



**ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА**  
для оценки квалификации  
**«Аппаратчик-оператор производства субтропических, пищевкусовых  
продуктов и табака»**  
**(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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака (4-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00\_00. \_\_

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

Профессиональный стандарт: «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г. № \_\_н), код 22.00\_

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
ТФ: А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		
Знание: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья 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 из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Знание: Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Знание: Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании	Правильное решение задания – 1	Задание с выбором ответа №4

производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	балл	
Знание: Порядок проведения подготовительных, пуско-наладочных и ремонтных работ технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6
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 из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7
Умение: Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Знание: Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8
Знание: Документооборот по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9

по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде		
<b>ТФ: А/09.4 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями</b>		
Умение: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями Знание: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11
Умение: Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака Знание: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12, №13, №14
Знание: Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15, №16
Знание: Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17, №18, №19, №20
Знание: Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №21, №22, №23
Знание: Правила маркировки готовой продукции при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24, 25, 26
Знание: Основы технологии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27, №28, №29, №30
Знание: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и	Правильное решение задания – 1	Задание с выбором ответа №31, №32

средств автоматики по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	балл	
Знание: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33, №34
Знание: Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35, №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 из растительного сырья	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: 40 заданий в тесте (40 - 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: 0 заданий в тесте (0 – 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/09.4 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями ТД: Прием-сдача сырья и расходных материалов производства субтропических,	а) проверка упаковки проведена в соответствии с нормами ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное. Технические условия б) проверка маркировки проведена соответствии с нормами ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное.	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях	Технические условия в) вывод о возможности использования сырья сделан на основании ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное. Технические условия	
ТФ: А/09.4 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями ТД: Регулирование параметров и режимов технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях	а) включение оборудования в соответствии с эксплуатационными документами б) установка режима работы оборудования в соответствии с технологической картой в) запуск оборудования и выполнение минимально возможного производственного задания за установленное время	Задание №2 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

#### 7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

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

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

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

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

- **предметы и средства труда:**

Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- ферментированное табачное сырье в упаковке и с маркировкой

- **средства индивидуальной защиты**

- перчатки

- **информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное. Технические условия

Задание №2

- **предметы и средства труда:**

- оборудование для производства продукции (допускается любое оборудования любого этапа технологического процесса или производства иного вида продукции (например, ростер для промышленной обжарки кофе) 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. Удостоверение Аттестационной комиссии СПК АПК, подтверждающее прохождение обучения по ДПП или тренинг-семинара, обеспечивающих освоение:

а) знаний:

- НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;
- нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;
- методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);
- требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;
- порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);

б) умений

- применять оценочные средства;
- анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;
- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;
- проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;
- принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;
- формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;
- использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

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

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

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.



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

#### Задание №1

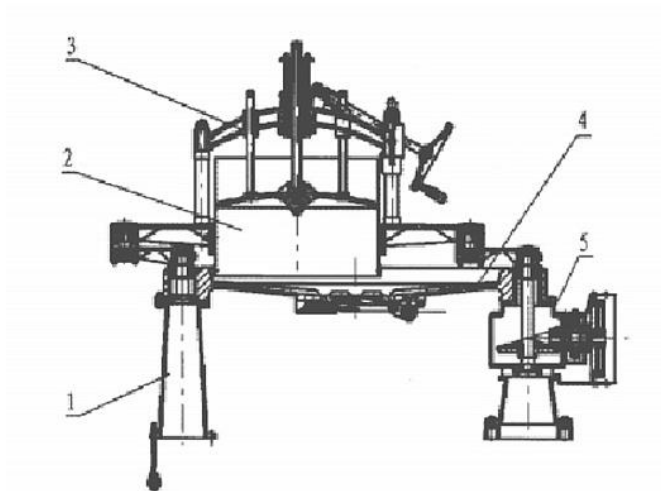
Как называется обработка чайного листа теплым или горячим воздухом, сопровождающаяся изменением его химического состава и потерей влаги?

Выберите правильный ответ.

