



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
«Старший аппаратчик сублимационной установки»
(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)	7
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	36
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	37
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	37

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Старший аппаратчик сублимационной установки (4-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00100.09

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:

Управление работой тепловых и холодильных установок при термической обработке и хранении пищевой продукции, их обслуживание и контроль

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 Е/01.4: Управление скоростным и непрерывным процессом подсушивания различных продуктов большого объема и процессом получения порошков, их регулирование		
Знание: 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
Знания: Технология процесса сушки продукции, веществ и параметры технологического режима в зависимости от физико-химических свойств сырья, продукта и атмосферных условий	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7, №8, №9, №10, №11, №12
Знания: Государственные стандарты и ТУ на высушенную продукцию	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13, №14, №15
Знания: Физико-химические и технологические свойства используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; предъявляемые к ним требования	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №16, №17, №18 Задание с открытым ответом №19, №20, №21
Знания: Способы определения окончания сушки продукции, готовности продукта и его качества	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22, №23, №24
Знания: Основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №25, №26, №27, №28, №29,

		№30
Знания: Правила ведения производственных журналов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №№31, №32, №33
ТФ Е/02.4: Управление технологическим процессом сублимационной сушки продуктов и его регулирование		
Умение: Контролировать и поддерживать температурно-влажностный режим	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34, №35, №36
Знания: Основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37, №38, №39, №40, №41, №42
Знания: Технология сублимационной сушки и технологическая схема обслуживаемой установки (участка)	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №43, №44, №45, №46, №47, №48
Знания: Режимы процесса сублимационной сушки в зависимости от физико-химических свойств сырья, продукта	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №49, №50, №51, №52, №53, №54
Знания: Правила ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов и его регулировка	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №55, №56, №57
Знания: Способы определения окончания сушки продукции и готовности продукта	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №58, №59, №60
ТФ Е/03.4: Обслуживание сушильных и сублимационных установок различной конструкции и контроль их работы		
Умение: Обслуживать сушильное оборудование или сублимационную установку, вспомогательное оборудование отделения сублимационной сушки и контрольно-измерительные приборы Знания: Устройство, принцип работы, назначение и правила эксплуатации обслуживаемого и вспомогательного оборудования различного типа, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №61, №62, №63, №64, №65, №66
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 №67, №68, №69, №70, №71, №72
Умение: Производить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования Знания: Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №73, №74, №75, №76, №77, №78
Умение: Читать технологическую документацию	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №79, №80,

Знания: Основы технической графики, необходимой для чтения и изображения технологических схем		№81, №82, №83, №84
ТФ Е/04.4: Проверка качества готовой продукции и качества организации производственного процесса		
Умение: Контролировать качество продукции на стадии сушки в соответствии с требованиями технической документации Знания: Органолептические методы определения качества полуфабриката и готового продукта	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №85, №86, №87, №88, №89, №90
Умение: Отбирать пробы на анализ и производить несложные анализы Знания: Способы и приемы определения качества готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №91, №92, №93, №94, №95, №96
Умение: Выявлять и устранять причины, снижающие качество выпускаемой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №97, №98, №99, №100, №101, №102
Знания: Нормативные правовые акты, нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, хранения и качества материалов, полуфабрикатов и готовой продукции, нормы выхода готового продукта	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №103, №104, №105, №106, №107, №108, №109, №110, №111
Знания: Государственные стандарты и ТУ на используемое сырье и сушку пищевой и иной продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №112, №113, №114, №115, №116, №117
Знания: Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №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: 38 задание в тесте (114 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 1 задание в тесте (3 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 1 задание в тесте (3 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 0 заданий в тесте (0 – в примере оценочного средства);

- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
ТФ Е/01.4: Управление скоростным и непрерывным процессом подсушивания различных продуктов большого объема и процессом получения порошков, их регулирование ТД: Определение момента окончания сушки органолептически или по данным лабораторного анализа	а) за установленное время исследовано не менее 3 видов высушенной продукции, б) момент окончания сушки проведен корректно не менее чем по 3 органолептическим и 3 лабораторным показателям по каждому виду продукции, в) вывод о готовности продукта сделан корректно	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);
- не менее 100 грамм 5-6 видов продукции на разных стадиях сушки в герметичной таре,
- данные лабораторного анализа по каждому образцу продукции.
- бумага для записей,
- ручка,
- ГОСТ 28502-90 «Фрукты семечковые сушеные. Технические условия»,
- не менее 200 гр. разного вида продукции (фрукты, семечки сушеные),
- линейку измерительную по с ценой деления 1 мм;
- 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

Какой вид сушки по способу подвода тепла применяют, когда тепло к материалу от теплоносителя передается при их непосредственном соприкосновении?

Выберите все правильные ответ.

- a) конвективная
- b) контактная
- c) радиационная
- d) электрическая
- e) сублимационная

Задание № 10

Какая температура сублимации используется в технологическом процессе для овощей?

Выберите правильный ответ.

- a) 0°C
- b) -10°C
- c) -20°C
- d) -25°C
- e) -30°C

Задание № 13

Каким документом регламентируется технология сушки пищевой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) Федеральный закон
- b) приказ Роспотребнадзора
- c) ГОСТ
- d) технологическая карта
- e) должностная инструкция

Задание № 16

Установите соответствие между характеристикой внешнего вида (левый столбец) и наименованием продукта (правый столбец) в соответствии с требованиями к органолептическим показателям сушеных овощей по ГОСТ.

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

Левый столбец «Характеристика внешнего вида»	
a	Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся
b	Равномерно нашинкованная стружка
c	Кружки, кольца, пластинки и их части
d	Пластинки листьев, частей листьев или листьев с черешками длиной не более 3 см

Правый столбец «Продукт»	
1	сельдерей
2	капуста белокочанная
3	лук репчатый
4	зелень петрушки
5	чеснок

Задание № 19

Требование к какому сырью для сушки (овощ), установлено в тексте?

«Корнеплоды должны быть свежими, целыми, без трещин, загрязнений и повреждений вредителями; цвет однородный, свойственный данному ботаническому сорту; по форме — неуродливые; длина оставшихся черешков — не более 2 см. Размер корнеплодов 2,5—6 см. Допускается небольшое количество корнеплодов с незначительными отклонениями от требований»

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

Правильный ответ: _____

Задание № 22

Какая группа продуктов после сушки становится хрустящей?

Выберите правильный ответ.

- a) спаржа, свекла, картофель
- b) брокколи. Капуста, ревеня
- c) острый перец, грибы, томат

- d) шпинат, морковь, груша
- e) яблоко, абрикос, вишня

Задание № 25

Кто обязан проводить санитарную очитку помещений пищевых предприятий?

Выберите правильный ответ.

- a) уборщик служебных помещений
- b) специалисты по клинингу
- c) работники подразделения
- d) обследованный и обученный персонал
- e) назначенный сотрудник

Задание № 28

Какое дезинфицирующее средство НЕ применяют при санитарной обработке оборудования, инвентаря, тары?

Выберите правильный ответ.

- a) горячая вода
- b) острый пар
- c) ультрафиолетовые лучи
- d) едкий натр
- e) хлорсодержащие препараты

Задание №31

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 №34

Какой должна быть температура на первой стадии сублимационной сушки (замораживание осадка) для удаления 12-18% общего содержания влаги в продукте?

Выберите правильный ответ.

- a) +40-50°C
- b) +10-20°C
- c) 0°C
- d) -20-10°C
- e) -50-40°C

Задание №37

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 № 40

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 №43

При каких температурах происходит процесс сублимационной сушки?

Выберите правильный ответ.

- a) при температуре окружающего воздуха
- b) при температуре кипения воды
- c) при 0°С
- d) при отрицательной температуре
- e) при температуре кипения бульона

Задание №46

Что производят с продуктами на первом этапе по технологии переработки продукции методом сублимационной сушки?

Выберите правильный ответ.

