



**ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА**  
для оценки квалификации  
**«Аппаратчик-оператор производства продуктов питания  
из мясного сырья»**  
**(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

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:

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из мясного сырья (4-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00200.\_\_\_\_

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 животного происхождения» - код 22.002, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. №602н)

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания животного происхождения 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 животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией		
Знание: Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
Знание: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Знание: Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Умение: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией Знание: Методы и способы выявления и	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4

устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения		
Знание: Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Умение: Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения Знание: Порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6, №7
Знание: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8
Знание: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9, 10
Умение: Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №11 Задание с выбором ответа №12

электронном виде Знание: Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде		
<b>ТФ: А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</b>		
Знание: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до уоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для уоя	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13, №14, №15
Умение: Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных Знание: Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16 Задание на установление соответствия №17
Знание: Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18
Знание: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №19 Задание с выбором ответа №20, №21
Знание: Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №22 Задание с выбором ответа №23, №24
Умение: Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки Знание: Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кули-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25, №26

нарного производства		
Знание: Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27
Знание: Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28
Знание: Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29
Знание: Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30
Знание: Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31, №32
Знание: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33
Знание: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №34
Умение: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Знание: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34, 35
Знание: Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36, 37

Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, 39, 40
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 35 заданий в тесте (35 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 3 задания в тесте (3 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 2 задания в тесте (2 – 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: А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ТД: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	а) приемка сырья по органолептическим показателям выполнена в соответствии с нормами ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия б) приемка сырья по маркировке проведена в соответствии с нормами ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия в) вывод о возможности использования сырья сделан на основании ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
ТФ: А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ТД: Регулирование параметров и режимов технологических операций	а) включение оборудования в соответствии с эксплуатационными документами б) установка режима работы оборудования в соответствии с технологической картой в) запуск оборудования и вы-	Задание №2 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	полнение минимально возможного производственного задания за 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), оборудованная рабочим местом (стол, стул, персональный компьютер)

- **предметы и средства труда:**

### Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- промаркированная партия отрубов

- **средства индивидуальной защиты**

- халат,
- перчатки

- **информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

### Задание №2

- оборудование для производства продукции (допускается любое оборудование любого этапа технологического процесса или производства продукции из сырья животного происхождения с учетом квалификации и оборудования ЦОК/ЭЦ),

- техническое задание на выполнение работ на 1 час

- **средства индивидуальной защиты**

- халат
- перчатки
- головной убор

- **информационно-методическое обеспечение:**

- эксплуатационные документы на производственное оборудование

## 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 с производственным 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.

### Вопрос № 1

Какой метод НЕ относится к основным методам теплового консервирования готовой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) сушка
- b) пастеризация
- c) стерилизация
- d) горячий розлив
- e) асептическое консервирование

### Вопрос № 2

Какое оборудование изображено на фото?



Выберите правильный ответ.

- a) пищевой насос
- b) варочный котел для варки мяса

- c) вакуумный миксер
- d) ферментер
- e) теплообменник

### Вопрос № 3

Как часто должны проводиться проверка метрологических характеристик устройства для измерения и контроля физических величин с датчиками и аварийной сигнализацией и юстировка входных устройств?

Выберите правильный ответ.

- a) не реже одного раза в 1 год
- b) не реже 2 раз в год
- c) по указанию производителя
- d) не чаще одного раза в 2 года
- e) не реже одного раза в 5 лет

### Вопрос № 4

Каким образом проверяют работоспособность систем управления электрическими приводами оборудования для производства колбасных и мясных изделий?

Выберите правильный ответ.

- a) разовым включением и отключением каждого привода
- b) визуально по наличию соответствующих элементов
- c) по эксплуатационным документам производителя
- d) 5-кратным включением и отключением каждого привода
- e) созданием модельной аварийной ситуации

### Задание № 5

Какова должна быть высота перегородок, отделяющих участки первичной подготовки сырья от основных технологических операций?

Выберите правильный ответ.

- a) 0,5 м
- b) 1 м
- c) 2 м
- d) 3 м
- e) 5 м

### Задание № 6

Какие технические операции проходит оборудование после ремонта перед сдачей в эксплуатацию?

Выберите правильный ответ.

