



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
**«Аппаратчик-оператор производства солода, продукции бродильных
производств и виноделия, безалкогольных напитков»**
(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 солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков (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		
Знания: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
Знания: 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 открытым ответом №2
Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Знания: 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

<p>Умения: Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знания: 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</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №4</p>
<p>Знания: 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</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №5</p>
<p>Знания: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №6</p>
<p>Знания: 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</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №7</p>
<p>Знания: 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</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №8</p>
<p>Умения: Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №9</p>

<p>измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Знания: 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</p>		
<p>ТФ: А/05.4 Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p>		
<p>Знания: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №10 Задание на установление последовательности №11</p>
<p>Умения: Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p> <p>Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №12, №13 Задание на установление соответствия №14</p>
<p>Умения: Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Знания: Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №15, №16</p>
<p>Знания: Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой про-</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №17, №18, №19</p>

дукции, используемых при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		
Знания: Основы технологии производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20 Задание с установлением последовательности №21 Задание с выбором ответа №22, №23, №24
Знания: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25, №26
Умения: Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков Знания: Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27, №28, №29
Знания: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30, №31, №32, №33
Знания: Правила маркировки готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34, №35
Знания: Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36, №37
Знания: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, №39, №40

автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья		
--	--	--

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: 36 заданий в тесте (36 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 1 задание в тесте (1 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 1 задание в тесте (1 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 2 задания в тесте (2 – 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: А/05.4 Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями ТД: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	а) отбор проб проведен в соответствии с ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции б) органолептические показатели качества определены в соответствии с ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции в) вывод о качестве продукции по органолептическим показателям сделан на основе нормативно-технической документации на продукцию	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
ТФ: А/05.4 Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями ТД: Упаковка готовой продукции	а) контроль внешнего вида тары проведен в соответствии с ГОСТ Р 51760-2011 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия б) вывод о пригодности тары к использованию сделан на основе требований ГОСТ Р	Задание №2 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

(солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) в тару на специальном технологическом оборудовании	51760-2011 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия в) задание выполнено в установленное время	
--	---	--

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, лаборатория), оборудованная рабочим местом (стол, стул)

- предметы и средства труда:

Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 1 кг и погрешностью $\pm 0,1$ г.
- стакан типа Н вместимостью 250 см куб., диаметром 69 мм
- цилиндр мерный вместимостью 250 см куб., диаметром 70 мм
- термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0-100°C и ценой деления шкалы 0,1°C
- баня водяная,
- бокал дегустационный.
- вода питьевая,
- палочка стеклянная,
- один образец продукции бродильных производств или виноделия или безалкогольных напитков

- средства индивидуальной защиты

- халат

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции
- нормативная техническая документация на образец продукции

Задание №2

- бумага для записей,
- ручка,
- 10 образцов потребительской тары из разного материала для продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

- средства индивидуальной защиты

- халат

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 51760-2011 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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 и 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

Какого типа ячменного солода НЕ бывает по способу приготовления?

Выберите правильный ответ.

- a) светлый
- b) серый
- c) темный
- d) карамельный
- e) жженный

Задание №2

Какой аппарат применяют для затирания суслу?

Ответ запишите одним словом (прилагательное в ед.ч., м.р.).

Ответ _____ аппарат

Ответ: заторный аппарат

Задание №3

О какой неисправности в работе ленточного транспортера говорит сход ленты?

Выберите правильный ответ.

- a) неисправность самоцентрирующих роликов
- b) большая нагрузка на конвейер
- c) между барабаном и лентой попал материал
- d) заклинило кусок материала между лентой и воронкой
- e) ленту придавил материал из загрузочной воронки

Задание №4

Что нужно сделать в аварийной ситуации, когда требуется остановить цепной транспортер?
Выберите правильный ответ.

