



**ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА**  
для оценки квалификации  
**«Техник-технолог производства продуктов питания  
из молочного сырья»**  
**(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

2019 год

## 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 продуктов питания из молочного сырья (5-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00200.\_\_\_\_

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 животного происхождения» - код 22.002, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. №602н)

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания животного происхождения 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
<b>ТФ: С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</b>		
Умение: Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения Знание: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1, №2
Знание: Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3, №4
Знание: Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №6, Задание с выбором ответа №7
Знание: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8, №9
Умение: Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных тех-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11

<p>нологических линиях</p> <p>Знание: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения</p>		
<p>Умение: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знание: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №12</p>
<p>Знание: Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №13, №14</p>
<p>Знание: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №15</p>
<p>Знание: Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №16</p>
<p>Знание: Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №17</p>
<p>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 животного происхождения</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №18</p>
<p>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 животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №19</p>
<p>ТФ: С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного</p>		

сырья		
<p>Умение: Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям</p> <p>Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, Задание с открытым ответом №21
Знание: Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23, №24
<p>Умение: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25, №26
<p>Умение: Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знание: Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27, №28
Знание: Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического	Правильное решение задания – 1	Задание с выбором ответа №29, №30

управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	балл	
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 продуктов питания из молочного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31, №32
Умение: Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Знание: Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из молочного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33, №34, №35
Знание: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья	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 животного происхождения	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: 38 заданий в тесте (328- в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 2 задания в тесте (2- в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 0 заданий в тесте (0 – 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
<p>ТФ: С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья</p> <p>ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>а) выбраны схемы устранения кормового порока сливок с учетом требований ГОСТ ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия</p> <p>б) указано не менее двух показателей эффективности выбранного метода устранения кормового порока сливок с учетом требований ГОСТ ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые.</p> <p>в) сформулировано не менее трех аргументированных предложений по устранению кормовых пороков сливок с учетом требований ГОСТ ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые.</p>	<p>Задание №1</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
<p>ТФ: С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья</p> <p>ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из молочного сырья и технологических процессов их производства</p>	<p>а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры новой продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства</p> <p>б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в работе</p> <p>в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.</p>	<p>Задание №2</p> <p>Защита портфолио</p>

## 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 с доступом к сети интернет

**- средства индивидуальной защиты**

- не предусмотрены

**- информационно-методическое обеспечение:**

ГОСТ ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. 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 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.

а) проводится по одной и той же теме на разных выборках

б) проводится на одной и той же выборке по разными темам

с) проводится по одной и той же теме на одной и той же выборке в произвольное время

д) проводится по той же теме, на той же выборке через четко определенные периоды времени

е) 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

Как называется ключевой момент начала планирования бизнеса, выпуска нового продукта или услуги, организационного, технического или экономического решения?

Выберите правильный ответ.

- a) бизнес-идея
- b) альтернативные варианты
- c) инвестирование
- d) миссия
- e) программа

Задание №4

Чьи интересы НЕ обязательно учитывать при составлении проекта бизнес-плана?

Выберите правильный ответ.

- a) органов власти, устанавливающих потребности и приоритеты развития бизнеса, заинтересованных в удовлетворении общественных потребностей
- b) инвесторов, заинтересованных в возврате вложенных средств и получении дивидендов;
- c) потребителей, употребляющих товары и услуги, и заинтересованных в удовлетворении собственных потребностей в товарах и услугах
- d) заказчиков бизнес-плана, использующих собственные или привлеченные средства;
- e) ближайших конкурентов по бизнесу

Задание №5

Как называется сумма, полученная за счёт ликвидации старой техники?

Выберите правильный ответ.

- a) цена внедрения техники
- b) ликвидационная стоимость
- c) амортизация
- d) остаточная стоимость
- e) цена реализации

Задание №6

Как называется процесс тепловой обработки продукции при температуре от 60°C до 100°C, обеспечивающий ее безопасность и микробиологическую стабильность при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности?