- a) фасуют
- b) тщательно промывают
- c) обрабатывают потоком горячего воздуха
- d) постепенно охлаждают
- e) быстро замораживают

Задание №49

Для получения высококачественного продукта какое количество влаги необходимо удалить из его центральной зоны при проведении сублимационной сушки?

Выберите правильный ответ.

- a) 5-15%
- b) 20-35%
- c) 40-60%
- d) 75-90%
- e) 100%

Задание №52

Какова достаточная температура сублимации при сушке продуктов животного происхождения?

Выберите правильный ответ.

- a) минус 30°С
- b) минус 15-20°С
- c) 0°С

- d) плюс 15-20°C
- e) плюс 30°C

Задание №55

При сублимационной сушке посредством излучения тепла от пластин какова должна быть температура пластин, достаточная для конденсирования на них влаги из продукта? Выберите правильный ответ.

- a) ниже -55°C
- b) ниже -25°C
- c) 0°C
- d) выше +25°C
- e) выше +55°C

Задание №58

Какие параметры НЕ сохраняет готовый продукт после сублимационной сушки? Выберите правильный ответ.

- a) питательная ценность
- b) форма
- c) цвет
- d) размер
- e) запах

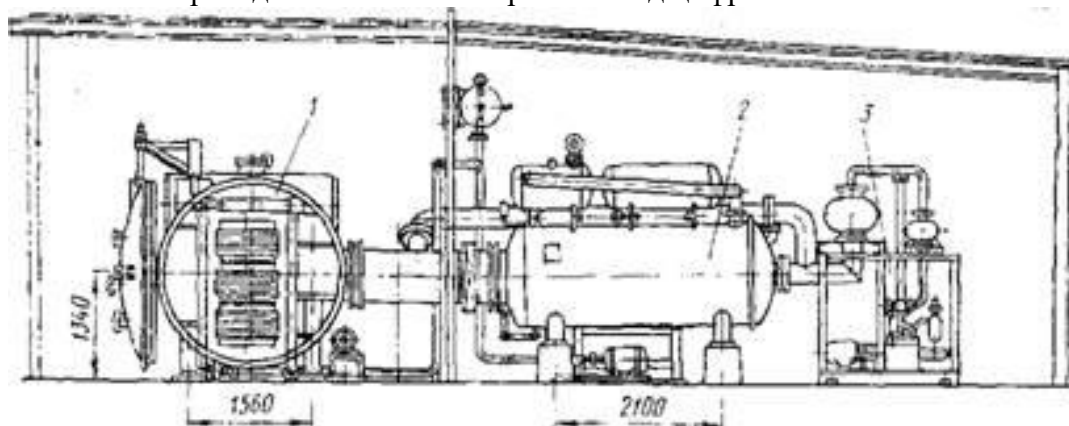
Задание №61

Какой способ подвода тепла НЕ используется в сублимационных установках? Выберите правильный ответ.

- a) использование пустотелых плит с горячей водой
- b) использование электрических тэнов
- c) использование пустотелых плит с горячим этиленгликолем
- d) использование солнечных батарей
- e) использование кварцевых ламп инфракрасного излучения

Задание №64

Что на нижеприведенной схеме изображено под цифрой 1?



Выберите правильный ответ.

- a) сегрегатор
- b) сублиматор
- c) концентратор
- d) реализатор

Задание № 67

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 №70

Что НЕ делают после удаления хладагента из оборудования при сдаче его в ремонт?
Выберите правильный ответ.

- a) отключают вентилями от системы
- b) разъединяют фланцы трубопроводов
- c) продувают вскрываемый аппарат сжатым воздухом
- d) демонтируют вскрываемый аппарат
- e) закачивают вместо хладагента воду

Задание № 73

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 № 76

В каком случае НЕТ необходимости в дезинфекции оборудования?

Выберите правильный ответ.

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

Задание № 79

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 № 82

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 №85

Какие органолептические показатели качества НЕ определяются путем глубокого осязания?
Выберите правильный ответ.

