



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

«Аппаратчик-оператор производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

(4-й уровень квалификации)

(наименование квалификации)

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

Состав примера оценочных средств

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

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Аппаратчик-оператор производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (4-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: № 22.00_00. __

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

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

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
ТФ: А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		
Знание: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
Знание: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Знание: Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Знание: Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4

Знание: Порядок проведения подготовительных, пуско-наладочных и ремонтных работ технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6
Знание: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7
Знание: Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8
Знание: Документооборот по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9
ТФ: А/02.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		
Знание: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11
Знание: Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12

Знание: Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13
Знание: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №14, №15
Знание: Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16, №17
Знание: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18
Знание: Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №19, №20
Знание: Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №21 Задание с открытым ответом №22
Знание: Структура и физические свойства различных видов теста	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23, №24
Знание: Производственный цикл приготовления жидких дрожжей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25
Знание: Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26, №27, №28
Знание: Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29 Задание с открытым ответом №30 Задание с выбором ответа №31

Знание: Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32
Знание: Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33
Знание: Классификация и ассортимент макаронных изделий, требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий, действующие стандарты на макаронные изделия	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34
Знание: Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35
Знание: Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36
Знание: Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37
Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, №39, №40

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 38 заданий в тесте (38 - 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: А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТД: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>а) качество муки определено не менее чем по 5 органолептическим показателям</p> <p>б) соответствие нормативным показателям муки определено по ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия</p> <p>в) вывод о возможности применения муки для выпечки хлеба сделан правильно</p>	<p>Задание №1</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
<p>ТФ: А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТД: Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>а) контроль хлебобулочного изделия в упаковке проведен по ГОСТ 31752-2012 Межгосударственный стандарт Изделия хлебобулочные в упаковке</p> <p>б) маркировка проведена в соответствии с ГОСТ 31752-2012 Межгосударственный стандарт Изделия хлебобулочные в упаковке</p> <p>в) задание выполнено в установленное время</p>	<p>Задание №2</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</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,
- образцы пшеничной муки;

- средства индивидуальной защиты

- халат,
- шапочка,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

Задание №2

- автоматический этикировщик (маркировщик),
- бумага для записей,
- ручка,

- средства индивидуальной защиты

- белый халат,
- шапочка,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 31752-2012 Межгосударственный стандарт Изделия хлебобулочные в упаковке

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. Удостоверение Аттестационной комиссии СПК АПК, подтверждающее прохождение обучения по ДПП или тренинг-семинара, обеспечивающих 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 лабораторным оборудованием, образцами муки, при работе на автоматизированных линиях, ином производственном оборудовании, а также 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

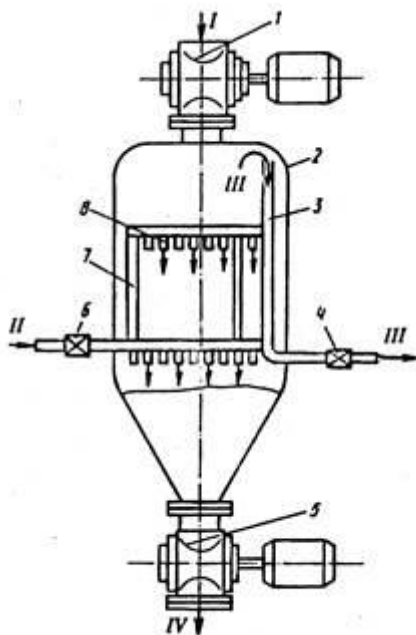
Какое предельное количество сорных примесей должно содержать зерно, очищенное для производства из него крупы?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 0,6%
- b) не более 0,7%
- c) не более 0,8%
- d) не более 0,9%
- e) не более 1%

Задание №2

Что на схеме пропаривателя изображено под цифрой 4?



Выберите правильный ответ.

- a) затвор
- b) вентиль
- c) змеевик
- d) корпус
- e) шнек

Задание №3

О какой неисправности в работе зернодробилки говорит чрезмерный нагрев подшипников?

