



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
**«Инженер-технолог производства продуктов питания из растительного
сырья»**
(6-й уровень квалификации)
(наименование квалификации)

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

2019 год

Состав примера оценочных средств

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

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Инженер-технолог производства продуктов питания из растительного сырья (6-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: D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
Умение: Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
Умение: Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Умение: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Умение: Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений Знание: Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4
Умение: Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №5 Задание с выбором ответа №6

<p>тельного сырья</p> <p>Знания: Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>		ром ответа №6
<p>Знания: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7, №8
<p>Знания: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9, №10, №11, №12
<p>Знания: Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13, 14, №15
<p>Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16, №17
<p>Знания: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18, №19
<p>Знания: Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №20
<p>ТФ: D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>		
<p>Умение: Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №21

Умение: Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22, №23, №24
Умение: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №25
Умение: Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Знания: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26
Умение: Проводить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27
Знания: Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28, №29, №30
Знания: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31
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 выбором ответа №32, №33, №34
ТФ: D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья		
Знания: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35, №36
Умение: Применять методы математического моделирования и оптимизации технологиче-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37,

ских процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ Знания: Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ		№38
Знания: Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №39
Знания: Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №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: 37 заданий в тесте (37 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 0 заданий в тесте (0 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 3 задания 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: D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ТД: Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	а) выбраны схемы устранения несоответствия продукта по органолептическим нормам с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия б) указано не менее двух показателей эффективности выбранного метода устранения нарушений органолептических показателей качества с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия в) сформулировано не менее трех аргументированных	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

	предложений по устранению нарушений органолептических показателей качества с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия	
ТФ: D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья ТД: Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в работе в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.	Задание №2 Защита портфолио

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- рабочее место, оборудованное мебелью (стул, стол);
- компьютер с доступом к сети интернет,
- бумага для записей,
- ручка;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

- **рабочее место** кабинет (аудитория), оборудованная рабочим местом (стол, стул, персональный компьютер)

- **предметы и средства труда:**

Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- компьютер, подключенный к сети интернет

- **средства индивидуальной защиты**

- не предусмотрены

- **информационно-методическое обеспечение:**

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

Задание №2

- подготовленное портфолио (в соответствии с требованиями)

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

2. Опыт работы не менее 5 лет в должности и (или) выполнения работ (услуг) по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.

3. Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающего освоение:

а) знаний:

- НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;

- нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;

- методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);

- требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;

- порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);

б) умений

- применять оценочные средства;

- анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;

- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;

- проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;

- принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;

- формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;

- использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

5. Экспертная комиссия утверждается в количестве не менее трех экспертов.

6. Не менее двух членов экспертной комиссии в штате по основному месту работы в Центре оценки квалификации должны иметь подтвержденную Советом по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса квалификацию, удовлетворяющую требованиям, определенным в оценочном средстве для проведения независимой оценки квалификации.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.

С каждым соискателем проводится инструктаж (под подпись) по охране труда и безопасным методам работы 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 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

Какие показатели оказывают влияние на выход продукта?

Выберите все правильные ответы.

- a) количество используемого сырья
- b) время подсчета
- c) технологические потери
- d) технологические затраты
- e) вес полуфабриката
- f) цвет сырья
- g) эксплуатация оборудования

Задание № 2

Чему пропорциональна полная работа при дроблении?

Выберите правильный ответ.

- a) величине вновь образованной поверхности
- b) изменению объема дробимого куска
- c) сумме вновь образованной поверхности и изменения объема дробимого куска
- d) сумме вновь образованной поверхности и бесполезной работы
- e) сумме вновь образованной поверхности

Задание № 3

Какой фонд времени работы оборудования используется при расчете производственной мощности?

Выберите правильный ответ.

- a) календарный

- b) режимный
- c) плановый
- d) почасовой
- e) посменный

Задание №4

Какую информацию используют при анализе прибыли текущих завершённых производственно-хозяйственных операций на промышленном предприятии?

Выберите правильный ответ.

