



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
«Старший оператор скороморозильных аппаратов»
(4-й уровень квалификации)
(наименование квалификации)

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	6
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	6
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	7
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	8
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	8
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	33
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	37
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	38
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	38

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Старший оператор скороморозильных аппаратов (4-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00100.10

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

Профессиональный стандарт «Оператор тепловых/холодильных установок» - код 22.001, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.08.2021 N 540н)

4. Вид профессиональной деятельности:
Производство продукции растениеводства

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 F/01.4: Управление процессом замораживания и глазирование рыбы и рыбопродукции и его регулирование		
Умение: Поддерживать состояние рабочего места и морозильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности Знания: Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-технологические нормы в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1, №2, №3, №4, №5, №6
Умение: Вести процесс замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов, сырья в морозильных установках до установленной температуры различными охладителями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7, №8, №9, №10, №11, №12
Знания: Технологические режимы замораживания, глазирование рыбы и рыбопродукции и способы их регулирования	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление последовательности №13, №14, №15
Знания: Государственные стандарты и ТУ на замороженную продукцию	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16, №17, №18, №19, №20, №21
Знания: Технологический процесс заморозки и технологическая схема	Правильное решение	Задание на установление

обслуживаемой установки (участка)	задания – 1 балл	соответствия №22, №23, №24 Задание с выбором ответа, №25, №26, №27
Знания: Нормы загрузки скороморозильных аппаратов для разных видов рыбы	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №28, №29, №30
Знания: Способы определения окончания заморозки и глазирования продукции, готовности продукта	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №№31, №32, №33
Знания: Основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление последовательности №34, №35, №36 Задание с выбором ответа №37, №38, №39
Знания: Правила ведения производственных журналов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №40, №41, №42
ТФ F/02.4: Обслуживание скороморозильных аппаратов и контроль их работы		
Умение: Осуществлять опробование, пуск и остановку технологического оборудования в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №43, №44, №45
Умение: Читать технологическую документацию	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №46, №47, №48, №49, №50, №51
Умение: Обслуживать скороморозильные аппараты, вспомогательное оборудование и КИП холодильного отделения Знания: Правила и порядок технического обслуживания морозильного оборудования	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №52, №53, №54, №55, №56, №57
Умение: Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта Знания: Правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №58, №59, №60, №61, №62, №63
Умение: Производить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования, трубопроводов с разборкой и сборкой Знания: Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №64, №65, №66, №67, №68, №69

Знания: Устройство, принцип работы, правила эксплуатации морозильных установок, применяемых контрольно-измерительных приборов и средств автоматики, вспомогательного оборудования	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №70, №71, №72, №73, №74, №75
ТФ F/03.4: Контроль качества замороженной продукции и качества организации производственного процесса		
Умение: Контролировать качество замороженной продукции на любой стадии процесса заморозки Знания: Способы и приемы определения качества готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №76, №77, №78
Умение: Контролировать состояние рабочих мест и участков, техническое состояние оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдение сроков проведения их поверки Знания: Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №79, №80, №81
Умение: Выявлять и устранять причины, снижающие качество выпускаемой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №82, №83, №84, №85, №86, №87
Знания: Правила ведения журнала учета готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №88, №89, №90
Знания: Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества и хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №91, №92, №93, №94, №95, №96
Знания: Государственные стандарты и ТУ на используемое сырье и заморозку пищевой и иной продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №97, №98, №99, №100, №101, №102
Знания: Органолептические методы определения качества полуфабриката и готового продукта	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №103, №104, №105, №106, №107, №108
ТФ F/04.4: Руководство операторами и вспомогательными работниками холодильного отделения		
Умение: Проводить инструктажи по производственной и экологической безопасности перед началом работы Проводить инструктажи по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности Знания: Основная нормативная	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №109, №110, №111, №112, №113, №114

документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности		
Знания: Трудовое законодательство Российской Федерации	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №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: 37 задание в тесте (111 - 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: 1 задание в тесте (3 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 2 задания в тесте (6 – 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 F/02.4: Обслуживание скороморозильных аппаратов и контроль их работы ТД: Наблюдение за состоянием оборудования и своевременное выявление неполадок	а) за установленное время изучено и обработано не менее 5 индикаторных диаграмм диагностики неисправностей поршневого компрессора холодильной установки, б) причина неисправности по каждой диаграмме определена корректно, в) способы устранения по каждой выявленной неисправности предложены корректные.	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

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);
 - индикаторные диаграммы диагностики оборудования,
 - ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей,
 - ТУ на продукцию,
 - 3 экземпляра рыб одного вида в замороженном состоянии,
 - холодильник и морозильник бытовые электрические компрессионные,
 - шпильку заостренную конусообразную из сухого мягкого, не имеющего запаха дерева или металла диаметром в средней части не более 6 мм,
 - термометр жидкостный стеклянный (нертутный) в металлической оправе по ГОСТ 28498 с ценой деления шкалы 1 °С
- прибор дистанционного контроля температуры;
- психрометр;
 - разделочный нож,
 - микроволновая печь,
 - линейку измерительную по с ценой деления 1 мм;
 - штангенциркуль по
 - весы
 - шпатели.