- a) остановить его вручную или с помощью подручных средств
- b) найти ремонтную бригаду
- c) остановить его вручную и сообщить о неисправности сменному мастеру
- d) обесточить его с помощью кнопки «Стоп» и вывесить таблички «Не включать. Работают люди!»
- e) немедленно сообщить руководству предприятия об аварийной ситуации

Задание №5

После чего проводится первоначальная наладка оборудования?
Выберите правильный ответ

- a) запуска оборудования
- b) ознакомления с техническим паспортом и инструкциями по эксплуатации агрегатов
- c) контроля сырья и материалов
- d) получения суспензии посевной культуры микроорганизмов
- e) отключения энергии

Задание №6

Какой датчик применяют в винодельческой промышленности для автоматизации контроля сахаристости винограда?

Выберите правильный ответ.

- a) емкостный датчик уровня
- b) термоэлектрический преобразователь
- c) датчик эфиральдегидной фракции
- d) термопреобразователь сопротивления
- e) рефрактометрический датчик с кюветой

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

При какой температуре хранят солод в зернохранилищах?
Выберите правильный ответ.

- a) от минус 10°C до плюс 5°C
- b) от плюс 10°C до плюс 25°C
- c) от плюс 30°C до плюс 45°C
- d) от плюс 50°C до плюс 65°C
- e) от плюс 70°C до плюс 85°C

Задание №11 1 – c, 2 – b, 3 – d, 4 – a, 5 - e

В какой последовательности происходит очистка ячменя от примесей?

- a) полирование (шлифование) ячменя
- b) отбор камней
- c) отделение металлопримесей
- d) отделение зерновой примеси
- e) взвешивание очищенного ячменя

Задание №12

Какой вкус солода пивоваренного является недопустимым?
Выберите все правильные ответы.

- a) солодовый
- b) горький
- c) кофейный
- d) сладковатый
- e) пригорелый

Задание №13

Какой показатель солода необходим для расчета производства сусла?
Выберите все правильные ответы.

- a) аромат
- b) вкус
- c) экстрактивность
- d) цвет
- e) влажность

Задание №14 a – 5, b – 4, c – 2, d - 1

Установите соответствие между наименованием показателя готово кваса (левый столбец) и его значение согласно ГОСТ 31494-2012 (правый столбец).

Наименование показателя готового кваса		Значение показателя по ГОСТ 31494-2012	
a	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	1	0,3
b	Кислотность, к. ед.	2	1,2
c	Объемная доля спирта, %, не более	3	15,0
d	Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	4	1,5-7,0
		5	3,5

Задание №15

Какая масса сухих веществ (кг) в 50 кг солода влажностью 5,0%?

Выберите правильный ответ.

- a) 15,5
- b) 28,0
- c) 61,5
- d) 47,5
- e) 5,0

Задание №16

Какова норма расхода ячменя сортированного для производства 100 кг солода?

Выберите правильный ответ.

- a) 10,2 кг
- b) 26,2 кг
- c) 126,2 кг
- d) 236,2 кг
- e) 166,2 кг

Задание №17

На какие классы делят светлый ячменный солод в зависимости от качества?

Выберите все правильные ответы.

- a) экстра
- b) высший
- c) первый
- d) второй
- e) третий
- f) средний
- g) ультра

Задание №18

Чему должны соответствовать показатели безопасности и качества продукции?

Выберите правильный ответ

- a) показатели технологической карты
- b) показатели ГОСТ или ТУ
- c) маркировке продукции
- d) показатели международных стандартов
- e) распоряжение главного технолога

Задание №19

Какая проба используется при определении запаха и вкуса сухого ржаного солода в зернах, карамельного и жженого солода?

Выберите правильный ответ.

- a) первая
- b) левая
- c) вторая
- d) средняя
- e) правая

Задание №20

Какая проба используется при определении запаха и вкуса сухого ржаного солода в зернах, карамельного и жженого солода?

Выберите все правильные ответы.

- a) масса
- b) экстрактивность
- c) аромат
- d) цвет
- e) содержание альфа-кислот
- f) влажность
- g) объем

Задание №21 1 – d, 2 – e, 3 – b, 4 – c, 5 - a

В какой последовательности происходит подготовка солода для производства пива?