Выберите правильный ответ.

- a) износ узла опор качения
- b) ослабление крепления плит
- c) большой износ сухаря
- d) недостаток или отсутствие смазки
- e) недостаточное натяжение пружины

Задание №4

С какой периодичностью необходимо проводить контроль запыленности воздуха в производственных помещениях мукомольного предприятия?

Выберите правильный ответ.

- a) не реже 1 раза в год
- b) не реже 1 раза в полгода
- c) не реже 1 раза в квартал
- d) не реже 1 раза в месяц
- e) не реже 1 раза в день

Задание №5

Что нужно сделать при поломке предохранительных распорных плит зернодробилки?

Выберите правильный ответ.

- a) включить систему жидкой смазки
- b) осадить кувалдой клинья до отказа
- c) отрегулировать натяжные пружины
- d) отрегулировать ширину выпускной щели
- e) заменить предохранительные плиты

Задание №6

Что является рабочим органом макаронного прессы?

Выберите правильный ответ.

- a) форсунки
- b) шнек
- c) формующая головка
- d) матрица
- e) корпус

Задание №7

Что такое ERP-система?

Выберите правильный ответ.

- a) система планирования ресурсов предприятия
- b) система телекоммуникационных связей
- c) система автоматизированного производства
- d) система искусственного интеллекта предприятия
- e) система контроля качества продукции

Задание №8

Какая программа является автоматизированной системой управления предприятием?

Выберите правильный ответ.

- a) B2B: Предприятие
- b) 1С: Предприятие
- c) B2C: Предприятие
- d) B2G: Предприятие
- e) 2С: Предприятие

Задание №9

Какой документ оформляют в случае комиссионного обследования поломки оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) решение
- b) приказ
- c) акт
- d) постановление
- e) ведомость

Задание №10

Какому сорту соответствует мука пшеничная хлебопекарная белого цвета с желтоватым и/или сероватым оттенком?

Выберите правильный ответ.

- a) экстра
- b) высший
- c) крупчатка
- d) первый
- e) второй

Задание №11

Какой ширины трещины верхней корки хлеба из пшеничной муки считаются крупными?

Выберите правильный ответ.

- a) более 1 сантиметра
- b) более 8 миллиметров
- c) более 5 миллиметров
- d) более 3 миллиметров
- e) более 1 миллиметра

Задание №12

Какой размер добавки хлеба-брака в виде мочки допускается при приготовлении теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта?

Выберите правильный ответ.

- a) 10%
- b) 7%
- c) 5%
- d) 3%
- e) 0%

Задание №13

Когда на хлебозаводе проводят определение физико-химических показателей дарницкого хлеба?

Выберите правильный ответ.

- a) незамедлительно после выемки изделия из печи
- b) не ранее, чем через 3 ч после выемки изделия из печи
- c) не ранее, чем через 2 ч после выемки изделия из печи
- d) не ранее, чем через 1 ч после выемки изделия из печи
- e) не ранее, чем через 0,5 ч после выемки изделия из печи

Задание №14

Какой запас муки при бестарном и тарном хранении следует предусматривать для работы хлебозавода?

Выберите правильный ответ.

- a) на 1 сутки работы
- b) на 3 суток работы
- c) на 7 суток работы
- d) на 14 суток работы
- e) на 30 суток работы

Задание №15

Как следует хранить скоропортящееся сырье на хлебозаводе?

Выберите правильный ответ.

- a) укладкой в штабель «тройками»
- b) в силосах круглого сечения
- c) под специальным навесом
- d) в холодильных камерах
- e) в бункерах круглого сечения

Задание №16

Какой должна быть температура воды для замеса теста при пробной лабораторной выпечке хлеба из муки пшеничной хлебопекарной?

Выберите правильный ответ.

- a) не выше 45°C
- b) не выше 55°C
- c) не выше 65°C
- d) не выше 75°C
- e) не выше 85°C

Задание №17

Как первоначально остужают хлеб после выпекания?