Запишите ответ одним словом с заглавной буквы (имя существительное, ед.ч.).

Ответ: \_\_\_\_\_

Задание №7

Какой максимальный объем молока можно пропустить через марлевый фильтр без его промывания?

Выберите правильный ответ.

- a) 40 кг
- b) 50 кг

- c) 80 кг
- d) 100 кг
- e) 150 кг

#### Задание №8

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 №9

Как устанавливается номенклатура показателей качества конкретной продукции?  
Выберите правильный ответ

- a) производителями продукции
- b) в результате опроса потребителей
- c) Государственным стандартом
- d) Государственными исполнительными органами
- e) региональными нормативными актами

#### Задание №10

Какие данные о партии полуфабрикатах НЕ указываются в удостоверении о качестве?  
Выберите правильный ответ.

- a) масса полуфабриката
- b) количество единиц полуфабриката
- c) дата выработки
- d) фамилия начальника смены
- e) смена выработки

#### Задание №11

Какое количество кипяченого молока отбирается для проведения анализа качества?  
Выберите правильный ответ.

- a) 25 см<sup>3</sup>
- b) 100 см<sup>3</sup>
- c) 250 см<sup>3</sup>
- d) 300 см<sup>3</sup>
- e) 500 см<sup>3</sup>

#### Задание №12

Как называются показатели качества продукции, обеспечивающие безопасность пищевой продукции при потреблении человеком?

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 внутренним?

Выберите правильный ответ.

- a) экологическое состояние окружающей среды
- b) действующий хозяйственный механизм
- c) экономическое стимулирование деятельности предприятия
- d) состояние безопасности труда
- e) законодательная и правовая среда

#### Задание №14

Что следует делать, когда получен спам по e-mail с приложенным файлом?

Выберите правильный ответ.

- a) прочитать приложение, если оно не содержит ничего ценного – удалить
- b) сохранить приложение в парке «Спам», выяснить затем IP-адрес генератора спама
- c) удалить письмо с приложением, не раскрывая (не читая) его
- d) прочитать письмо, не раскрывая приложения
- e) прочитать письмо и направить жалобу на распространение спама

#### Задание №15

К чему ведет постоянная угроза увольнения за несоответствие занимаемой должности?

Выберите правильный ответ.

- a) увеличивает преданность организации
- b) уменьшает преданность организации
- c) не влияет на преданность организации
- d) снижает степень конфликтности личности
- e) увеличивает эффективность труда

#### Задание №16

Как может быть устранено резкое увеличение количества случаев мелкого воровства, самовольного сокращения рабочего дня и других аналогичных проявлений (при сохранении кадрового состава)?

Выберите правильный ответ.

- a) увеличения воспринимаемой справедливости системы вознаграждений
- b) усиления контроля и дисциплинарных мер
- c) замены части менеджеров среднего звена
- d) повышения привлекательности работы
- e) улучшения условий труда

#### Задание №17

Как называется документ, в котором описан процесс обработки сырья, материалов, конструкторская документация, технологическая оснастка?

Выберите все правильные ответы.

- a) технологическая карта
- b) операционная карта
- c) маршрутная карта

#### Задание №18

Как называется функция в Microsoft Excel, возвращающая максимальное значение среди выделенных 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, используемые при оценке качества молока, НЕ относятся к физико-химическим?

Выберите правильный ответ.

- a) массовая доля жира
- b) точка замерзания
- c) плотность
- d) кислотность
- e) термоустойчивость

#### Задание № 21

Как называется физико-химический показатель качества молока, определяемый как масса вещества при 20°C, заключенного в единице объема (кг/м<sup>3</sup>)?

Запишите ответ одним словом с заглавной буквы (имя существительное, ед.ч.).

Ответ: \_\_\_\_\_

#### Задание №22

До какой температуры нужно нагревать молоко при длительной пастеризации (30 мин)?

Выберите правильный ответ.

