



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
**«Инженер-технолог по безопасности, прослеживаемости
и качеству пищевой продукции (6-й уровень квалификации)»**
(наименование квалификации)

Состав примера оценочных средств

Раздел	Страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
4. Вид профессиональной деятельности	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	6
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	6
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	7
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	8
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	8
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	18
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	19
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	21
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	21

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Инженер-технолог по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции (6-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00700.03

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

Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» - код 22.007, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» сентября 2020 г. №556н)

4. Вид профессиональной деятельности:

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

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
С/01.6 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1,2
Концепция всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Методы проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4,5
Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6,7
Виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8,9
Виды и технологии производства продуктов питания из растительного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10 Задание с открытым ответом №11
Виды и технологии производства продуктов питания из животного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленно-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12,13

сти		
Виды и технологии производства биотехнологической продукции для организаций пищевой и перерабатывающей промышленности	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №14 Задание на установление соответствия №15
Виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16,17
Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства и обращения на рынке пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18,19
Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20,21
Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22,23
Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24
Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25
Основы технологии производства и обращения на рынке пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26
Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27
Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28
Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и об-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30

ращения на рынке пищевой продукции		
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31
Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32,33
С/02.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции		
Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34,35
Математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36,37
Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38
Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №39
Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	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: 2 задание в тесте (2 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 1 задания в тесте (1 – в примере оценочного средства);

- количество заданий на установление последовательности: 0 задание в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
<p>ТФ С/01.6 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>ТД: Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции</p>	<p>а) варианты оценки по критерию «Вероятность реализации опасного фактора» приведены правильно в соответствии с Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования (далее - ГОСТ Р 51705.1-2001);</p> <p>б) варианты оценки по критерию «Тяжесть последствий от реализации опасного фактора» приведены правильно в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001;</p> <p>в) диаграмма анализа рисков составлена верно в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001</p>	<p>Задание №1</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
<p>ТФ С/02.6: Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции</p> <p>Умение: Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>а) трудоемкость изготовления 1 т продукции по основному оборудованию определена правильно в соответствии с ВНТП 36-92 Нормы технологического проектирования предприятий пищеконцентратной промышленности (далее – Нормы);</p> <p>б) общая трудоемкость изготовления продукции определена правильно в соответствии с Нормами;</p> <p>в) формула расчета коэффициент сменности применена правильно в соответствии с Нормами</p>	<p>Задание №2</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

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

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

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

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

Задание №1

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,

- средства индивидуальной защиты:

- не предусмотрены;

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 51705.1-2001

Задание №2

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка;

- средства индивидуальной защиты:

- не предусмотрены;

- информационно-методическое обеспечение:

- Нормы.

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

Какой срок годности необходимо устанавливать у рафинированного дезодорированного подсолнечного масла?

Выберите правильный ответ.

- a) 6 месяцев
- b) 2 месяца
- c) 12 месяцев
- d) 4 месяца
- e) 8 месяцев

Задание №2

При какой относительной влажности должен храниться сухой ржаной солод?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 80%
- b) не более 85%
- c) не более 95%
- d) не более 75%
- e) не более 90%

Задание №3

Какой общий принцип НЕ является основой для стандартов ИСО на системы менеджмента?

Выберите правильный ответ.

- a) лидерство
- b) увеличение штата персонала
- c) вовлечение персонала
- d) принятие решений, основанных на свидетельствах
- e) менеджмент взаимоотношений

Задание №4

Какой метод аудита НЕ применяется в случае, если аудитор находится на территории проверяемой организации, но не взаимодействует с людьми?

Выберите правильный ответ.

- a) наблюдение за выполнением работы
- b) проведение анализа документов
- c) проведение опросов
- d) заполнение анкет
- e) выезд на место

Задание №5

Когда внешний аудит считается завершенным?

Выберите правильный ответ.

- a) когда составлен акт проведенного аудита
- b) когда аудит проведен на 70% и более
- c) когда аудитор объявил о завершении проверки
- d) когда пришел результат всех проводимых экспертиз
- e) когда все запланированные мероприятия аудита выполнены

Задание №6

Как называется двумерная матричная символика с коррекцией ошибок, кодирующая различные наборы знаков, включая набор цифровых и алфавитно-цифровых знаков данных, все знаки по ИСО/МЭК 646 (ASCII), а также специальные наборы знаков?

Выберите правильный ответ.