Выберите правильный ответ.

- a) оставляют в выключенной печи
- b) охлаждают вентиляторами
- c) выкладывают в деревянные лотки
- d) помещают в холодильную камеру
- e) выносят на улицу под навес

Задание №18

При какой температуре выпекают на хлебозаводе массовые сорта хлеба из пшеничной или смеси пшеничной и ржаной муки и весом более 500г?

Выберите правильный ответ.

- a) 10-80°C
- b) 100-180°C
- c) 200-280°C
- d) 300-380°C
- e) 400-480°C

Задание №19

Чем характеризуется подъемная сила хлебопекарных прессованных дрожжей при различных методах ее определения?

Выберите все правильные ответы.

- a) временем, прошедшим с момента опускания шарика теста в воду, до момента поглощения им всей воды
- b) временем, прошедшим с момента внесения теста в форму до момента прикосновения его к нижнему краю перекладки
- c) массой контрольного образца, которого тесто может полностью вытолкнуть из формы при подъеме
- d) временем, прошедшим с момента опускания шарика теста в воду до момента его всплытия
- e) временем, прошедшим с момента внесения теста в форму до выхода теста через края формы

Задание №20

В чем растворяют анализируемую пробу хлебопекарных прессованных дрожжей при определении их кислотности?

Выберите правильный ответ.

- a) в растворе уксуса
- b) в дистиллированной воде
- c) в растворе щелочи
- d) в водопроводной воде
- e) в кислоте

Задание №21

Как активировать дрожжи хлебопекарные сушеные перед употреблением?

Выберите все правильные ответы.

- a) предварительно залить их теплым молоком
- b) предварительно нагреть их в микроволновой печи
- c) предварительно залить их теплой водой
- d) предварительно прокалить их на сковороде
- e) предварительно нагреть их в пекарной камере

Задание №22

Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, расходуемый для приготовления теста – это _____

Напишите правильный ответ одним словом (имя существительное, ед.ч.)

Ответ: _____

Задание №23

Какой должна быть на ощупь поверхность охлажденного и замороженного теста?

Выберите правильный ответ.

- a) гладкая
- b) маслянистая
- c) рыхлая
- d) влажная
- e) шероховатая

Задание №24

Какой консистенции должны быть замороженные тестовые заготовки различной степени готовности?

Выберите правильный ответ.

- a) упругая
- b) твердая
- c) колючая
- d) мягкая
- e) рыхлая

Задание №25

Что является основой для приготовления жидких дрожжей?

Выберите правильный ответ.

- a) активированные дрожжи
- b) сырая клейковина
- c) осахаренная заварка

- d) жидкая опара
- e) несахаренная заварка

Задание №26

Какой влажности готовят густую опару и большую густую опару?

Выберите правильный ответ.

- a) 21%-25%
- b) 41%-45%
- c) 61%-65%
- d) 81%-85%
- e) 91%-95%

Задание №27

Какой влажности готовят жидкую опару?

Выберите правильный ответ.

- a) 18%-22%
- b) 48%-52%
- c) 68%-72%
- d) 88%-92%
- e) 99%-100%

Задание №28

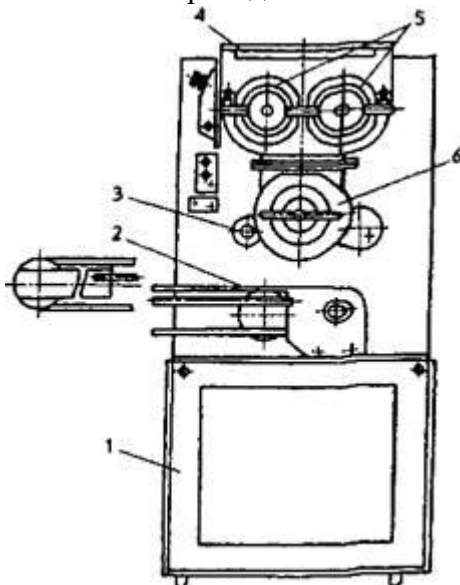
По какому критерию определяют готовность выброженного теста к разделке?