- a) 53 - 55°C
- b) 63 - 65°C
- c) 72 - 75°C
- d) 80 - 85°C
- e) 85 - 90°C

#### Задание №23

Следствием жизнедеятельности каких микроорганизмов является появление дефекта консистенции молока в виде тягучести?

Выберите правильный ответ.

- a) молочнокислых бактерий
- b) слизиобразующих бактерий
- c) кишечной палочки
- d) бактерий, выделяющих сычужный фермент
- e) гнилостных пептонизирующих бактерий

#### Задание №24

Какой из перечисленных пороков молока НЕ относится к физико-химическим?

Выберите правильный ответ.

- a) пожелтение молока
- b) несбивающееся молоко
- c) молоко с салостым привкусом
- d) мороженое молоко
- e) стародойное молоко

#### Задание №25

Образец какого объема выделяют из объединённой пробы для проведения редуцтазной пробы молока?

Выберите правильный ответ.

- a) 10 – 20 см<sup>3</sup>
- b) 30 – 40 см<sup>3</sup>
- c) 50 – 60 см<sup>3</sup>
- d) 60 – 80 см<sup>3</sup>
- e) 50 – 100 см<sup>3</sup>

#### Задание №26

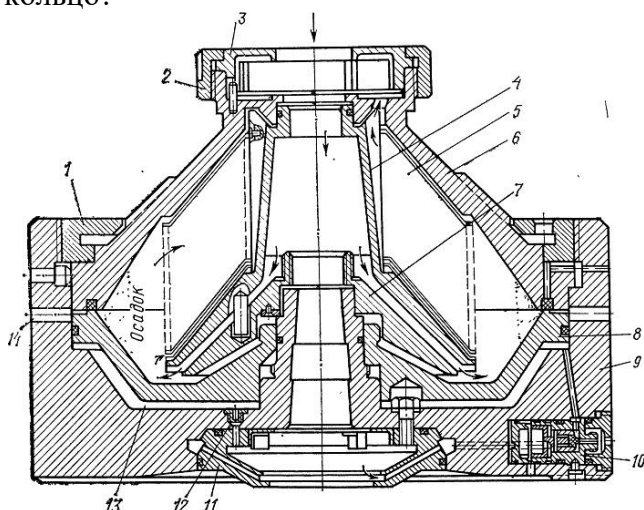
Через какое время после отбора проб может начинаться проведение микробиологического контроля молока?

Выберите правильный ответ.

- a) не позднее, чем через 4 часа
- b) не позднее, чем через 6 часов
- c) не позднее, чем через 8 часов
- d) не позднее, чем через 12 часов
- e) не позднее, чем через 24 часа

#### Задание №27

Какой цифрой на данном рисунке сепарирующего устройства обозначено малое затяжное кольцо?

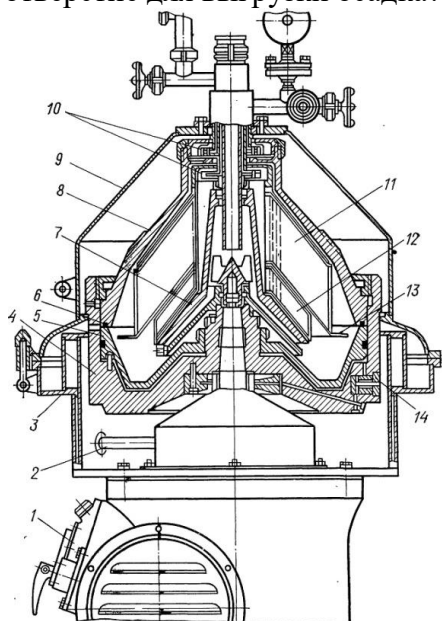


Выберите правильный ответ.

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 8
- e) 12

#### Задание №28

Какой цифрой на данном рисунке сепаратора - отделителя белка от сыворотки обозначено отверстие для выгрузки осадка?



Выберите правильный ответ.