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 использовании продуктов питания и пищевого оборудования, 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

С какой обязательной периодичностью необходимо мыть и дезинфицировать нижние части дверей и ручки в производственном помещении?

Выберите правильный ответ.

- a) каждый месяц
- b) 2 раза в месяц
- c) 1 раз в неделю
- d) каждую смену
- e) 1 раз в час

Задание № 4

Какие обязательные требования должны выполнять все работники пищевого производства?

Выберите все правильные ответ.

- a) уметь оказать первую помощь при несчастном случае
- b) уметь пользоваться средствами индивидуальной защиты
- c) знать производственные технологические операции
- d) знать типы и виды используемого оборудования
- e) знать нормативную документацию в области пищевого производства

Задание № 7

При каком способе по принципу переноса тепла охлаждение продуктов, упакованных в непроницаемые или естественные оболочки, происходит в воздухе или в жидких средах?

Выберите правильный ответ.

- a) конвекция
- b) фазовые превращения
- c) смешанный теплообмен
- d) абсорбция
- e) конвекция

Задание № 10

Какова температура кипения природного хладагента R717 (NH₃)?

Выберите правильный ответ.

- a) -34,4°C
- b) -46,5°C
- c) -51,6°C
- d) -57,0°C
- e) -196,0°C

Задание № 13

Установите правильную последовательность действий при глазировании рыбы.

- a) рыбу опускают в воду $t (+1-2 \text{ } ^\circ\text{C})$
- b) рыбу выдерживают 3-5 сек.
- c) рыбу замораживают первично
- d) рыбу замораживают повторно при $-12 \text{ } ^\circ\text{C}$
- e) образуется корочка не менее 4% от массы

Задание № 16

Какую мороженную рыбу допускается изготавливать в неразделанном виде?

Выберите правильный ответ.

- a) осман
- b) маринка
- c) сом речной

- d) зубатка
- e) стерлядь

Задание № 19

Сколько месяцев можно хранить замороженный блок из говядины при температуре -25°C ?

Выберите правильный ответ.

- a) 1
- b) 8
- c) 12
- d) 14
- e) 18

Задание № 22

Установите соответствие между технологией процесса заморозки (левый столбец) и типом морозильной установки (правый столбец).

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

Левый столбец «Технология заморозки»	
a	замораживание продуктов происходит при непосредственном контакте с веществами, которые изменяют свое фазовое состояние (кипят, сублимируют) при сверхнизких температурах с использованием азота
b	замораживание продуктов происходит путем погружения в охлаждающую не изменяющую свое фазовое состояние жидкость (водный раствор соли или гликоля)
c	замораживание продуктов происходит в процессе непрерывного движения каждой частицы продукта во взвешенном состоянии, что достигается с помощью воздуха, подаваемого вентиляторами через охлаждающие змеевики испарителя, а затем через слой продукта
d	замораживание продуктов происходит на сетчатой ленте, которая движется вдоль вращающегося барабана, а воздух может циркулировать как горизонтально, так и вертикально

Правый столбец «Тип морозильной установки»	
1	Флюидизационные морозильные аппараты
2	Криогенные морозильные аппараты
3	Спиральные конвейерные морозильные аппараты
4	Погружные морозильные аппараты
5	Фризер

Задание № 25

При ручном обслуживании компрессора холодильной установки обнаружен повышенный нагрев трущихся частей. Что служит причиной повышенного нагрева трущихся частей?

Выберите правильный ответ.

- a) попадание воды в цилиндр
- b) неисправность маслонасоса
- c) влажный ход компрессора
- d) неплотность клапанов
- e) неплотность соединения крышки с картером

Задание № 28

Какова продолжительность (в ч) замораживания крупных осетровых рыб в морозильных камерах при температуре воздуха -23°C и конечной температуре -15°C при принудительной заморозке?

Выберите правильный ответ.