Выберите правильный ответ.

- a) удельный объем
- b) относительная влажность
- c) формоустойчивость
- d) конечная масса
- e) титруемая кислотность

Задание №29

Что на нижеприведенной схеме тестоделительной машины изображено под цифрой 6?



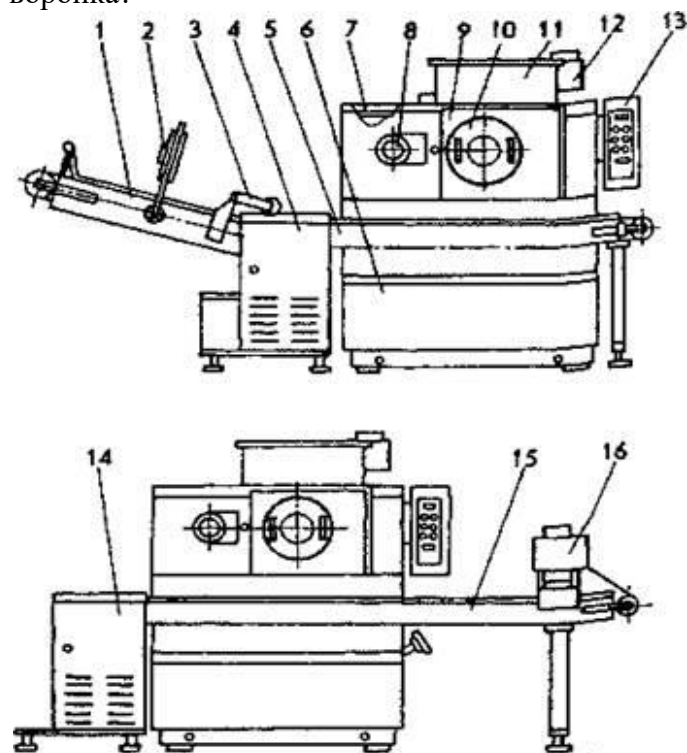
Выберите правильный ответ.

- a) станина
- b) делительная головка
- c) камера нагнетания

- d) транспортер
- e) отрезной валик

Задание №30

Какой цифрой на нижеприведенной схеме тестоделительной машины обозначена приемная воронка?



Напишите правильный ответ числом.

Ответ: _____

Задание №31

Что нужно сделать, если не обеспечивается необходимая цикловая производительность тестоделительной машины?

Выберите правильный ответ.

- a) установить другой шкив
- b) заменить уплотнительную манжету
- c) подтянуть прижимную втулку
- d) заменить сальниковую набивку
- e) включить вводной выключатель

Задание №32

Какова продолжительность выпечки формового хлеба из муки высшего сорта в печи с увлажнением пекарной камеры при температуре 220-230°C?

Выберите правильный ответ.

- a) 10 минут
- b) 20 минут
- c) 30 минут
- d) 40 минут
- e) 50 минут

Задание №33

Что такое усушка хлебобулочного изделия?

Выберите правильный ответ.

- a) отношение массы готового хлебобулочного изделия к массе израсходованной муки, выраженное в процентах
- b) уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения
- c) дефект хлебобулочного изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 2 см
- d) уменьшение массы хлебобулочного изделия при остывании и хранении за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения
- e) дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок

Задание №34

Как при оценке качества макаронных изделий определяют вкус?

Выберите правильный ответ.

- a) измельчением на лабораторной мельнице
- b) разжевыванием лабораторной пробы
- c) просеиванием через сито
- d) визуально при естественном освещении
- e) заливают водой и закрывают крышкой

Задание №35

На какой стадии производства макаронных изделий просеивают муку и очищают ее от примесей?

Выберите правильный ответ.