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 6
- e) 11

#### Задание №29

Какая температура воды необходима при выдерживания сухих кефирных зерен в течение суток для приготовления кефирной закваски при производстве кефира резервуарным способом?

Выберите правильный ответ.

- a) 5 – 10°C
- b) 10 – 20°C
- c) 25 – 30°C
- d) 20 – 40°C
- e) 40 – 50°C

#### Задание №30

В течение какого времени происходит созревание кефира при его производстве резервуарным способом?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 1 часа
- b) 2 – 3 часа
- c) 6 – 10 часов
- d) 10 – 12 часов
- e) не более 12 часов

#### Задание № 31

Какой вид датчиков изображён на рисунке?

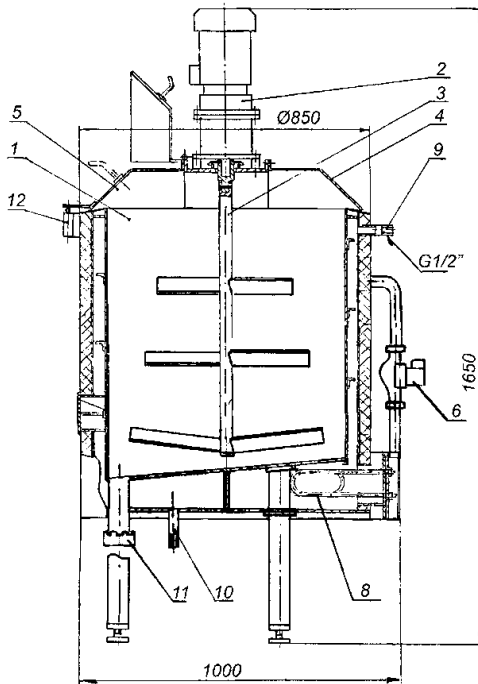


Выберите правильный ответ.

- a) датчики температуры
- b) датчики давления
- c) датчики уровня
- d) расходомеры
- e) датчики концентрации (проводимости)

Задание №32

Какое оборудование изображено на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- a) гомогенизатор
- b) охладитель
- c) ванна длительной пастеризации
- d) вакуумно-выпарной аппарат
- e) варочный котёл

Задание №33

Какой раздел НЕ включается в основную часть при построении ТУ?

Выберите правильный ответ.

- a) область применения.
- b) маркировка
- c) упаковка
- d) правила приемки
- e) лист регистрации изменений

Задание №34



Где в ТУ размещают дополнительный раздел «Правила применения» при необходимости его включения в ТУ?

Выберите правильный ответ.

- a) после раздела «Правила транспортирования и хранения»
- b) до раздела «Правила транспортирования и хранения»
- c) после раздела «Область применения»
- d) после раздела «Требования к качеству и безопасности»
- e) после раздела «Требования к качеству и безопасности»

#### Задание №35

Какого требования к наименованию пищевого продукта НЕ существует?

Выберите правильный ответ.

- a) должно точно характеризовать продукт
- b) должно однозначно характеризовать продукт
- c) должно быть позволяющим потребителям безошибочно идентифицировать пищевой продукт по принадлежности к определенной группе однородной продукции, характеризующейся общностью назначения
- d) должно быть позволяющим потребителям безошибочно идентифицировать пищевой продукт по принадлежности к определенной группе однородной продукции, характеризующейся общностью состава (сырья)
- e) не должно быть кратким

#### Задание №36

По какой формуле рассчитывается общая длина производственных столов  $L$  ( $N$  — число одновременно работающих в цехе, чел;  $l$  — длина рабочего места на одного работника, м)?

Выберите правильный ответ.

- a)  $L = Nl$
- b)  $L = N/l$
- c)  $L = 2Nl$
- d)  $L = 2lN$
- e)  $L = 2l/N$

#### Задание №37

Какая продолжительность приемки молока рекомендуется нормами технологического проектирования для молочных заводов мощностью до 100 т/см цельномолочной продукции при двухсменной работе?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 час в смену
- b) 3 часа в смену
- c) 5 часов в смену
- d) 6 часов в смену
- e) 7 часов в смену

#### Задание №38

Какую длину должны иметь наконечники из нержавеющей стали, которыми заканчиваются шланги для откачивания молока из фляг или через люк цистерны?