- a) 8-9
- b) 13-24
- c) 18-36
- d) 24-32
- e) 36-48

Задание № 31

Какова доля массы глазури замороженной рыбы после первого погружения в глазировочную ванну?

Выберите правильный ответ.

- a) 0,5-1%
- b) 1,5-2%
- c) 2-2,5%
- d) 2,5-3%
- e) 3-3,5%

Задание №34

Установите правильную последовательность действий при санитарной обработке оборудования.

- a) механическая зачистка;
- b) мойка горячей водой с добавлением моющих средств при температуре не ниже 60 °С;
- c) отмывание от дезинфицирующих средств горячей водой до их полного удаления;
- d) ополаскивание холодной водой (20 - 25 °С);
- e) ополаскивание горячей водой;
- f) нанесение на обрабатываемую поверхность дезинфицирующего раствора, или погружение в него разборных частей и мелкого инвентаря на 15 - 30 минут или обработка оборудования острым паром или сухим жаром;
- g) просушка ополаскиванием водой (80 - 90 °С) или обдуванием струей воздуха (40 - 60 °С) в зависимости от конструкции оборудования.

Задание № 37

Какие средства используются для контроля на полноту отмывания моющих средств, используемых при санитарной обработке производственных помещений?

Выберите правильный ответ.

- a) индикаторная лакмусовая бумажка или раствор фенолфталеина;
- b) 3%-й раствор уксуса;
- c) 0,1 нормальный раствор щелочи;
- d) чистая ветошь;
- e) прозрачность смывов с оборудования, стен и пола.

Задание №40

Какие параметры вносятся в журнал производственного контроля?

Выберите все правильные ответы.

- a) дата проведения контроля;
- b) выявленные нарушения;
- c) срок устранения нарушений;
- d) отметка об устранении нарушений;
- e) причины возникновения нарушений;
- f) срок работы без выявления нарушений;
- g) последствия выявленных нарушений.

Задание № 43

Какие технические процедуры проходит оборудование перед сдачей в эксплуатацию после ремонта?

Выберите правильный ответ.

- a) обработка водой
- b) обработка абразивными материалами
- c) холостая обкатка и испытание на рабочих средах
- d) отправка для осмотра на завод-изготовитель
- e) отправка в страну-производитель

Задание № 46

Какие сведения НЕ включаются в адресную информацию о технологической операции при оформлении технологических документов?

Выберите правильный ответ.

- a) место выполнения операции
- b) порядковый номер операции
- c) код операции по классификатору
- d) наименование операции
- e) исполнитель операции

Задание № 49

Какая информация в зависимости от назначения НЕ содержится в технологических документах?

Выберите правильный ответ.

- a) адресная информация о технологическом процессе
- b) информация о возрастных ограничениях сотрудников
- c) адресная информация об операции (операциях)
- d) информация о применяемых в операции документах
- e) информация о применяемых материалах

Задание № 52

Что НЕ входит в техническое обслуживание холодильного оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) периодические осмотры оборудования
- b) периодический ремонт оборудования
- c) оперативное устранение сбоев в работе оборудования
- d) повышение квалификации обслуживающего персонала
- e) оперативный ремонт сбоев электрической части оборудования

Задание № 55

Какова минимально необходимая частота планового ремонта холодильного оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) при возникновении неисправностей
- b) не реже одного раза в месяц
- c) при выходе оборудования из строя
- d) не реже одного раза в квартал
- e) не реже одного раза в полгода

Задание № 58

Какое требование НЕ предъявляется при подготовке оборудования к ремонтным работам?

Выберите правильный ответ.

- a) отключение оборудования от электроэнергии
- b) отсоединение оборудования от коммуникаций
- c) проведение полной описи оборудования
- d) очистка и мойка оборудования
- e) установка заглушек

Задание № 61

Сколько времени необходимо обеспечивать циркуляцию рассола при удалении жидкого аммиака из кожухотрубного испарителя?

Выберите правильный ответ.

- a) до момента начала процедуры
- b) в первые 10 секунд
- c) в первые 30 секунд
- d) в первую минуту
- e) в течение всей откачки

Задание № 64

Какое требование необходимо исполнять после мойки и дезинфекции оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) контроль на остаточную щелочность и кислотность
- b) проведение бактериологического анализа смыва
- c) вытирание насухо
- d) дополнительная обработка спиртовым раствором
- e) наклейка сигнального маячка с датой и временем мойки

Задание № 67

В каком случае НЕТ необходимости в дезинфекции холодильной камеры?

Выберите правильный ответ.