- a) уровень эффективности использования ресурсов в производственном процессе
- b) чистую прибыль
- c) анализ ликвидности
- d) экономическую диагностику предприятия
- e) балансовую прибыль

Задание №5

Установите соответствие между видом оплаты труда работника производства (левый столбец) и его названием (правый столбец).

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

Вид оплаты труда		Название	
a	Оплата за смену складывается из постоянной составляющей, не зависящей от производительности, и переменной	1	Окладно-премиальная
b	Оплата труда прямо пропорциональна сменной выработке	2	Сдельно-повременная
c	Предусматривает кроме заработка по прямым сдельным расценкам выплату премии за показатели в работе.	3	Сдельная
d	При повышении норм в течение смены начисляется премия (бонус) фиксированного размера	4	Сдельно-премиальная
		5	Аккордная

Задание №6

К чему ведет постоянная критика результатов работы сотрудника?

Выберите правильный ответ.

- a) увеличению эффективности его труда
- b) уменьшению эффективности его труда
- c) увеличению потребности в обучении
- d) снижению степени конфликтности личности
- e) росту преданности организации

Задание №7

Кто несет окончательную ответственность за защищенность данных в компьютерной сети?

Выберите правильный ответ.

- a) владелец сети
- b) администратор сети
- c) пользователь сети
- d) Роскомнадзор
- e) владелец здания

Задание №8

Что относят правовым методам, обеспечивающим информационную безопасность?
Выберите правильный ответ.

- a) разработка аппаратных средств обеспечения правовых данных
- b) разработка и установка во всех компьютерных правовых сетях журналов учета действий
- c) разработка и конкретизация правовых нормативных актов обеспечения безопасности
- d) разработка системы паролей и доступов
- e) разработка системы контроля с применением детектора

Задание №9

До какого количества индекса-фага необходимо довести очистку сточных вод предприятия с целью их сброса в водные объекты?

Выберите правильный ответ.

- a) 10 БОЕ дм
- b) 100 БОЕ дм
- c) 1000 БОЕ дм
- d) 10000 БОЕ дм
- e) 100000 БОЕ дм

Задание №10

Какие действия необходимо провести для подготовки рабочего места в соответствии с требованиями электробезопасности?

Выберите все правильные ответы.

- a) проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки
- b) проверить исправность оборудования
- c) проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования
- d) проверить наличие и исправность запорной арматуры
- e) проверить надежность заземляющих соединений
- f) проверить исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации

Задание №11

Кто обязан проводить инструктаж по охране труда на рабочем месте вновь прибывшему работнику?

Выберите правильный ответ.

- a) непосредственный руководитель
- b) специально назначенный сотрудник
- c) любой обученный по специальной программе сотрудник
- d) инженер по охране труда
- e) специалист по инструктажам

Задание №12

Какой период считается ночным временем, работа в который должна дополнительно оплачиваться?

Выберите правильный ответ.

- a) 22.00-06.00
- b) 20.00-08.00
- c) 21.00-09.00
- d) 00.00-08.00
- e) 23.00-08.00

Задание №13

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

Выберите правильный ответ.

- a) технологическая карта
- b) операционная карта
- c) маршрутная карта
- d) дорожная карта
- e) лист согласования

Задание №14

Какой документ входит в состав материалов производственного документооборота?

Выберите правильный ответ

- a) справка
- b) выписка из журнала
- c) протокол отбора проб
- d) список реактивов
- e) перечень справок

Задание №15

Какой реквизит на служебной записке НЕ является обязательным?

Выберите правильный ответ.

- a) реквизиты организации
- b) название документа
- c) адресат
- d) подпись автора
- e) дата

Задание № 16

Какую температуру применяют для быстрого замораживания плодово-ягодного сырья?

Выберите правильный ответ.

- a) -5°C
- b) -10°C
- c) -15°C
- d) -30°C
- e) -45°C

Задание №17

Какой метод, осуществляемый на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат, применяется для определения показателей качества продукции,?

Выберите правильный ответ.

- a) измерительный метод определения показателей качества продукции
- b) регистрационный метод определения показателей качества продукции
- c) расчетный метод определения показателей качества продукции
- d) органолептический метод определения показателей качества продукции
- e) экспертный метод определения показателей качества продукции

Задание №18

Что лежит в основе экстрагирования?