- a) код 128
- b) PDF417
- c) размер X
- d) Data Matrix
- e) ITF-14

Задание №7

Из какого количества знаков состоит идентификатор применения GS1?

Выберите правильный ответ.

- a) из пяти или более знаков
- b) из двух или более знаков
- c) из десяти или более знаков
- d) из двенадцати или более знаков
- e) из пятнадцати или более знаков

Задание №8

На сколько категорий делится свинина в зависимости от массы туш и толщины шпика?

Выберите правильный ответ.

- a) три
- b) четыре
- c) пять
- d) две
- e) шесть

Задание №9

Каких мясосодержащих консервов в зависимости от технологии производства НЕ существует?

Выберите правильный ответ.

- a) жиросодержащие
- b) первые обеденные блюда
- c) ветчинные
- d) кусковые
- e) эмульгированные

Задание №10

Какое допускается отрицательное отклонение массы нетто фасованного мешка с крахмалом кукурузным от номинальной массы?

Выберите правильный ответ.

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

Задание №11

Как называется механическое обезвоживание сырого жома при производстве сахара?

Запишите ответ одним словом (сущ., ср.р, ед.ч.).

Правильный ответ: _____.

Задание №12

Как называется белковое вещество, получаемое в мясной промышленности из коллагенсодержащего сырья, состоящее почти полностью из глютена, обладающее большой желирующей способностью?

Выберите правильный ответ.

- a) галерта
- b) желатин
- c) холодец
- d) жилка
- e) агар-агар

Задание №13

Какая должна быть толщина шпика у свинины жилованной при изготовлении консервов мясных ветчинных?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 2,5 см
- b) не более 3,5 см
- c) не более 1,5 см
- d) не более 4,5 см
- e) не более 5,5 см

Задание №14

Как называется технология выращивания растений без почвы во влажном воздухе при периодическом опрыскивании их корней питательным раствором?

Запишите ответ одним словом (сущ., ж.р, ед.ч.).

Правильный ответ: _____.

Задание №15

Установите соответствие между термином, используемом при описании видов биотехнологической продукции (левый столбик) и характеристикой данного термина (правый столбик). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

Левый столбец «Термин, используемый при описании видов биотехнологической продукции»	
a	Биоудобрения
b	Вермикомпост
c	Криобанки
d	Криоконсервация

Правый столбец «Характеристика термина»	
1	Экологически чистые удобрения, получаемые из биогумуса и натуральных органических веществ
2	Органическое удобрение (биогумус), продукт переработки органических отходов сельского хозяйства дождевыми и бактериями с участием других организмов
3	Хранилища, обеспечивающие криоконсервацию, длительное хранение и реализацию сельскохозяйственных животных и птиц
4	Криоконверсия, направленная на длительное хранение и реализацию биологического потенциала сельскохозяйственных растений, животных и птицы
5	Белковые катализаторы, применение которых в животноводстве позволяет повысить усвояемость кормов и обеспечивает возможность более гибко ис-

пользовать доступное кормовое сырье

Задание №16

Как называется высокотемпературный процесс удаления свободных жирных кислот, одорирующих и других летучих веществ путём отгонки под вакуумом с перегретым паром, при производстве масложировой продукции в соответствии с регламентом Таможенного союза? Выберите правильный ответ.

- a) модификация
- b) рафинация
- c) гидрогенизация
- d) рафинация по частичному циклу
- e) дистилляционная нейтрализация

Задание №17

Что такое дистилляция в рамках производства масложировой продукции в соответствии с регламентом Таможенного союза?

Выберите правильный ответ.

- a) процесс очистки масел от нежировых примесей и сопутствующих веществ
- b) процесс очистки путём испарения и конденсации образующихся паров
- c) процесс частичного или полного насыщения водородом непредельных связей ненасыщенных жирных кислот глицеридов, входящих в состав растительных масел и (или) жиров
- d) разделение растительных масел термомеханическим способом на фракции
- e) процесс перераспределения ацильных групп в глицеридах жира без изменения жирнокислотного состава триацилглицеридов

Задание №18

Как называется физическое или юридическое лицо, реализующее исследовательские проекты или элементы исследовательских проектов в области исследования рынка, общественного мнения и социальных проблем?

Выберите правильный ответ.

- a) респондент
- b) аудитор
- c) провайдер
- d) рекрутер
- e) субподрядчик

Задание №19

Кто должен проводить мероприятия внутреннего аудита в рамках анализа результативности системы менеджмента процесса исследования рынка?

