь в количестве 1,8-3,0% к ее объему
- d) такой способ в настоящее время не применяют
- e) при производстве шампанских и игристых вин автолизат не вносят.

Задание № 76

По какой формуле рассчитывается необходимое количество аппаратов и машин периодического действия?

Выберите правильный ответ.

a)	$S = \frac{5\Gamma - 3C_0}{5\Gamma - 5B - 3C} C.$
b)	$x = \frac{\alpha \times Q \times z}{g \times t \times n \times \varphi}$
c)	$x = \frac{\alpha \times Q}{w \times \tau \times \gamma}$

d)	$V = \pi \times r^2 \times h,$
e)	$r = \sqrt{\frac{V}{\pi \times h}} :$

Задание № 79

Сколько нужно приемных пунктов, если простой автомашины при взвешивании винограда на автовесах 2 мин? При этом, необходимое количество машин для доставки партии винограда в течение часа – 18 штук.

Выберите правильный ответ.

- a) 5 приемных пунктов
- b) 1 приемный пункт
- c) 2 приемных пункта
- d) 0,5 приемных пункта
- e) задача не имеет решения.

Задание № 82

Какие процессы должно обеспечивать проектирование предприятий с учетом требований организации труда?

Выберите все правильные ответы.

- a) рациональные маршрутные схемы технологических и людских потоков и всего производственного процесса
- b) расстановку и использование рабочих кадров в соответствии с оптимальным разделением и кооперацией труда
- c) наименьшую деятельность технологического цикла, обеспечивающую выпуск стандартной продукции, эффективное использование оборудования
- d) контроль параметров выпускаемой продукции
- e) расчетное время работы оборудования.

Задание № 85

С помощью каких средств механизации и оборудования рекомендуется проводить транспортные операции по перемещению тары и готовой продукции (в бутылках и ящиках)?

Выберите все правильные ответы.

- a) средства непрерывного транспорта
- b) средства напольного транспорта
- c) специализированный автотранспорт
- d) средства межэтажного транспорта
- e) средства любого транспорта

Задание № 88

Какие расстояния при установке железобетонных резервуаров рекомендуется предусматривать для удобства обслуживания, соблюдения требований пожарной безопасности и санитарных норм в процессе эксплуатации, а также производства строительно-монтажных работ?

Выберите все правильные ответы.

- a) такие расстояния не регламентируются
- b) между верхом резервуаров и низом выступающих конструктивных покрытий и перекрытий - не менее 1,0 м
- c) между двумя рядами резервуаров - не менее 0,8 м
- d) в проходах между рядами резервуаров при нижней разводке трубопроводов до выступающих частей труб - не менее 1 м

е) между резервуарами в одном ряду - не менее 0,4 мм.

Задание № 91

Как перерабатывают гребни винограда?

Выберите все правильные ответы.

- а) из сусла, полученного из гребней высокосахаристого и здорового винограда, готовят купажные материалы для крепких вин
- б) из винограда с низким содержанием сахара и поврежденного полученное гребневое сусло сбраживают и перегоняют на спирт
- с) гребни после прессования отгружают для приготовления корма для скота
- д) гребни после прессования отгружают для приготовления удобрения
- е) гребни после прессования сжигают.

Задание № 94

Выберите все правильные ответы.

Как перерабатывают сульфитированные осадки?

- а) охлаждают
- б) сульфитируют бентонитом
- с) нагревают
- д) повторно отстаивают
- е) обрабатывают флокулянтами.

Задание № 97

Какие преимущества имеет биологическое очищение промышленных сточных вод с иммобилизованными микроорганизмами перед очищением с помощью свободно плавающего активного ила?

Выберите все правильные ответы.

- а) низкая чувствительность к колебаниям затрат, концентрации сточных вод и содержанию токсичных элементов
- б) повышенная эффективность очищения
- с) возможность коротких остановок
- д) возможность продолжительных остановок
- е) высокая чувствительность к содержанию токсичных элементов.