- a) отправка для осмотра на завод-изготовитель
- b) обработка абразивными материалами
- c) отправка в страну производитель
- d) обработка водой
- e) холостая обкатка и испытание в цеху

### Задание № 7

Какой должен быть зазор между капиллярной трубкой и шкальной пластиной термометра жидкостного стеклянного?

- a) не должен превышать 1 мм
- b) не должен превышать 3 мм
- c) не должен превышать 10 мм
- d) не должен превышать 15 мм

е) не должен превышать 20 мм

#### Задание № 8

Какие задачи НЕ решает автоматизация пищевых производств?

Выберите правильный ответ.

- a) сокращение объема бракованной продукции
- b) организация электронного документооборота
- c) минимизация потери сырья
- d) повышение качества готовой пищевой продукции
- e) своевременное предупреждение о риске возникновения аварийной или нештатной ситуации

#### Задание № 9

Что НЕ входит в комплекс технических средств?

Выберите правильный ответ.

- a) компьютеры любых моделей
- b) устройства сбора, накопления, обработки, передачи и вывода информации
- c) устройства передачи данных и линий связи
- d) оргтехника и устройства автоматического съема информации
- e) обмен информацией на расстоянии

#### Задание № 10

Что обязательно имеет компьютер, подключенный к сети Интернет?

- a) IP-адрес
- b) WEB - сервер
- c) домашнюю WEB - страницу
- d) доменное имя
- e) коммуникатор

#### Задание № 11

Как называется документ, предоставляемый поставщиком, который демонстрирует результаты конкретных испытаний или анализов, включая методику испытаний, проводимых на определенной партии продукции поставщика?

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

Ответ: \_\_\_\_\_

#### Задание № 12

Какие параметры влажной и сухой очистки установок, инструмента и оборудования НЕ подлежат документированию?

Выберите правильный ответ.

- a) методы проверки результативности очистки
- b) способ очистки
- c) использование специальных инструментов для очистки
- d) требования к демонтажу или разборке
- e) спецодежда, используемая исполнителем

#### Задание № 13

Какую часть тела НЕ оставляют у молочной телятины при выработке целыми тушами или в виде продольных полутуш?

Выберите правильный ответ.

- a) печень
- b) вырезку

- c) почки
- d) тазовый жир
- e) зобную железу

#### Задание № 14

Какой категории для молодняка крупного рогатого скота на убой НЕ существует?  
Выберите правильный ответ.

- a) упитанная
- b) супер
- c) прима
- d) экстра
- e) отличная

#### Задание № 15

В каких документах фиксируют количество голов и результаты взвешивания поступившего на мясокомбинат скота?

Выберите правильный ответ.

- a) в накладной на приемку скота и передачу его на переработку и в товарно-транспортной накладной
- b) в накладной на приемку скота и передачу его на переработку и в журнале ежедневного учета движения скота на предубойной базе
- c) в приемной квитанции по форме ПК-1
- d) в журнале ежедневного учета движения скота на предубойной базе
- e) в накладной на приемку скота и передачу его на переработку

#### Задание № 16

Какой вид птицы, предназначенной для убоя, НЕ выделяют при классификации?

Выберите правильный ответ.

- a) куры яичных пород
- b) куры мясных пород
- c) цыплята
- d) цыплята-бройлеры
- e) куры

#### Задание № 17

Установите соответствие между видом животного (левый столбец) и возрастным периодом животного (правый столбец) в соответствии с требованиями ГОСТ Р 57784-2017 Животные племенные сельскохозяйственные. Методы определения параметров продуктивности крупного рогатого скота мясного направления.

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

Вид животного		Возрастной период	
a	коровы	1	перед случным сезоном один раз в год до возраста 5 лет
b	быки-производители при естественной случке	2	один раз в год после отъема теленка до возраста 5 лет
c	быки-производителей при искусственном осеменении	3	при рождении, при отъеме, в возрасте 12 мес. и при первой случке
d	бычки	4	при рождении, при отъеме, в возрасте 12 и 15 мес.
		5	один раз в год в период средней половой нагрузки до возраста 5 лет

Задание № 18

При каком условии должен осуществляться пуск машины отделения челюстей голов крупного рогатого скота?

Выберите правильный ответ.