Выберите правильный ответ.

- a) различная проводимость веществ
- b) различная растворимость веществ в воде и в органических растворителях

- c) способность образовывать коллоидные осадки
- d) способность расслоения
- e) способность выпадения в осадок

Задание №19

Что такое абсолютная погрешность измерения?

Выберите правильный ответ.

- a) разность результатов двух параллельных определений
- b) разность между измеренным результатом и истинным
- c) отношение истинного результата к измеренному
- d) величина из справочников
- e) такой величины нет

Задание №20

Установите соответствие между условиями обеспечения безопасности технологических процессов производства (левый столбец) и стадией разработки и эксплуатации технологического процесса (правый столбец).

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

Условия обеспечения безопасности		Стадия технологического процесса	
a	безопасность обеспечивается при разработке оборудования, технологических режимов, комплекта документации	1	опытной проверки
b	безопасность обеспечивается при проведении теоретических исследований, исходных и технологических материалов	2	проектирование
c	безопасность обеспечивается на стадии промышленной эксплуатации	3	исследование
d	безопасность в процессе проверки и корректировки технологических методов, приемов, режимов	4	промышленной эксплуатации
		5	технологической подготовки производства

Задание №21

На каком приборе определяют качество сырой клейковины?

Выберите правильный ответ.

- a) измеритель силы клейковины (ИСК)
- b) измеритель деформации клейковины (ИДК)
- c) измеритель качества клейковины (ИКК)
- d) измеритель аминокислотного состава клейковины (ИАСК)
- e) измеритель упругости клейковины (ИУК)

Задание №22

Как осуществляется декларирование соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) путем проведения собственных испытаний
- b) путем составления технологической карты производства продукции
- c) путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны
- d) путем подачи документов в налоговую инспекцию

е) по усмотрению производителя

Задание №23

Каким методом НЕ проводится идентификация пищевой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) по наименованию
- b) визуальным методом
- c) органолептическим методом
- d) аналитическим методом
- e) по литературным данным

Задание №24

Что может включать инспекционный контроль, проводимый только в рамках сертификации?

Выберите все правильные ответы.

- a) испытания образцов сертифицированной продукции
- b) анализ состояния производства
- c) инспекционный контроль сертифицированной системы менеджмента
- d) проверка техники безопасности
- e) на усмотрение руководства
- f) проверка квалификации персонала
- g) проверка прав собственника

Задание №25

Установите соответствие между сутью метода определения показателей качества продукции (левый столбец) и названием метода (правый столбец).

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

Сутью метода определения показателей качества продукции		Название методы	
a	осуществляется на основе технических средств измерений	1	Измерительный метод
b	осуществляется на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей	2	Социологический метод
c	осуществляется на основе анализа восприятий органов чувств	3	Экспертный метод
d	Осуществляется на основе решения, принимаемого экспертами	4	Органолептический метод
		5	Регистрационный метод

Задание №26

Какой метод позволяет установить состав пищевых продуктов с помощью Уф лучей?

Выберите правильный ответ

- a) рефрактометрический
- b) поляриметрический
- c) спектроскопический
- d) потенциометрический
- e) люминесцентный

Задание №27

Как называется этап, на котором может быть применен контроль и который является существенным для предотвращения, устранения или снижения опасного фактора до приемлемого уровня?

Выберите все правильные ответы.

- a) критическая контрольная точка

- b) окончательный этап решения
- c) финишный контрольный этап
- d) абсолютная контрольная точка
- e) критический контрольный этап

Задание №28

Каковы физико-химические показатели качества готового продукта?

Выберите все правильные ответы.

- a) пористость
- b) содержание углеводов
- c) форма
- d) кислотность
- e) пропеченность
- f) влажность;
- g) цвет

Задание №29

В чем заключается сущность титриметрического анализа?

Выберите правильный ответ.