- a) обжаривание чайного листа
- b) завяливание чайного листа
- c) скручивание чайного листа
- d) ферментация чайного листа
- e) фиксация чайного листа

#### Задание №2

Что на нижеприведенной схеме роллера изображено под цифрой 2?



Выберите правильный ответ.

- a) устройство прессования
- b) вращающее устройство с рычагом
- c) редуктор
- d) барабан скручивания
- e) скручивающий диск

#### Задание №3

О какой неисправности в работе ротационной установки для обжарки чая говорит чрезмерный нагрев подшипников?

Выберите правильный ответ.

- a) поломка лопастей вентилятора
- b) разрыв теплоизоляционной прослойки
- c) недостаток или отсутствие смазки
- d) трещина опорной рамы
- e) отказ контроллера температуры

#### Задание №4

Чем должны быть снабжены все машины сортировочного цеха на фабрике черного байхового чая?

Выберите правильный ответ.

- a) естественная вытяжка
- b) местный отсос
- c) электрический вентилятор
- d) увлажнитель воздуха
- e) кондиционер

#### Задание №5

Каков порядок действий при вводе оборудования в эксплуатацию?

Выберите все правильные ответы.

- a) осмотр установленного оборудования
- b) проверка оборудования под нагрузкой
- c) проверка оборудования на холостом ходу
- d) проверка экстренной остановки
- e) проверка не производится

#### Задание №6

Что применяют для ускорения процесса завяливания при производстве чая?

Выберите правильный ответ.

- a) сушильный барабан
- b) роллер с прессом
- c) завялочная машина
- d) чаесушильная машина
- e) обжарочный агрегат

#### Задание №7

Что такое ERP-система?

Выберите правильный ответ.

- a) система планирования ресурсов предприятия
- b) система телекоммуникационных связей
- c) система автоматизированного производства
- d) система искусственного интеллекта предприятия
- e) система контроля качества продукции

#### Задание №8

Какая программа является автоматизированной системой управления предприятием?

Выберите правильный ответ.

- a) B2B: Предприятие
- b) 1С: Предприятие
- c) B2C: Предприятие
- d) B2G: Предприятие
- e) 2С: Предприятие

#### Задание №9

Какой документ оформляют в случае комиссионного обследования поломки оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) решение
- b) приказ
- c) акт
- d) постановление
- e) ведомость

#### Задание №10

Чем подтверждается принадлежность ферментированного табачного сырья к одной партии?

Выберите правильный ответ.

- a) одной группой влажности
- b) одним сортотипом
- c) одним документом о качестве
- d) одним видом обработки
- e) одним способом сушки

#### Задание №11

На какой поверхности пола допускается хранить ферментированное табачное сырье в складских помещениях?

Выберите все правильные ответы.

- a) деревянная
- b) кирпичная
- c) щебеночная
- d) асфальтовая
- e) грунтовая

Задание №12

Какова максимально допустимая массовая доля влаги для черного чая?

Выберите правильный ответ.

- a) 0%
- b) 10%
- c) 20%
- d) 15%
- e) 5%

Задание №13

Какое количество ломаных зерен и обломков зерна допускается в жареном кофе в зернах?

Выберите правильный ответ.

- a) 3%
- b) 15%
- c) 10%
- d) 6%
- e) 0%

Задание №14

Какие запахи являются допустимыми для табака курительного тонкорезаного?

Выберите все правильные ответы.

- a) запах соуса
- b) запах затхлости
- c) запах сырости
- d) запах плесени
- e) запах ароматизатора

Задание №15

Какой параметр НЕ учитывается при расчете объемов сырья для кофе и зерен, заменяющих кофе?

Выберите правильный ответ.

- a) влажность
- b) отходы при подготовке к обжарке
- c) потери при обжарке (угар)
- d) отходы при размоле
- e) потери при упаковке

Задание №16

Какова принятая норма расхода сырого кофе в килограммах на 1 тонну растворимого кофе?

Выберите правильный ответ.

- a) 1230 кг
- b) 9510кг
- c) 6870кг
- d) 3280кг
- e) 1160кг

Задание №17

Каким методом определяют сортность табака?