Выберите правильный ответ.

- a) руководитель в области качества
- b) заказчик услуг
- c) респондент
- d) провайдер услуг по проведению исследований
- e) рекрутер

Задание №20

Как называется количество образца исследуемой продукции, случайным образом отобранное и достаточное для проведения повторных испытаний в течение срока годности, при проведении маркетинговых исследований?

Выберите правильный ответ.

- a) образец продукции

- b) база образцов
- c) неприкасаемый запас образцов
- d) проверочный образец
- e) контрольный образец

Задание №21

Какой документ определяет порядок проведения закупки образцов и транспортирования их в лабораторию при проведении маркетинговых исследований?

Выберите правильный ответ.

- a) техническое задание
- b) техническая инструкция
- c) приказ о проведении закупки
- d) государственный стандарт
- e) федеральный закон

Задание №22

С помощью какого метода осуществляется определение плотности молока и продуктов переработки молока?

Выберите правильный ответ.

- a) кислотный метод
- b) ареометрический метод
- c) метод определения пероксидазы по реакции с йодистокалиевым крахмалом
- d) экстракционный метод
- e) метод определения пероксидазы по реакции с солянокислым парафенилендиамином

Задание №23

Как называется метод определения массовой доли жира хлебобулочных изделий, основанный на извлечении жира из предварительно гидролизованной навески изделия растворителем и определении количества жира взвешиванием после удаления растворителя?

Выберите правильный ответ.

- a) экстракционно-весовой метод
- b) рефрактометрический метод
- c) экстракционный метод с предварительным гидролизом навески
- d) бутиромерический метод
- e) экстракционный метод

Задание №24

Какой процесс происходит с зерном, которое обрабатывается в вальцовом станке?

Выберите правильный ответ.

- a) сушка зерна
- b) мытье зерна
- c) продувка зерна
- d) отделение крупного сора от зерна
- e) измельчение зерна

Задание №25

Какой показатель обозначается символом Т в формуле расчета коэффициента сменности по предприятию при оценке рациональности использования оборудования на предприятиях пищекоцентрализованной промышленности?

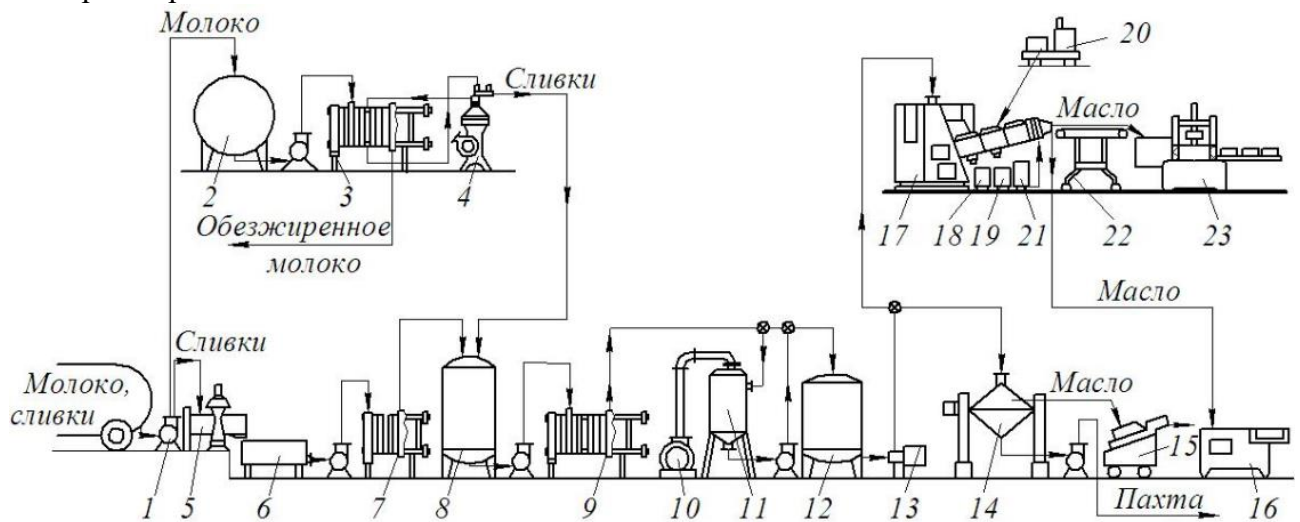
Выберите правильный ответ.

$$K_{см} = \frac{T}{H \cdot \Phi}$$

- среднесписочный состав установленного основного технологического оборудования
- годовой фонд работы единицы оборудования в одну смену
- техническая производительность оборудования
- общая трудоемкость продукции, соответствующая проектной производственной мощности предприятия
- продолжительность работы оборудования в смену

Задание №26

Под какой цифрой на картинке изображен сливокосозревательный аппарат?
Выберите правильный ответ.