- a) при помощи одного или двух толкателей
- b) при помощи толкателя и помощи рукой
- c) при помощи двух или трех толкателей
- d) только при помощи двух толкателей
- e) при помощи питательного бачка

Задание № 19

Установите соответствие между наименованием сырья (левый столбец) и термическим состоянием и сроками хранения сырья (правый столбец) в соответствии с требованиями ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия».

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

Сырье		Термическое состояние и срок хранения	
a	пищевые куриные, цесариные и перепелиные яйца	1	температура в толще продукта от минус 6 °С до минус 10 °С со сроком хранения не более 3 месяцев
b	охлажденные жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	2	асептически расфасованные со сроком хранения не более 15 суток
c	замороженные яичные продукты (меланж, белок, желток)	3	срок хранения не более 15 суток при температуре от 0 °С до 20 °С
d	охлажденные жидкие яичные продукты	4	температура не выше 2 °С со сроком хранения не более 4 месяцев
		5	температур в толще продукта не выше 5 °С со сроком хранения не более 24 часов

Задание № 20

Каким требованиям в части массовой доли жира должны соответствовать полуфабрикаты?

Выберите правильный ответ.

- a) массовая доля жира не более 20,0 %
- b) массовая доля жира не более 60,0 %
- c) массовая доля жира не более 40,0 %
- d) массовая доля жира не более 0,5 %
- e) массовая доля жира не более 10,0 %

Задание № 21

Как определить запах, вкус, сочность сосисок и сарделек при проведении органолептической оценки качества изделия?

Выберите правильный ответ.

- a) надавливанием шпателем или пальцами
- b) с помощью острого ножа нарезают тонкими ломтиками таким образом, чтобы обеспечить характерный для данного продукта вид и рисунок на разрезе
- c) погружают в спокойно кипящую воду на 20-30 мин
- d) разжевыванием, размазыванием (паштеты)
- e) определяют в нагретом виде

Задание № 22

Как называется бугор крыла подвздошной кости животного?

Запишите ответ одним словом (им. сущ., ед.ч.).

Ответ: \_\_\_\_\_

### Задание № 23

С какой целью производят подсечку шкуры?

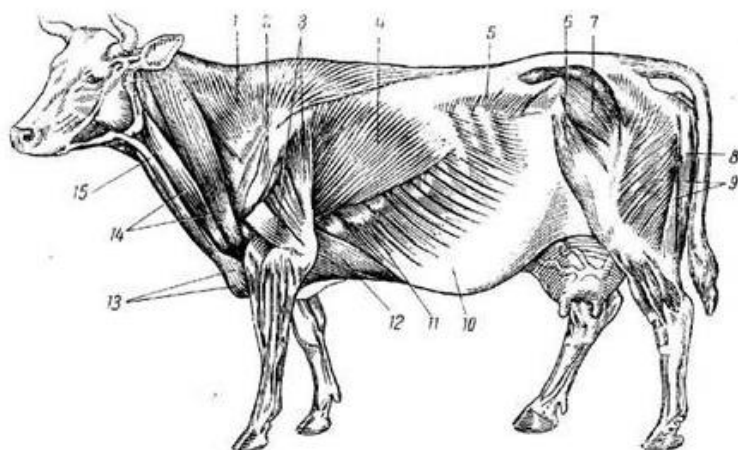
Выберите правильный ответ.

- a) подрез шкуры механизированным инструментом или ножом производится при механической съемке шкуры с целью сокращения срывов мышечной и жировой ткани
- d) подрез шкуры механизированным инструментом или ножом производится с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке
- c) подрез шкуры механизированным инструментом или ножом производится с целью оглушить животное
- d) подрез шкуры механизированным инструментом или ножом производится с целью обескровливания при сохранении работы сердца
- e) подрез шкуры механизированным инструментом или ножом производится с целью использования шкуры в легкой промышленности.

### Задание № 24

Какая из поверхностных мышц коровы изображена на рисунке под цифрой 4?