- a) в измерении объема раствора реактива точно известной концентрации, расходуемого для реакции с определяемым веществом
- b) в оценке интенсивности окраски раствора
- c) в измерении объема газа, образующегося в результате реакции
- d) в измерении массы израсходованного раствора
- e) в измерении времени реакции

Задание №30

В чем заключается сущность отбора средней пробы?

Выберите правильный ответ.

- a) отбор пробы из середины партии
- b) отбор в начале и в конце партии
- c) отбор пробы, характеризующий средний состав анализируемой партии
- d) отбор пробы в любой точке партии
- e) самый первый отбор пробы партии

Задание №31

Что является причиной не только потемнения пищевых продуктов, но и уменьшения в них сухого вещества и потерь незаменимых аминокислот?

Выберите правильный ответ.

- a) сахаро-аминные реакции
- b) липид-аминные реакции
- c) сахаро-липидные реакции
- d) витаминно-липидные реакции
- e) витаминно-аминные реакции

Задание №32

Какие сушилки относятся к контактному типу?

Выберите правильный ответ.

- a) вальцовая вакуум-сушилка
- b) распылительная сушилка
- c) ленточная сушилка
- d) сублимационная сушилка

е) диэлектрическая сушилка

Задание №33

Какие машины относятся к машинам изрезающего действия?

Выберите правильный ответ.

- a) траво- и корнерезки
- b) валки, бегуны
- c) дезинтегратор, эксцельсиор
- d) жаровая и стержневая мельница
- e) шаровая мельница

Задание №34

Какими параметрами характеризуются коллоидные мельницы?

Выберите правильный ответ.

- a) измельчают до 1 мкм и менее сухим и мокрым способом
- b) измельчают до 10 мкм и менее, большинство имеет барабан и мелющие шары
- c) измельчают до 1 мкм и менее в потоке воздуха или инертного газа
- d) измельчают хорошо высушенное растительное сырьё с помощью ротора или статора
- e) измельчают до 10 мкм и менее, имеет ножи

Задание №35

Какие понятия являются составными частями менеджмента качества?

Выберите правильный ответ.

- a) вовлечение поставщиков и всего управляющего состава фирмы в контроль качества
- b) разработка и реализация краткосрочных планов и долгосрочной стратегии улучшения работы
- c) планирование, анализ, контроль
- d) создание системы признания заслуг предприятия, выпускающей качественную продукцию, обеспечение индивидуального участия всех сотрудников фирмы в управлении качеством
- e) ценовая политика, анализ рынка, управление брендом

Задание №36

Выберите правильный ответ.

Что относится к внутренним факторам, которые могут повлиять негативно на продвижение новых товаров на рынок?

- a) усиление законодательных норм
- b) увеличение возраста потребителей
- c) снижение количества населения
- d) несовершенство программы маркетинга
- e) международная политика страны

Задание №37

Какие программные продукты можно использовать для имитационного моделирования технологических процессов?

Выберите правильный ответ

- a) Siemens PLM Tecnomatix Plant Simulation
- b) Autodesk 3ds Max
- c) Mathcad Prime 3.0
- d) 1 с Производство 5
- e) Pixologic ZBrush

Задание №38

Какую цель преследуют статистические методы обеспечения качества продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) тщательное контролирование производственного процесса
- b) сосредоточение внимания на выявлении брака
- c) сертификация системы качества
- d) исключение случайных изменений качества продукции
- e) управление ценой

Задание №39

Какое понятие относится к стоимостным показателям производственной программы предприятия?

Выберите правильный ответ.

- a) товарная продукция
- b) реализованная продукция
- c) затраты на 1 руб. товарной продукции
- d) затраты на 1 руб. реализованной продукции
- e) затраты на 1 руб. произведенной посменно продукции

Задание №40

В каком случае внедрение в производство новой техники и технологии будет считаться экономически эффективным?

Выберите все правильные ответы.

- a) снижение затрат на производство единицы продукции
- b) повышение качества изделий
- c) повышение пенсий
- d) рост производительности труда
- e) повышение заработной платы работников
- f) рост доходов населения
- g) разнообразие ассортимента изделий

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	a, c, d, e	1
№2	d	1
№3	c	1
№4	b	1
№5	a-2, b-3, c-4, d-1	1
№6	b	1
№7	a	1
№8	c	1
№9	c	1
№10	a, c, e, f	1
№11	a	1
№12	a	1
№13	a	1

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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: D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД: Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Задание.