Задание № 100

Какие преимущества имеет очистка сточных вод винзавода в непрерывном процессе?

Выберите все правильные ответы.

- а) возможность коротких остановок
- б) разрешает эксплуатировать оборудование очистных сооружений с максимальной производительностью
- с) таких преимуществ нет
- д) облегчает условия работы обслуживающего персонала
- е) максимально упрощает управление процессом очистки.

Задание № 103

Какие показатели санитарно-химического состава должна иметь очищенная и обеззараженная вода после очистных сооружений винзавода?

Выберите все правильные ответы.

- а) температура....21-35°C
- б) рН....6,5-8,5
- с) ХСК, мг/дм³....30
- д) температура....15-18°C

е) рН...3,5-6,5.

Задание № 106

Какие приспособления используют для отбора проб от винодельческой продукции в транспортной таре?

Выберите все правильные ответы.

- а) пробоотборник
- б) ливер
- с) сифон
- д) бутылки
- е) сито.

Задание № 109

По каким показателям проводят проверку качества винодельческой продукции в потребительской упаковке?

Выберите все правильные ответы.

- а) внешнее оформление
- б) наличие осадка, технологических и посторонних включений
- с) органолептические показатели (кроме наличия осадка), физико-химические показатели
- д) фактический объем продукции (полнота налива)
- е) качества упаковки и правильность маркирования потребительской и транспортной упаковки.

Задание № 112

Как разливают суммарную пробу?

Выберите все правильные ответы.

- а) в шесть бутылок вместимостью 0,7-0,8 дм³
- б) в пять бутылок вместимостью 0,7-0,8 дм³
- с) в девять бутылок вместимостью 0,5 дм³
- д) в три бутылки вместимостью 0,5 дм³
- е) в десять бутылок вместимостью 0,5 дм³.

Задание № 115

Какой вид контроля проводят для каждой партии винограда?

Выберите все правильные ответы.

- а) органолептический
- б) физико-химический
- с) массы нетто
- д) качество упаковки
- е) качество маркировки.

Задание № 118

Как транспортируют свежий виноград для промышленной переработки?

Выберите правильный ответ.

- а) в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов
- б) в чистых, сухих транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов
- с) в сухих транспортных средствах
- д) в чистых транспортных средствах
- е) в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

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:

Вариант для соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией – по одному из трех вариантов заданий каждого типа с учетом количества типов заданий по каждому предмету оценки.

Каждые три последующие вопроса являются вариантами одного задания - №1-3 – варианты первого задания, №4-6 – второго задания, №7-9 – третьего и т.д.

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

Трудовая функция: Организация и контроль технологических операций производства винодельческой продукции

Трудовое действие: Организация и планирование производства готовой продукции

Задание:

По заданной характеристике производственных условий цеха, имеющегося оборудования и планируемого к производству виду продукции установите целесообразность запуска производства, выполнив предварительные технические расчеты.

Оформите результат задания в свободной форме.

Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,

- ручка,

- калькулятор,

- условие задания,

- Инструкция по определению производственных мощностей действующих предприятий вторичного виноделия, предприятий по производству коньячных спиртов и коньяков, предприятий по производству шампанских вин.

ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТА ПОРТФОЛИО

Трудовая функция: Выполнение опытно-экспериментальной работы с целью совершенствования технологических процессов и повышения качества винодельческой продукции

Трудовое действие: Проведение экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство

Задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио работ и документов, отражающих опыт проведения экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов производства вина (винодельческой продукции) и внедрению их в производство, соответствующих квалификации «Инженер-винодел».

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 (грамоты, благодарственные письма, отзывы, характеристики, рекомендации, собственные разработки, фото- и видео-материалы) за период до 10 лет.

Требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист, анкета, резюме, перечень документов и материалов, представляемых в портфолио, оформляются в соответствии с образцами в виде текста (шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал полуторный).
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 CD или 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.