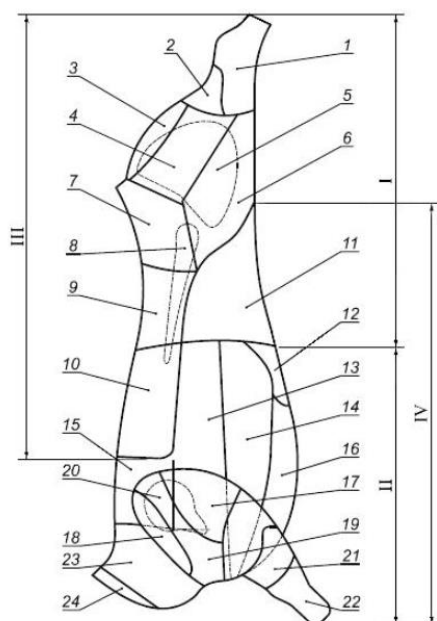
Выберите правильный ответ.



- a) трапецевидная мышца
- b) широчайшая мышца спины
- c) дельтовидная
- d) дорсальный зубчатый выдыхатель
- e) наружная косая брюшная

### Задание № 25

Какой отруб представлен на рисунке под цифрами 1 - 7?



Выберите правильный ответ.

- тазобедренный без голяшки на кости
- тазобедренный без голяшки бескостный
- нижняя часть тазобедренного отруба бескостная
- тазобедренный с голяшкой на кости
- задняя голяшка бескостная

#### Задание № 26

Какой отруб получают после разделения полутуши по заднему краю 13-го ребра и соответствующему грудному позвонку, и является передней частью полутуши?

Выберите правильный ответ.

- передняя четвертина на кости
- задняя четвертина на кости
- тазобедренный с голяшкой на кости
- наружная часть тазобедренного отруба бескостная
- полусухожильная мышца бедра

#### Задание № 27

Как называется колбасное изделие, основным сырьем на 100 кг которого являются: говядина жилованная высший сорт (50 кг), говядина жилованная первый сорт (20 кг), говядина жилованная жирная (25 кг), яйца куриные или меланж (5 кг)?

Выберите правильный ответ.

- вареная колбаса высшего сорта «Говяжья»
- вареная колбаса высшего сорта «Диабетическая»
- вареная колбаса высшего сорта «Докторская»
- вареная колбаса высшего сорта «Краснодарская»
- вареная колбаса высшего сорта «Телячья»

#### Задание № 28

Какова норма отбора проб колбасы и колбасных изделий для исследований на наличие генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ) и генно-инженерно-модифицированные аналоги (МГМА)?

Выберите правильный ответ.

- 1000 г
- 400 г



- c) 40 г
- d) 150 г
- e) 0,1 г

Задание № 29

Какой вид мраморности говядины характеризуется площадью мышечного глазка 80см<sup>2</sup>, белым цветом подкожного жира и светло-красным цветом мышечной ткани?

Выберите правильный ответ.

- a) насыщенная
- b) отличная
- c) хорошая
- d) умеренная
- e) небольшая

Задание № 30

Какими клеймами маркируют мясные полутуши и четвертины?

Выберите правильный ответ.

- a) А, В, С
- b) 1, 2, 3
- c) I, II, III
- d) зеленым цветом, желтым цветом, красным цветом
- e) В, К, Г

Задание № 31

В течение какого времени сушат сырокопченые колбасы при температуре 10°С?

Выберите правильный ответ.

- a) 12 часов
- b) 24 часа
- c) 5 суток
- d) 10 суток
- e) 20 суток

Задание № 32

Каким образом НЕ упаковывают колбасы под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты?

Выберите правильный ответ.

- a) целыми батонами массой нетто не менее 500 г
- b) целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 500 г
- c) целыми батонами массой нетто не более 300 г
- d) ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 70 до 350 г
- e) допускается групповая упаковка батонов в полимерную пленку

Задание № 33

Какие кишечные оболочки НЕ применяют для изготовления колбас?

Выберите правильный ответ.

- a) говяжьи
- b) свиные
- c) мелкого рогатого скота
- d) конские
- e) птичьи

Задание № 34

Как называется машина, которую применяют для измельчения мясного сырья после обвалки и жиловки при изготовлении мясного фарша?

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

Ответ: \_\_\_\_\_

#### Задание № 35

На какой высоте от пола должно располагаться днище стационарного оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 200 мм
- b) не более 2000 мм
- c) не более 20 мм
- d) не более 100 мм
- e) не более 10 мм

#### Задание № 36

В какой документ вносятся результаты контроля технологического оборудования?