- 17
- 16
- 12
- 8
- 21

Задание №27

Для какого сливочного масла применяют определение массовой доли жира кислотным методом?

Выберите правильный ответ.

- сливочное масло массовой долей жира от 50,0% до 75,0%
- сливочное масло массовой долей жира от 80,0% до 85,0%
- сливочное масло массовой долей жира от 75,0% до 80,0%
- сливочное масло массовой долей жира от 85,0% до 90,0%
- сливочное масло массовой долей жира от 75,0% до 77,0%

Задание №28

Какое оборудование изображено на картинке?

Выберите правильный ответ.



- a) плунжерный насос
- b) сепаратор-сливкоотделитель
- c) гомогенизатор молока
- d) декантер
- e) стандартизатор

Задание №29

Контроллер из какой группы изображен на картинке?
Выберите правильный ответ.



- a) модульные контроллеры
- b) моноблочные контроллеры
- c) PC-совместимые контроллеры
- d) исполнительные контроллеры
- e) регулирующие контроллеры

Задание №30

Какое обеспечение НЕ включается в Комплекс средств автоматизированного проектирования КСАП?

Выберите правильный ответ.

- a) методическое
- b) математическое
- c) техническое
- d) информационное
- e) экономическое

Задание №31

Как называются программы для определения и фильтрации нежелательных электронных сообщений, попадающих через корпоративные почтовые серверы и публичные сервисы электронной почты?

- a) антивирус
- b) антиспам

- c) защита
- d) актуализация
- e) модификатор

Задание №32

Какого цвета должен быть орган управления аварийным останомом?
Выберите правильный ответ.

- a) красный
- b) желтый
- c) зеленый
- d) черный
- e) синий

Задание №33

Какому количеству режимов должно соответствовать каждое положение переключателя режимов функционирования производственного оборудования?
Выберите правильный ответ.

- a) максимум двум
- b) максимум одному
- c) максимум трем
- d) максимум четырем
- e) максимум пяти

Задание №34

Исходя из какого расчета смен комплектов рабочей одежды в цехах осуществляется проектирование прачечных на пищевых концентратных предприятиях?
Выберите правильный ответ.

- a) 5 раз в течение 5 суток
- b) 1 раз в течение 15 суток
- c) 1 раз в течение 5 суток
- d) 5 раз в течение 15 суток
- e) 15 раз в течение 50 суток

Задание №35

Какая площадь должна быть предусмотрена в помещениях для приема тары-оборудования при проектировании пищевых концентратных предприятий?
Выберите правильный ответ.

- a) не менее 15 м²
- b) не менее 10 м²
- c) не менее 1,8 м²
- d) не менее 7 м²
- e) не менее 18 м²

Задание №36

Как называется компьютерная модель, представленная в виде систем уравнений, логических, начальных и граничных условий?
Выберите правильный ответ.

- a) физико-механическая модель
- b) технико-экономическая модель
- c) имитационная модель
- d) математическая модель
- e) графическая модель

Задание №37

Как называют математическую модель, в которой форму и коэффициенты зависимости одних параметров модели от других находят путем многократного испытания модели с различными входными данными?

Выберите правильный ответ.

- a) имитационная
- b) численная
- c) аналитическая
- d) информационная
- e) описательная

Задание №38

Какие затраты включают в состав затрат на содержание основных средств?

Выберите правильный ответ.

- a) стоимость запасных частей
- b) затраты на работы и услуги вспомогательных производств
- c) затраты на все виды ремонтов
- d) налоги, сборы и платежи в бюджет
- e) расходы будущих периодов

Задание №39

Какое программное обеспечение автоматизированного проектирования используют архитекторы, инженеры и строители для создания точных 2D- и 3D-чертежей?

Выберите правильный ответ.