- a) при полной разгрузке камер или подготовке их к новой партии грузов
- b) при появлении признаков роста плесени на оборудовании и инвентаре
- c) при появлении плесени на хранимых продуктах
- d) при получении анализов стен и воздуха холодильного оборудования с неудовлетворительными результатами
- e) при плановом техническом обслуживании холодильного оборудования

Задание № 70

В скороморозильном аппарате какого типа продукт замораживается во взвешенном состоянии, находясь в потоке холодного воздуха?

Выберите правильный ответ.

- a) флюидизационный аппарат
- b) конвейерный аппарат
- c) плиточный аппарат
- d) барабанный аппарат
- e) комбинированный аппарат

Задание № 73

Какой тип скороморозильных аппаратов применяется для замораживания пищевых продуктов, упакованных в мягкую прямоугольную тару?

Выберите правильный ответ.

- a) флюидизационный аппарат
- b) иммерсионный аппарат
- c) многоплиточный аппарат

- d) барабанный аппарат
- e) конвейерный аппарат

Задание №76

Какой органолептический показатель определяет факт повторного замораживания мяса?

Выберите правильный ответ.

- a) сухожилия белого цвета с сероватым оттенком
- b) сухожилия и жир красного цвета
- c) жир красного цвета, мягкий, водянистый
- d) тестообразная консистенция мяса
- e) в месте прикосновения появляется красное пятно

Задание № 79

Какие виды поверки НЕ применяются при ввозе средств измерений партиями из другой страны?

Выберите все правильные ответы.

- a) первичная
- b) периодическая
- c) внеочередная
- d) инспекционная
- e) экспертная

Задание №82

Скумбрия мороженая, изготовленная 10 ноября 2017 г., хранилась в морозильной камере при температуре минус 18 °С. Не позднее какой даты возможно использовать данное сырье для производства консервов, если в технических условиях установлен срок хранения не более 6 месяцев?

Выберите правильный ответ.

- a) 10.06.2018 г.
- b) 10.05.2018 г.
- c) 15.04.2018 г.
- d) 10.03.2018 г.
- e) 15.05.2018 г

Задание №85

По каким причинам продукцию считают бракованной?

Выберите все правильные ответы.

- a) повреждена индивидуальная упаковка;
- b) просрочен срок годности;
- c) упаковка вскрыта (нарушена);
- d) продукция изменила свои технологические характеристики;
- e) были внесены изменения в технологический процесс;
- f) продукция была произведена из сырья разных партий;
- g) продукция была изготовлена с применением комплексных пищевых добавок.

Задание № 88

Кто утверждает форму журнала учета готовой продукции на предприятии пищевого производства?

Выберите правильный ответ.

- a) департамент пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза РФ
- b) территориальное управление Роспотребнадзора
- c) территориальное управление ветсаннадзора

- d) начальник цеха готовой продукции предприятия пищевого производства
- e) руководитель предприятия пищевого производства

Задание №91

При каком содержании общего азота летучих оснований пищевая рыбная продукция считается непригодной для промышленной переработки и потребления в пищу (кроме мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус) в соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) ?

Выберите правильный ответ.

- a) 15 мг азота на 100 г мяса;
- b) 20 мг азота на 100 г мяса;
- c) 25 мг азота на 100 г мяса;
- d) 30 мг азота на 100 г мяса;
- e) 35 мг азота на 100 г мяса.

Задание № 94

Какие неблагоприятные производственные факторы необходимо учитывать при организации рабочего места сотрудника?

Выберите все правильные ответы.

- a) загазованность и запыленность воздуха
- b) шумы и вибрация
- c) пищевые предпочтения сотрудника
- d) ультразвук, инфразвук
- e) электромагнитные, ионизирующие и другие излучения

Задание № 97

Какой дополнительный запах допускается для мороженой рыбы в соответствии с ТУ?

Выберите правильный ответ.

- a) травянистый
- b) йодистый
- c) ацетоновый
- d) чесночный
- e) сероводородный

Задание № 100

Говядина какого качества допускается при производстве замороженных блоков для реализации в торговле и сети общественного питания?

Выберите все правильные ответы.

- a) жилованная
- b) в охлажденном состоянии
- c) полученная от некастрированных быков
- d) полученная при ее разделке
- e) в парном состоянии

Задание № 103

Как при проведении органолептического анализа определять запах мороженой рыбы?

Выберите правильный ответ.

- a) в теплом помещении
- b) погрузив в воду
- c) погрузив в солевой раствор

- d) разделив пополам
- e) после разморозки

Задание № 106

При какой температуре образцы мяса можно подвергать органолептическим испытаниям внешнего вида и цвета?

Выберите правильный ответ.