Выберите правильный ответ.

- a) физико-химическим
- b) механическим
- c) химическим

- d) органолептическим
- e) органическим

#### Задание №18

Как принимают чай?

Выберите правильный ответ.

- a) группами
- b) фракциями
- c) партиями
- d) сортами
- e) поставками

#### Задание №19

Каким методом определяют влажность табачного сырья при разногласиях в оценке его качества?

Выберите правильный ответ.

- a) 10-минутным
- b) традиционным
- c) 20-минутным
- d) классическим
- e) 40-минутным

#### Задание №20

По каким показателям качество табачного сырья определяют визуально?

Выберите все правильные ответы.

- a) вкус
- b) цвет
- c) запах
- d) зрелость
- e) повреждение вредителями
- f) хрупкость

#### Задание №21

Что необходимо сделать с зернами перца душистого перед контролем его физико-химических показателей?

Выберите правильный ответ.

- a) рассмотреть
- b) понюхать
- c) размолоть
- d) взвесить
- e) разжевать

#### Задание №22

Какой показатель черного чая НЕ контролируют при разногласиях в оценке его качества?

Выберите правильный ответ.

- a) массовая доля влаги
- b) доля сырой клетчатки
- c) общее содержание золы
- d) содержание водорастворимой золы
- e) содержание грубых волокон

#### Задание №23

Какие показатели жареного кофе контролируют при разногласиях в оценке его качества?  
Выберите все правильные ответы.

- a) содержание кофеина
- b) общее содержание золы
- c) степень помола
- d) содержание металлических примесей
- e) содержание золы, не растворимой в кислоте
- f) запах
- g) цвет

#### Задание №24

Какое слово НЕ должно включать наименование на упаковке жареного кофе?  
Выберите правильный ответ.

- a) молотый
- b) невытый
- c) в зернах
- d) жареный
- e) кофе

#### Задание №25

Какими манипуляционными знаками маркируются ящики с курительным тонкорезанным табаком?

Выберите все правильные ответы.

- a) «Хрупкое. Осторожно»
- b) «Беречь от излучения»
- c) «Беречь от влаги»
- d) «Беречь от солнечных лучей»
- e) «Скорпортящийся груз»

#### Задание №26

Какие слова должно включать наименование на упаковке черного чая?  
Выберите все правильные ответы.

- a) чай черный
- b) чай мелкий
- c) крупный чай
- d) чай средний
- e) черный чай

#### Задание №27

Какой продукт получается завяливанием или фиксацией, скручиванием, измельчением, сортированием чайного листа и сушкой?

Выберите правильный ответ.

- a) сырье Лао-ча
- b) полуфабрикат чая
- c) флеш чайного растения
- d) сортовой чайный лист
- e) несортовой чайный лист

#### Задание №28

Какой процесс сопровождается разрушением структуры ткани чайного листа и приданием ему характерной закрученной формы?

Выберите правильный ответ.

- a) фиксация чайного листа
- b) пропаривание лао-ча
- c) ферментация чайного листа
- d) скручивание чайного листа
- e) обжаривание чайного листа

Задание №29

Какой продукт получается влажным способом обработки свежих плодов кофе Арабика?

Выберите правильный ответ.

- a) кофе черри
- b) мягкий кофе
- c) кофе хаск
- d) жареный кофе
- e) полированный кофе

Задание №30

Что получают замораживанием жидкого кофейного экстракта и удалением льда сублимацией?

Выберите правильный ответ.

- a) декофеинизированный кофе
- b) заваренный кофе
- c) гранулированный кофе
- d) порошкообразный кофе
- e) сублимированный кофе

Задание №31

Какую относительную влажность должно поддерживать технологическое оборудование в роллерном отделении?

Выберите правильный ответ.

- a) до 98%
- b) до 78%
- c) до 58%
- d) до 38%
- e) до 18%

Задание №32

Какую температуру воздуха должно поддерживать технологическое оборудование в роллерном отделении?

Выберите правильный ответ.

- a) до 9 °С
- b) до 19 °С
- c) до 29 °С
- d) до 39 °С
- e) до 49 °С

Задание №33

При какой температуре сушат байховые виды чая в конвективных чаесушильных машинах?