Выберите правильный ответ.

- a) 10 – 20 см
- b) 40 – 50 см
- c) 80 – 100 см
- d) 100 – 120 см
- e) 150 см

Задание №39

Как часто необходимо смачивать дезинфицирующие коврики у входов в производственный корпус и в каждый цех 0,5%-ным дезинфицирующим раствором?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 раз в час
- b) ежемесячно
- c) ежедневно
- d) еженедельно
- e) 1 раз в 2 недели

Задание №40

Наличие каких санитарно-бытовых помещений для работников цехов НЕ является обязательным?

Выберите правильный ответ.

- a) душевые
- b) помещение для личной гигиены женщин
- c) помещение для личной гигиены мужчин
- d) сушилка для одежды и обуви
- e) здравпункт или комната медосмотра

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
№19		1
№20		1
№21		1
№22		1

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья

ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

#### **Задание.**

Сливки, используемые в технологии масла, имеют посторонние (кормовые) привкусы и запахи. Наметьте комплекс мероприятий по устранению этих пороков;  
(формулировка задания)

условия выполнения задания:

1. Выберите метод и схему проведения мероприятий по устранению пороков сливок (не менее двух).
2. Сформулируйте показатели эффективности выбранного метода (не менее трех).
3. Сформулируйте и обоснуйте предложения по устранению пороков сливок (не менее трех).

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 с доступом к сети интернет

**- средства индивидуальной защиты**

- не предусмотрены

**- информационно-методическое обеспечение:**

ГОСТ ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия

Критерии оценки:

- а) выбраны схемы устранения кормового порока сливок с учетом требований ГОСТ ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия
- б) указано не менее двух показателей эффективности выбранного метода устранения кормового порока сливок с учетом требований ГОСТ ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые.
- в) сформулировано не менее трех аргументированных предложений по устранению кормовых пороков сливок с учетом требований ГОСТ ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые.

## ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТА ПОРТФОЛИО

ТФ: С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья

ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из молочного сырья 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 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 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 продукта 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 продуктов питания из молочного сырья (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:

- Технический регламент Таможенного союза ТС ТР № 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов» (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67).
- ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье – сырье. – М. Госстандарт России. 2003.
- ГОСТ 31450-2013. Молоко питьевое. Технические условия. – М. Госстандарт России. 2013.
- ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. – М. Госстандарт России. 2012.
- ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. – М. Госстандарт России. 2012.
- ГОСТ 32260-2013. Сыры полутвердые. Технические условия. – М. Госстандарт России. 2013.
- ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 20 декабря 2017 года) (редакция, действующая с 15 июля 2018 года)
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
- ИТС 45-2017 Производство напитков, молока и молочной продукции
- СанПиН 2.3.4.551-96 Производство молока и молочных продуктов
- ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия
- ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия
- ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции
- ГОСТ 31450-2013, Молоко питьевое. Технические условия
- Министерство здравоохранения Рязанской области, приказ от 18 июня 2015 года № 1099 «Об утверждении технологических карт по изготовлению молочной продукции
- ГОСТ 26809-86, Молоко и молочные продукты, правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
- Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности
- ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия
- ГОСТ 28535-90, Оборудование для автоматической химической мойки машин для молочной промышленности и молочных систем. Основные параметры и общие технические требования
- Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, департамент финансов и бухгалтерского учета, «Методические рекомендации по бухгалтерскому учету затрат и выхода продукции в молочном и мясном скотоводстве»
- ИТС 45-2017 Производство напитков, молока и молочной продукции
- Расшифровка маркировки молока – ТР ТС 022/2011
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»