- a) LiteBox
- b) SUBTOTAL
- c) Qasl
- d) CloudShop
- e) AutoCAD

Задание №40

Какой критерий эффективности систем менеджмента безопасности пищевых продуктов включает в себя мероприятия, обеспечивающие управление опасностями и выпуск продукции, соответствующей требованиям качества и безопасности, установленным в нормативных правовых актах и технических документах?

Выберите правильный ответ.

- a) валидация мероприятий
- b) обмен информацией
- c) результаты верификации
- d) актуализация систем менеджмента
- e) мониторинг

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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 С/01.6 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ТД: Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции

Задание.

Нарисуйте диаграмму анализа рисков по потенциально опасным факторам на пищевом производстве (см. варианты). При этом приведите все возможные варианты оценки по координатам «Вероятность реализации опасного фактора» и «Тяжесть последствий от реализации опасного фактора».

Оформите результат работы в письменном виде в свободной форме.

Вариант 1.

На предприятии выявлены:

- однократное обнаружение антибиотиков в сырьевых продуктах от постоянно поставщика,
- поступление из внешней среды паров ртути не выявленного происхождения.

Вариант 2.

На предприятии выявлены:

- периодическое попадание смазочных материалов в перерабатываемое сырье,
- однократное попадание СИЗ в перерабатываемое сырье.

Иные варианты на усмотрение ЦОК.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

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

- стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,

- средства индивидуальной защиты:

- не предусмотрены;

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования (далее - ГОСТ Р 51705.1-2001).

Критерии оценки:

- а) варианты оценки по критерию «Вероятность реализации опасного фактора» приведены правильно в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001;
- б) варианты оценки по критерию «Тяжесть последствий от реализации опасного фактора» приведены правильно в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001;
- в) диаграмма анализа рисков составлена верно в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001.

ЗАДАНИЕ №2 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

ТФ С/02.6: Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции

Умение: Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений

Задание.

Рассчитайте коэффициент сменности условного предприятия. Номенклатура предприятия указана в графе 1. Продолжительность работы оборудования в смену – 7 часов, годовой фонд рабочего времени – 232 суток.

Оформите результат работы в письменном виде в свободной форме.

Наименование видов продукции	Наименование и количество основного технологического оборудования	Техническая производительность, т/час	Трудоемкость изготовления 1 т продукции по основному оборудованию, $\frac{\text{т}}{\text{машиночас}}$	Мощность, $\frac{\text{т}}{\text{год}}$	Общая трудоемкость изготовления продукции, машиночас (т)	Количество ведущих единиц оборудования (Н)
1	2	3	4	5	6	7
Первые и вторые обеденные блюда	Оборудование А, кол-во: 1 маш.	0,5		10500		7
Сладкие блюда, брикет	Оборудование Б, кол-во: 1 маш.	0,75		3000		1
Сладкие блюда, пакет	Оборудование С, кол-во: 1 маш.	0,6		2700		2
Мучные полуфабрикаты	Оборудование Д, кол-во: 2 маш.	1,08		3600		2
			ИТОГО:	19800		12

Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

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

- письменный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка;

- средства индивидуальной защиты:

- не предусмотрены;

- информационно-методическое обеспечение:

- ВНТП 36-92 Нормы технологического проектирования предприятий пищевого концентратной промышленности (далее – Нормы).

Критерии оценки:

а) трудоемкость изготовления 1 т продукции по основному оборудованию определена правильно в соответствии с Нормами;

б) общая трудоемкость изготовления продукции определена правильно в соответствии с

Нормами;

в) формула расчета коэффициент сменности применена правильно в соответствии с Нормами.

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 по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции (6 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:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия
- ГОСТ Р 54758-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности
- ГОСТ 5668-68 Хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
- ГОСТ 18157-88 Продукты убоя скота. Термины и определения
- ГОСТ Р 52061-2003 Солод ржаной сухой. Технические условия
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
- ГОСТ Р ИСО 19011-2021 Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента
- ГОСТ Р ИСО 22742-2006 Автоматическая идентификация. Кодирование штриховое. Символы линейного штрихового кода и двумерные символы на упаковке продукции
- ГОСТ ISO/IEC 15418-2014 Информационные технологии. Технологии автоматической идентификации и сбора данных. Идентификаторы применения GS1 и идентификаторы данных ASC MH10 и их ведение
- ГОСТ 33102-2014 Продукция мясной промышленности. Классификация
- ГОСТ 32245-2013 Консервы мясосодержащие. Общие технические условия
- ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия
- ГОСТ 32971-2014 Производство сахара. Термины и определения
- ГОСТ Р 55334-2012 Паштеты мясные и мясосодержащие. Технические условия
- ГОСТ Р 55762-2013 Консервы мясные ветчинные. Технические условия
- ГОСТ Р 57095-2016 Биотехнологии. Термины и определения
- ГОСТ Р 57079-2016 Биотехнологии. Классификация биотехнологической продукции
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- ГОСТ Р ИСО 20252-2014 Исследование рынка, общественного мнения и социальных проблем. Словарь и сервисные требования
- ГОСТ Р 58185-2018 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

- ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
- Главное научно-проектное Управление по строительству Минсельхозпрода СССР, ВНТП 36-92 Нормы технологического проектирования предприятий пищекопцентратной промышленности
- ГОСТ Р 55361-2012 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля
- ГОСТ 12.2.003-91 Оборудование производственное. Общие требования безопасности
- ГОСТ Р 57412-2017. Компьютерные модели в процессах разработки, производства и эксплуатации изделий. Общие положения
- Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 6 июня 2003 г. N 792 «Об утверждении методических рекомендаций по бухгалтерскому учету затрат на производство и калькулированию себестоимости продукции (работ, услуг) в сельскохозяйственных организациях»
- МР 5.1.0096-14 Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России. Организация госсанэпидслужбы России. Методические рекомендации. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Комплект материалов для экзаменатора
(заполняется членом экзаменационной комиссии на каждого соискателя)

Соискатель (ФИО): _____

Квалификация: Инженер-технолог по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции (6 уровень квалификации)

Дата профессионального экзамена: _____

1. Результаты теоретического этапа экзамена

Максимальная сумма баллов	Проходная сумма баллов	Фактическая сумма баллов
40	30	

Решение: _____
(допустить/ не допустить до практического этапа экзамена)

2. Результаты практического этапа экзамена

2.1. Задание №1. Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях. Время выполнения – 40 минут.

ТФ С/01.6 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ТД: Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции

Задание.

Нарисуйте диаграмму анализа рисков по потенциально опасным факторам. При этом приведите все возможные варианты оценки по координатам «Вероятность реализации опасного фактора» и «Тяжесть последствий от реализации опасного фактора».

Оформите результат работы в письменном виде в свободной форме.

Критерий оценки	Контрольная информация	Решение (соответствует/ не соответствует)
а) варианты оценки по критерию «Вероятность реализации опасного фактора» в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001	Вероятность реализации опасного фактора оценивается исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая	
б) варианты оценки по критерию «Тяжесть последствий от реализации опасного фактора» приведены в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001	Тяжесть последствий от реализации опасного фактора оценивается исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая	
в) диаграмма анализа рисков составлена верно в соответствии с	В соответствии с п. Приложением Б, рис. Б.1 ГОСТ Р 51705.1-2001	

ГОСТ Р 51705.1-2001		
Общее решение по заданию (положительное/ отрицательное)		

2.2. Задание №2. Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях. Время выполнения – 60 минут.

ТФ С/02.6: Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции

Умение: Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений

Задание.

Расчитайте коэффициент сменности условного предприятия. Номенклатура предприятия указана в графе 1. Продолжительность работы оборудования в смену – 7 часов, годовой фонд рабочего времени – 232 суток.

Оформите результат работы в письменном виде в свободной форме.

Критерий оценки	Контрольная информация	Решение (соответствует/ не соответствует)
а) трудоемкость изготовления 1 т продукции по основному оборудованию определена правильно в соответствии с Нормами	Трудоемкость продукции определяется исходя из норм трудоемкости на единицу продукции и количества продукции, принятой в расчете производственной мощности предприятия умножением одного на другое	
б) общая трудоемкость изготовления продукции определена правильно в соответствии с Нормами	Общая трудоемкость изготовления продукции определяется путем умножения показателей графы 4 на показатели графы 5	
в) формула расчета коэффициент сменности применена правильно в соответствии с Нормами	В соответствии с п.2.10 Норм	
Общее решение по заданию (положительное/ отрицательное)		

Итоговое заключение члена экзаменационной комиссии:

Рекомендации члена экзаменационной комиссии:

Член экзаменационной комиссии (ФИО) _____