- a) не ниже 0°C в любой точке измерения
- b) не ниже минус 1,5°C в любой точке измерения
- c) не ниже минус 3°C в любой точке измерения
- d) не ниже минус 5°C в любой точке измерения
- e) не ниже минус 10°C в любой точке измерения

Задание № 109

Что НЕ должен содержать противопожарный инструктаж?

Выберите правильный ответ.

- a) ознакомление работодателем работников с основными требованиями пожарной безопасности
- b) изучение работниками пожарной опасности используемых в производстве технологических процессов
- c) обучение правилам пользования средствами противопожарной защиты
- d) обучение работников действиям при возникновении пожара
- e) обучение работников действиям по оказанию первой помощи при ожогах

Задание № 112

Какого инструктажа по охране труда НЕ существует?

Выберите правильный ответ.

- a) вводный
- b) на рабочем месте
- c) периодический
- d) внеплановый
- e) установочный

Задание № 115

Какой документ должен требовать работодатель от кандидата при трудоустройстве на любую должность в обязательном порядке?

Выберите правильный ответ.

- a) документ, удостоверяющий личность
- b) трудовая книжка
- c) документ воинского учета
- d) документ об образовании
- e) справку об отсутствии судимости

Задание № 118

Для каких лиц установление испытания при приеме на работу является незаконным?

Выберите правильный ответ.

- a) для лиц, работающих во вредных условиях труда
- b) для лиц предпенсионного возраста
- c) для лиц, не достигших возраста 18 лет
- d) для лиц, имеющих трех и более детей
- e) для лиц с высшим образованием

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
№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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№41		1
№42		1
№43		1
№44		1
№45		1
№46		1
№47		1
№48		1
№49		1
№50		1
№51		1
№52		1
№53		1
№54		1
№55		1
№56		1
№57		1
№58		1
№59		1
№60		1
№61		1
№62		1
№63		1
№64		1
№65		1
№66		1
№67		1
№68		1
№69		1
№70		1
№71		1
№72		1
№73		1
№74		1
№75		1
№76		1
№77		1
№78		1
№79		1
№80		1
№81		1
№82		1
№83		1
№84		1
№85		1

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№86		1
№87		1
№88		1
№89		1
№90		1
№91		1
№92		1
№93		1
№94		1
№95		1
№96		1
№97		1
№98		1
№99		1
№100		1
№101		1
№102		1
№103		1
№104		1
№105		1
№106		1
№107		1
№108		1
№109		1
№110		1
№111		1
№112		1
№113		1
№114		1
№115		1
№116		1
№117		1
№118		1
№119		1
№120		1

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 F/02.4: Обслуживание скороморозильных аппаратов и контроль их работы

Трудовое действие: Наблюдение за состоянием оборудования и своевременное выявление неполадок

Задание:

Изучите индикаторные диаграммы, отражающие неисправности поршневого компрессора холодильной установки.

Определите характер неисправности.

Предложите способ устранения неисправности.

Оформите результат работы в табличном виде.

Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,

- ручка,

- не менее 10 изображений индикаторных диаграмм неисправностей поршневого компрессора холодильной установки.

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 Старший оператор скороморозильных аппаратов (4 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:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положение «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»;
- Постановление Правительства РФ от 25 апреля 2012 года N 390 "О противопожарном режиме";
- Пособие для машинистов холодильных установок. Серебряный И. М. «Техника», 197
- Холодильные машины и установки. Мальгина Е.В., Мальгин Ю.В. изд. «Пищевая промышленность», 1973 г.
- Гальперин, Д.М. Монтаж технологического оборудования предприятий мясной и молочной промышленности [Текст] - М.: Стройиздат, 1979.
- Баль В. В., Вереин Е. Л. Технология рыбных продуктов и технологическое оборудование. М. Агропромиздат, 1990
- ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия
- ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия
- ГОСТ 31930-2012 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положение «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»;
- Постановление Правительства РФ от 25 апреля 2012 года N 390 "О противопожарном режиме";
- Пособие для машинистов холодильных установок. Серебряный И. М. «Техника», 197
- Холодильные машины и установки. Мальгина Е.В., Мальгин Ю.В. изд. «Пищевая промышленность», 1973 г.
- Гальперин, Д.М. Монтаж технологического оборудования предприятий мясной и молочной промышленности [Текст] - М.: Стройиздат, 1979.
- Баль В. В., Вереин Е. Л. Технология рыбных продуктов и технологическое оборудование. М. Агропромиздат, 1990
- ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия
- ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия
- ГОСТ 31930-2012 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»