- a) эластичность
- b) прозрачность
- c) крошливость
- d) плотность
- e) консистенция

Задание №88

Какой органолептический показатель определяет признак размороженного мяса?
Выберите правильный ответ.

- a) поверхность разруба ровная, сильно влажная, смачивает пальцы
- b) сухожилия плотные, белого цвета с сероватым оттенком
- c) мясо при постукивании твердым предметом издает ясный звук
- d) поверхность туши нормального цвета с более ярким оттенком, чем у охлажденного мяса
- e) мясо не имеет запаха

Задание №91

Как правильно отбирать пробу для анализа твердого целостного вещества?
Выберите правильный ответ.

- a) отбор пробы с предварительным нагревом
- b) отбор пробы с предварительной заморозкой
- c) отбор пробы с предварительным измельчением
- d) отбор пробы с интервалом по времени
- e) отбор пробы с предварительной стерилизацией образца

Задание №94

Как упаковывают пробы, чувствительные к температурному режиму?
Выберите правильный ответ.

- a) заворачивают в плотную бумагу и перевязывают шпагатом
- b) помещают в чистые сухие банки с притертыми стеклянными пробками
- c) помещают в чистые сухие банки с хорошо пригнанными резиновыми пробками
- d) упаковывают в пластмассовые коробки с крышками
- e) помещают в сумку-холодильник или обкладывают сухим льдом

Задание №97

С какой целью прессуют сублимированный продукт до процесса упаковки?
Выберите правильный ответ.

- a) снижение абсорбции
- b) удаление влаги
- c) дополнительная термообработка
- d) снижение хрупкости
- e) снижение пористости

Задание №100

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 №103

Каков принцип классификации продукции при хранении в холодильных и складских помещениях?

Выберите правильный ответ.

- a) по срокам хранения
- b) по объему тары
- c) по виду тары
- d) по видам продукции
- e) по температуре хранения

Задание №106

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 №109

Какое свойство готового продукта обязательно нужно учитывать во избежание снижения качества при хранении?

Выберите правильный ответ.

- a) изменение цвета
- b) абсорбция газообразного кислорода
- c) изменение массы
- d) изменение размера
- e) хемосорбция

Задание №112

Какой документ устанавливает органолептические показатели сушеных фруктов?

Выберите правильный ответ.

- a) СТО
- b) ТУ
- c) ГОСТ
- d) технологическая карта
- e) ОСТ

Задание №115

Изготовление каких сортов сушеных фруктов допускает ГОСТ в зависимости от показателей качества?

Выберите все правильные ответы.

- a) экстра
- b) высший

- c) первый
- d) второй
- e) столовый

Задание № 118

Какой вид поверки применяется при ввозе средств измерений партиями из другой страны?
Выберите правильный ответ.

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

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№29		1
№30		1
№31		1
№32		1
№33		1
№34		1
№35		1
№36		1
№37		1
№38		1
№39		1
№40		1
№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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№74		1
№75		1
№76		1
№77		1
№78		1
№79		1
№80		1
№81		1
№82		1
№83		1
№84		1
№85		1
№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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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 ТФ Е/01.4: Управление скоростным и непрерывным процессом подсушивания различных продуктов большого объема и процессом получения порошков, их регулирование

Трудовое действие: Определение момента окончания сушки органолептически или по данным лабораторного анализа

Задание:

1. Отберите из предложенного ассортимента три вида продукции на разных стадиях сушки.
2. Проанализируйте органолептические показатели с целью определения окончания сушки.
3. Проанализируйте данные лабораторного анализа по каждому образцу продукции с целью определения окончания сушки.
4. Сделайте вывод об окончании сушки.
5. Оформите результат в табличной форме.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,

- не менее 100 грамм 5-6 видов продукции на разных стадиях сушки в герметичной таре,

- данные лабораторного анализа по каждому образцу продукции.

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

- ГОСТ 28322-2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
- ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
- ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
- Федеральном законе от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральном законе от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;
- Положении «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987;
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- 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"
- ГОСТ 28322-2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
- ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
- ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
- Федеральном законе от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральном законе от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;
- Положении «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987;
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»