- a) подготовка сырья
- b) замес и обработка теста
- c) формовка изделий
- d) сушка изделий
- e) охлаждение и упаковка

Задание №36

Какая относительная влажность воздуха должна быть в помещениях для хранения макаронных изделий?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 90%
- b) не более 85%
- c) не более 80%
- d) не более 75%
- e) не более 70%

Задание №37

Как представляют потребителю информацию о дарницком хлебе, не упакованном в потребительскую упаковку?

Выберите правильный ответ.

- a) в информационном листке, прикрепленном к хлебу
- b) в информационном листке, расположенном в торговом зале
- c) в инструкции, расположенной на кассовом чеке
- d) в информационном листке, расположенном на хлебозаводе
- e) в товарно-транспортной накладной на партию хлеба

Задание №38

С какой обязательной периодичностью необходимо проводить генеральную уборку и дезинфекцию оборудования в производственном помещении?

Выберите правильный ответ.

- a) один раз в квартал
- b) один раз в месяц
- c) каждую смену
- d) каждые сутки
- e) один раз в год

Задание №39

Какие обязательные знания в сфере пожарной безопасности должны иметь все работники пищевого производства?

Выберите все правильные ответы.

- a) мероприятия по предупреждению взрывов и пожаров
- b) правила обращения с огнеопасными веществами
- c) мероприятия по борьбе с задымлениями
- d) тактику борьбы с огнем и дымом в помещениях предприятия
- e) требования по поддержанию в исправности средств пожаротушения

Задание №40

Более какой продолжительности рабочего времени в неделю начинаются сверхурочные часы при нормальной продолжительности рабочего времени?

Выберите правильный ответ.

- a) 30 часов
- b) 34 часа
- c) 36 часов
- d) 40 часов
- e) 42 часа

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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

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: А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ТД: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Задание.

По трем пробам пшеничной муки определите возможность их применения в производства с учетом общих органолептических требований на основе ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

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

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- бумага для записей,
- ручка,
- образцы пшеничной муки;

- средства индивидуальной защиты

- халат,
- шапочка,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

Критерии оценки:

- а) качество муки определено не менее чем по 5 органолептическим показателям
- б) соответствие нормативным показателям муки определено по ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия
- в) вывод о возможности применения муки для выпечки хлеба сделан правильно

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 Аппаратчик-оператор производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (4-й уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

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

- ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия
- ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия
- ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
- ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
- ВНПО "ЗЕРНОПРОДУКТ" Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах.
- ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
- ГОСТ ISO 5530-1-2013 Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Часть 1. Определение водопоглощения и реологических свойств с применением фаринографа
- ГОСТ ISO 5530-2-2014 Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Часть 2. Определение реологических свойств с применением экстенсографа

- ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
- ГОСТ 26983-2015 Хлеб дарницкий. Технические условия
- ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки.

Общие технические условия

- ГОСТ 31752-2012 Межгосударственный стандарт Изделия хлебобулочные в упаковке
- ВНТП 02-92 Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности. Часть I. Хлебозаводы
- Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности от 28.04.1984г.
- МИНИСТЕРСТВО ЗАГОТОВОК СССР ПРИКАЗ от 16 августа 1979 года N 238 Об утверждении Инструкции о работе производственных (технологических) лабораторий предприятий Министерства заготовок СССР

• ГОСТ 15.015-90 Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП). Хлеб и хлебобулочные изделия (с Изменением N 1)

- ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения
- ГОСТ 31806-2012 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные.

Общие технические

• ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

• Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299

- ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
- ГОСТ Р 54645-2011. Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия

Общие

- ГОСТ 686-83 Сухари армейские. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)
- ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52000-2010 Изделия макаронные. Термины и определения
- ГОСТ 10907-88 Изделия макаронные с мясом. Технические условия
- ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества (с Поправкой)

- ГОСТ 31808-2012 Полуфабрикат макаронных изделий. Общие технические условия
- ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия (с Поправкой)

• Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»