- a) смешивание раздробленного солода с водой
- b) дробление солода
- c) взвешивание раздробленного солода
- d) очистка солода от примесей
- e) взвешивание солода

Задание №22

Какой квас в процессе производства подвергается тепловой обработке с целью повышения биологической стойкости?

Выберите правильный ответ.

- a) квас пастеризованный
- b) квас обеспложенный
- c) квас нефилтрованный неосветленный
- d) квас филтрованный
- e) квас нефилтрованный осветленный

Задание №23

Какое оптимальное соотношение затора и воды используют для приготовления пива?

Выберите правильный ответ.

- a) 1:1
- b) 1:2
- c) 1:3
- d) 1:4
- e) 1:5

Задание №24

Какое давление двуокиси углерода и при какой температуре создается в процессе производства в бутылке с игристым вином?

Выберите правильный ответ.

- a) не менее 100 кПа при +30°C
- b) не менее 300 кПа при +20°C
- c) не менее 150 кПа при +25°C
- d) не менее 200 кПа при +20°C
- e) не менее 300 кПа при +30°C

Задание №25

При какой влажности ячмень первого класса, поставляемый для пивоварения, требует предварительной сушки в зерносушилке?

Выберите правильный ответ.

- a) более 15%
- b) более 12%
- c) более 10%

- d) более 8%
- e) более 6%

Задание №26

Какую температуру проращивания ячменя для производства темного солода должно обеспечивать технологическое оборудование?

Выберите правильный ответ.

- a) до 10°C
- b) до 15°C
- c) до 20°C
- d) до 25°C
- e) до 30°C

Задание №27

Какое оборудование изображено на фото?



Выберите правильный ответ.

- a) анемометр
- b) газопанализатор
- c) термогигрометр
- d) ареометр
- e) ~~балометр~~

Задание №28

Какой индикатор используют при определении кислотности пива?

Выберите правильный ответ.

- a) метилоранж
- b) бромтимоловый синий
- c) метиловый красный
- d) фенолфталеин
- e) креозоловый красный

Задание №29

Какой прибор используют для определения плотности пива?

Выберите правильный ответ.

- a) вискозиметр
- b) pH-метр
- c) сахарометр
- d) фотоэлектроколориметр
- e) спектрофотометр

Задание №30

Что применяют для удаления ростков и пыли в солодовенном производстве?

Выберите правильный ответ.

- a) норию
- b) дробилку
- c) фильтр пылеулавливающий
- d) магнит
- e) полировочную машину

Задание №31

Какая влажность зерна ячменя достигается при замачивании?

Выберите правильный ответ.

- a) 43-48%
- b) 31-40%
- c) 20-25%
- d) 25-30%
- e) 10-20%

Задание №32

В каком аппарате можно производить непрерывное брожение и дображивание пивного сусла?

Выберите правильный ответ.

- a) форфас
- b) цилиндроконический
- c) варочный
- d) горизонтальный
- e) вертикальный

Задание №33

Какие опасные производственные факторы существуют в отделении дробления солода?

Выберите все правильные ответы.

- a) движущиеся части оборудования
- b) пониженная температура
- c) взрывоопасность
- d) повышенный ра
- e) выбросы ядовитых газов
- f) повышенный уровень CO₂

Задание №34

Какая характеристика продукции является основной при промышленной маркировке?

Выберите правильный ответ

- a) соответствие СанПиН
- b) указание параметров ТУ
- c) укзание срока хранения
- d) применение ХАССП
- e) соответствие ГОСТ Р ИСО 14001

Задание №35

Каким манипуляционным знаком маркируют каждый мешок с солодом?

Выберите правильный ответ.

- a) «Хрупкое. Осторожно»
- b) «Верх»
- c) «Беречь от солнечных лучей»
- d) «Герметичная упаковка»
- e) «Беречь от влаги»

Задание №36

Какое оборудование ставят на пивоваренном предприятии перед дробилкой, чтобы исключить возможные повреждения её валцов и быстрое срабатывание рифлей?