Выберите правильный ответ

- a) лабораторный журнал
- b) цеховой журнал
- c) ведомость
- d) акт приемки
- e) протокол проверки

#### Задание № 37

В каких документах отмечают факт дезинфекции транспортного средства (тары) после перевозки мяса и мясопродуктов?

Выберите правильный ответ.

- a) только в журнале по дезинфекции
- b) в журнале контроля исходного сырья
- c) в транспортной накладной и в журнале по дезинфекции
- d) в журнале по дезинфекции и в санитарном паспорте на автомобиль
- e) только в санитарном паспорте на автомобиль

#### Задание № 38

Каким раствором обезжиривают путем мытья горячими моющими рабочими растворами объекты, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем?

Выберите правильный ответ.

- a) из расчета 1 л на 1 м<sup>2</sup> поверхности
- b) из расчета 2 л на 1 м<sup>2</sup> поверхности
- c) из расчета 1 л на 10 м<sup>2</sup> поверхности
- d) из расчета 2 л на 5 м<sup>2</sup> поверхности
- e) из расчета 10 л на 10 м<sup>2</sup> поверхности.

#### Задание № 39

Какими устройствами должны быть оснащены встроенные в оборудование аспирационные и вытяжные вентиляционные системы в соответствии с требованиями взрывопожаробезопасности оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) системы НЕ должны быть заблокированы с пусковыми устройствами оборудования
- b) никакие устройства не требуются
- c) системы должны быть заблокированы с пусковыми устройствами оборудования
- d) системы должны быть заблокированы с датчиками температуры

е) системы должны быть заблокированы с датчиками вибрации

#### Задание № 40

Каким образом должны быть оснащены легкосъёмные ограждения оборудования в соответствии с требованиями к средствам защиты, входящим в конструкцию оборудования?

Выберите правильный ответ.

- а) ограждения НЕ должны быть заблокированы с пусковыми устройствами электродвигателей для их отключения и предотвращения пуска при открытии или снятии ограждений
- б) ограждения должны быть заблокированы с датчиками движения
- в) ограждения должны быть заблокированы с датчиками температуры
- г) никакого оснащения не требуется
- е) ограждения должны быть заблокированы с пусковыми устройствами электродвигателей для их отключения и предотвращения пуска при открытии или снятии ограждений

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№28		1
№29		1
№30		1
№31		1
№32		1
№33		1
№34		1
№35		1
№36		1
№37		1
№38		1
№39		1
№40		1

Вариант соискателя содержит 40 заданий. Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются.

Максимальное количество баллов – 40.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов 30 и более.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена.

### **ЗАДАНИЕ №1 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ**

ТФ: А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

ТД: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

#### **Задание.**

Оцените качество отрубов по органолептическим показателям и соответствию маркировке требованиям ГОСТ.

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

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

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

#### **- предметы и средства труда:**

- бумага для записей,
- ручка,
- промаркированная партия отрубов

#### **- средства индивидуальной защиты**

- халат,
- перчатки

**- информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

Критерии оценки:

- а) приемка сырья по органолептическим показателям выполнена в соответствии с нормами ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
- б) приемка сырья по маркировке проведена в соответствии с нормами ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
- в) вывод о возможности использования сырья сделан на основании ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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 продуктов питания из мясного сырья (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 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия
- ГОСТ 30146-95 Машины и оборудование для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Общие технические условия
- ГОСТ 28498-90, Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
- ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции
- ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
- государственный агропромышленный комитет СССР, приказ от 13 июня 1988 года N 385
- «Об утверждении единой инструкции о порядке проведения государственных закупок (сдачи и приемки) скота, птицы и кроликов»
- ГОСТ 12.2.135-95 Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии
- ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия».
- ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
- ГОСТ 18157-88 Продукты убоя скота. Термины и определения
- ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
- ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

- Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных по ГОСТ Р 52196-2003
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил"
- ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия.
- ГОСТ 31785-2012 Колбасы полукопченые. Технические условия
- ГОСТ 12.2.135-95 Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии
- Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности
- ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности
- ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»