Трудовое действие: Проведение экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство

Типовые вопросы для собеседования по материалам портфолио:

1. В каких экспериментах по освоению новых сортов или технологий производства винодельческой продукции Вы принимали участие самостоятельно или в составе группы за последние 5 лет?
2. Какие современные тенденции в сфере винодельческой технологии Вы использовали за последний год в своей деятельности?

3. Какие показатели эффективности и результативности деятельности по внедрению в производство новых технологий Вы можете назвать?

1. Соискатель называет примеры и характеристики указанных в портфолио проекты по разработке или внедрению новых технологий, которые были им предложены, разработаны, реализованы самостоятельно или в группе.

Соискатель может назвать используемые технологии работы, машины и оборудование, территорию и периоды реализации проектов.

2. Соискатель называет современные или обосновывает использование старых технологий.

3. Соискатель называет параметры эффективности и/или результативности реализованных проектов.

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

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 Инженер-винодел (6-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:

- Федеральном законе от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;
- Положении «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987;
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- Санитарные правила для винодельческих предприятий УТВЕРЖДЕНЫ Заместителем главного государственного санитарного врача СССР А.С.Скляровым N 5788-91 7 июня 1991 г.
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554
- Положение «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

- Санитарные правила для винодельческих предприятий УТВЕРЖДЕНЫ Заместителем главного государственного санитарного врача СССР А.С.Скляровым N 5788-91 7 июня 1991 г.
- ГОСТ 4827-70 Изделия ликероводочные
- ГОСТ 5575-76 Вина
- ГОСТ 7208-93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные
- ГОСТ 12134-87 Вина игристые для экспорта
- ГОСТ 12494-77 Коньяки (бренди) поставляемые для экспорта
- ГОСТ 12545-81 Водки и водки особые
- ГОСТ 13741-91 Коньяки
- ГОСТ 13918-88 Советское шампанское
- ГОСТ 20001-74 Промышленность ликеро-водочная. Основные понятия
- ГОСТ 24433-80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы
- ГОСТ 28181-89 Черенки виноградной лозы
- ГОСТ 28182-89 Саженцы винограда
- ГОСТ 28539-90 Соки плодово-ягодные спиртованные
- ГОСТ 28615-90 Виноматериалы плодовые обработанные
- ГОСТ 28616-90 Вина плодовые
- ГОСТ Р 51145-98 Спирты коньячные
- ГОСТ Р 51146-98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные
- ГОСТ Р 51147-98 Виноматериалы шампанские
- ГОСТ Р 51149-98 Продукты винодельческой промышленности
- ГОСТ Р 51156-98 Коктейли винные газированные
- ГОСТ Р 51157-98 Вина виноградные оригинальные и виноматериалы виноградные обработанные оригинальные
- ГОСТ Р 51158-98 Вина игристые
- ГОСТ Р 51159-98 Напитки винные
- ГОСТ Р 51165-98 Российское шампанское.
- ГОСТ Р 51279-99 Дистиллят плодовой
- ГОСТ Р 51283-99 Вина медовые
- ГОСТ Р 51298-99 Дистиллят винный
- ГОСТ Р 51300-99 Кальвадосы Российские
- ГОСТ Р 51355-99 Водки и водки особые
- ГОСТ Р 51618-2000 Коньяки российские
- ГОСТ Р 52190-2003 Водки и изделия ликероводочные
- ГОСТ Р 52195-2003 Вина ароматизированные
- ГОСТ Р 52335-2005 Продукция винодельческая
- ГОСТ Р 52404-2005 Вина специальные и виноматериалы специальные
- ГОСТ Р 52523-2006 Вина столовые и виноматериалы столовые
- ГОСТ Р 52673-2006 Спирт этиловый из пищевого сырья
- ГОСТ Р 52681-2006 Виноградарство
- ГОСТ Р 53023-2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки
- СБОРНИК ОСНОВНЫХ ПРАВИЛ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИЙ И НОРМАТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ" Источник публикации (утв. Минсельхозпродом РФ 05.05.1998)
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»