Выберите правильный ответ.

- a) нория

- b) сепаратор
- c) камнеотборник
- d) аспиратор
- e) обоечная машина

Задание №37

Какое оборудование ставят на солодовенных и пивоваренных предприятиях для бережного перемещения больших объемов сырья?

Выберите правильный ответ.

- a) шнековый транспортер
- b) скребковый цепной транспортер
- c) нория
- d) ленточный транспортер
- e) элеватор

Задание №38

Что, в соответствии с нормами РФ, обязана иметь каждая организация для оказания доврачебной помощи пострадавшему?

Выберите правильный ответ.

- a) кардио-препараты
- b) инсулиновые шприцы
- c) автономный дыхательный аппарат
- d) аптечка соответствующей комплектации
- e) шины для помощи при переломах

Задание №39

Какой вид индивидуальной защиты необходим при мойке оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) защита органов дыхания и слуха
- b) защита зрения и органов слуха
- c) защита ног и рук
- d) защита головы
- e) защита кожи и глаз

Задание №40

Каков минимально допустимый возраст работника при работе с алкогольной продукцией?

Выберите правильный ответ.

- a) 14 лет
- b) 16 лет
- c) 18 лет
- d) 21 год
- e) 25 лет

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

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/05.4 Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями

ТД: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

Задание.

Отберите пробу продукции и определите ее качество по органолептическим показателям и соответствию нормативной технической документации на данную продукцию.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

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

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 1 кг и погрешностью $\pm 0,1$ г.

- стакан типа Н вместимостью 250 см куб., диаметром 69 мм
- цилиндр мерный вместимостью 250 см куб., диаметром 70 мм
- термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0-100°C и ценой деления шкалы 0,1°C

- баня водяная,
- бокал дегустационный.

- вода питьевая,
- палочка стеклянная,
- один образец продукции бродильных производств или виноделия или безалкогольных напитков

- средства индивидуальной защиты

- халат

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции
- нормативная техническая документация на образец продукции

Критерии оценки:

- а) отбор проб проведен в соответствии с ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции
- б) органолептические показатели качества определены в соответствии с ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции
- в) вывод о качестве продукции по органолептическим показателям сделан на основе нормативно-технической документации на продукцию

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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков (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 Р 51760-2011 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия
- ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции
- ГОСТ 29294-2014 Солод пивоваренный. Технические условия
- ГОСТ Р 52061-2003 Солод ржаной сухой. Технические условия
- ГОСТ 7757-71 Овес для переработки на солод в спиртовом производстве. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)
- ГОСТ 28672-90 Ячмень. Требования при заготовках и поставках
- ГОСТ 22983-88 Просо. Требования при заготовках и поставках (с Изменением N 1)
- ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия (с Изменением N 1)
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- НТП 16-93 Нормы технологического проектирования предприятий послеуборочной обработки и хранения продовольственного фуражного зерна и семян зерновых, зернобобовых, масличных культур и трав
- ВНТП-11-93 Нормы технологического проектирования предприятий по производству ячменного пивоваренного солода
- ВНТП 34-93 Нормы технологического проектирования предприятий спиртовой промышленности
- ГОСТ 33287-2015 Вино и виноматериалы. Определение содержания охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 33336-2015 Вина игристые. Общие технические условия
- ГОСТ 28188-2014 Напитки безалкогольные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52844-2007 Напитки безалкогольные тонизирующие. Общие технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ 32037-2013 Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, квасы. Метод определения двуокиси углерода

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (с изменениями на 18 сентября 2014 года) 17. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
- ГОСТ 31494-2012 Квасы. Общие технические условия
- ГОСТ 12787-81 Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
- ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (с Изменениями N 1, 2, 3)
- Кунце В., Мит Г. Технология солода и пива: пер. с нем. – СПб., Изд-во «Профессия», 2001.- 912с.
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»