Пшеничная хлебопекарная мука при анализе органолептических показателей обнаруживает посторонний горький привкус и плесневый запах.

Наметьте комплекс мероприятий по устранению этих пороков;
(формулировка задания)

условия выполнения задания:

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

Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

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

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- компьютер с доступом к сети интернет

- средства индивидуальной защиты

- не предусмотрены

- информационно-методическое обеспечение:

ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

Критерии оценки:

- а) выбраны схемы устранения несоответствия продукта по органолептическим нормам с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия
- б) указано не менее двух показателей эффективности выбранного метода устранения нарушений органолептических показателей качества с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия
- в) сформулировано не менее трех аргументированных предложений по устранению нарушений органолептических показателей качества с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТЫ ПОРТФОЛИО

ТФ: D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья

ТД: Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

Задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио работ и документов, отражающих Ваш личный опыт участия в проектной (экспериментальной) работе по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Требование к структуре и оформлению портфолио.

Структура портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, квалификация).
2. Перечень документов и материалов портфолио.
3. Документы, демонстрирующие результаты и эффективность профессиональной деятельности (планы-графики мероприятий, грамоты, благодарственные письма, отзывы, характеристики, рекомендации, собственные разработки, фото- и видео-материалы, статьи в МИ, ссылки на интернет издания) за период до 5 лет.

Требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист, перечень документов и материалов, представляемых в портфолио, оформляются в соответствии с образцами в виде текста (шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал полуторный).
2. Общий объем портфолио зависит от количества представленных в нем документов и материалов.
3. Документы представляются в копиях, заверенных соответствующим образом, материалы подписываются самим соискателем.
4. Фотографии, рисунки, схемы, таблицы подписываются. Количество фотоматериалов должно быть не более 10.
5. Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF, отсканированный текст должен быть представлен в масштабе 1:1 и читаться без затруднений.
6. Видеоматериалы, иллюстрирующие профессиональную деятельность, представляются на флеш-карте, который вкладывается в отдельный файл, содержащий сопроводительную записку с пояснением содержания.
7. Подготовленные документы и материалы по каждому из показателей вкладываются в отдельные файлы и подшиваются в папку-скоросшиватель. Набор документов по каждому из показателей предваряется разделительным листом, включающим в себя номер и наименование показателя.
8. Все страницы портфолио нумеруются, нумерация начинается с первого листа, номер на титульной странице не ставится.
9. Информация в портфолио не по теме задания не рассматривается и не учитывается.
10. Соискатель гарантирует достоверность предоставляемых сведений. В случае выявления предоставления недостоверной информации все результаты профессионального экзамена аннулируются без права пересдачи.

Типовые вопросы для собеседования по материалам портфолио:

1. Какую задачу перед Вами ставили до начала работы в проекте?
2. Какие современные тенденции (в том числе цифровые технологии) Вы применяли в процессе работы по проекту?
3. Какие показатели эффективности и результативности деятельности по разработке и внедрению нового вида продукции Вы можете назвать?

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Критерии оценки:

- а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
- б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в работе
- в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации.

При несоответствии одному или нескольким критериям оценки выполнения заданий, повторное прохождение экзамена допускается не ранее, чем через один месяц со дня первой попытки.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Инженер-технолог производства продуктов питания из растительного сырья (6-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:

- Федеральный закон от 21 июля 1997 г. N 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»
- Федеральные нормы и правила в области промышленной безопасности «Правила промышленной безопасности опасных производственных объектов, на которых используется оборудование, работающее под избыточным давлением»
- ГОСТ Р 50995.3.1-96 Технологическое обеспечение создания продукции. Технологическая подготовка производства.
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ГОСТ Р 52380.1-2005 Руководство по экономике качества. Часть 1. Модель затрат на процесс.
- ГОСТ Р 53647.8-2013 Менеджмент непрерывности бизнеса. Управление человеческими ресурсами.
- Программное обеспечение Leader Task. Руководство пользователя.
- ГОСТ 14.416-83 Единая система технологической подготовки производства. Организация автоматизированного технологического проектирования.
- ГОСТ 20779-81 Экономическая эффективность стандартизации. Методы определения. Основные положения.
- ГОСТ 15467-79. Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения.
- ГОСТ 1.1-2002 Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Термины и определения.
- ОСТ 45.185-2001 Отраслевая система стандартизации. Термины и определения.
- ГОСТ Р ИСО 10018-2014 Менеджмент качества. Руководящие указания по вовлечению работников и их компетентности.
- Постановление Правительства РФ от 17 августа 2016 г. № 806 «О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора) и внесении изменений в некоторые акты правительства РФ».
- ГОСТ Р ИСО 9001-2008 Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента качества.
- ГОСТ 19605-74 Организация труда. Основные понятия. Термины и определения.
- Общая инструкция по работе в системе 1С:Документооборот.
- ГОСТ 14.322-83 Нормирование расхода материалов. Основные положения.
- ГОСТ 30167-95 Ресурсосбережение. Порядок установления показателей ресурсосбережения в документации на продукцию.
- ГОСТ 3.1105-2011 Единая система технологической документации. Формы и правила оформления документов общего назначения.

- ГОСТ 2.114-2016 Единая система конструкторской документации. Технические условия.
- ГОСТ Р 15.011-96. Система разработки и постановки продукции на производство. Патентные исследования. Содержание и порядок проведения.
- ГОСТ Р ИСО 20252-2014 Исследование рынка, общественного мнения и социальных проблем. Словарь и сервисные требования.
- ГОСТ Р 56036-2014 Менеджмент качества. Руководящие указания по организации мониторинга удовлетворенности потребителей.
- ГОСТ Р 54732-2011/ISO/TS 10004:2010 Менеджмент качества. Удовлетворенность потребителей. Руководящие указания по мониторингу и измерению.
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- ГОСТ Р 53647.5-2012. Менеджмент непрерывности бизнеса. Готовность к опасным ситуациям и инцидентам.
- ГОСТ 24297-2013 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля.
- ГОСТ Р 54501-2011 Комплексная система контроля качества. Контроль технологических процессов изготовления материалов и полуфабрикатов на предприятиях-поставщиках. Общие требования.
- ГОСТ 18321-73 (СТ СЭВ 1934-79) Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции.
- Федеральный закон №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- ГОСТ Р 57079-2016 Биотехнологии. Классификация биотехнологической продукции.
- ГОСТ 15.101-98 Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП). Порядок выполнения научно-исследовательских работ.
- ГОСТ Р 1.12-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения.
- ГОСТ 3.1105-2011 Единая система технологической документации (ЕСТД). Формы и правила оформления документов общего назначения.
- ГОСТ Р 58182-2018 Требования к экспертам и специалистам. Нормоконтролер технической документации. Общие требования.
- ГОСТ 3.1109-82 Единая система технологической документации (ЕСТД). Термины и определения основных понятий.
- РДМУ 64-110-90 Методические указания. Нормирование расхода сырьевых ресурсов в производстве.
- ГОСТ Р 15.301-2016 Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП). Продукция производственно-технического назначения. Порядок разработки и постановки продукции на производство.
- ГОСТ Р 58185-2018 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике.
- ГОСТ Р 57188-2016 Численное моделирование физических процессов. Термины и определения.
- ГОСТ 33707-2016 (ISO/IEC 2382:2015) Информационные технологии (ИТ). Словарь
- МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 19 августа 2016 г. № 614 "Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания"
- ГОСТ Р 56875-2016 Информационные технологии (ИТ). Системы безопасности комплексные и интегрированные. Типовые требования к архитектуре и технологиям интеллектуальных систем мониторинга для обеспечения безопасности предприятий и территорий

- Приказ Минтруда от 17.08.2015 №550н Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции (с изменениями на 23 января 2019 года)
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»