Выберите правильный ответ.

- a) 50±5°С
- b) 100±5°С
- c) 150±5°С
- d) 200±5°С

е)  $250 \pm 5^\circ\text{C}$

Задание №34

Какие виды передачи тепловой энергии обеспечивают процесс обжарки кофе в ростере?  
Выберите все правильные ответы.

- a) конвекция
- b) инерция
- c) кондукция
- d) кондиция
- e) излучение
- f) инвекция
- g) субстрация

Задание №35

Как наносятся вкусо-ароматические добавки в купажном барабане?  
Выберите правильный ответ.

- a) погружением в раствор
- b) впрыском из форсунок
- c) длительным замачиванием
- d) капельным орошением
- e) сухим распылением

Задание №36

Чем производят нагрев обжарочного барабана?  
Выберите все правильные ответы.

- a) электричество
- b) бензин
- c) газ
- d) твердое топливо
- e) керосин

Задание №37

Чем необходимо удалять металлические примеси из чая, кофе, табака?  
Выберите правильный ответ.

- a) обжарочным агрегатом
- b) машиной для дробления
- c) винтовым прессом
- d) магнитным сепаратором
- e) вибропросеивателем

Задание №38

С какой периодичностью необходимо проводить измерения показателей микроклимата на производстве продуктов питания из растительного сырья?  
Выберите правильный ответ.

- a) не менее 1 раза в смену
- b) не менее 2 раз в смену
- c) не менее 3 раз в смену
- d) не менее 1 раза в неделю
- e) не менее 3 раз в неделю

Задание №39

Какие обязательные знания в сфере пожарной безопасности должны иметь все работники



пищевого производства?

Выберите правильный ответ.

- a) мероприятия по предупреждению взрывов и пожаров
- b) правила обращения с огнеопасными веществами
- c) мероприятия по борьбе с задымлениями
- d) тактику борьбы с огнем и дымом в помещениях предприятия
- e) требования по поддержанию в исправности средств пожаротушения

Задание №40

Какого вида инструктажа по охране труда НЕ существует?

Выберите правильный ответ.

- a) вводный инструктаж
- b) первичный инструктаж на рабочем месте
- c) плановый инструктаж
- d) внеплановый инструктаж
- e) срочный инструктаж

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№22		1
№23		1
№24		1
№25		1
№26		1
№27		1
№28		1
№29		1
№30		1
№31		1
№32		1
№33		1
№34		1
№35		1
№36		1
№37		1
№38		1
№39		1
№40		1

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

Максимальное количество баллов – 40.

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

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена.

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

**ТФ: А/09.4** Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями

**ТД:** Прием-сдача сырья и расходных материалов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях

**Задание.**

Проверьте качество упаковки и маркировки сырья требованиям ГОСТ. Сделайте вывод о возможности использовать сырье в работе.

Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

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

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

**- предметы и средства труда:**

Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- ферментированное табачное сырье в упаковке и с маркировкой

**- средства индивидуальной защиты**

- перчатки

**- информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное. Технические условия

Критерии оценки:

- а) проверка упаковки проведена в соответствии с нормами ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное. Технические условия
- б) проверка маркировки проведена в соответствии с нормами ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное. Технические условия
- в) вывод о возможности использования сырья сделан на основании ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное. 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака (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 ISO 6079-2019 Чай растворимый. Технические условия
- ГОСТ Р ИСО 6079-2012 Чай растворимый. Технические условия
- ГОСТ ISO 10727-2013 Чай и чай растворимый. Определение содержания кофеина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии (с Поправкой)
- ГОСТ ISO 1839-2018 Чай. Отбор проб
- ГОСТ 32593-2013 Чай и чайная продукция. Термины и определения (с Поправками)
- ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия (с Поправкой)
- ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия (с Поправкой)
- ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ (с Поправкой)
- ГОСТ 32170-2013 Чай. Правила приемки
- ГОСТ ISO 3509-2019 Кофе и кофейные продукты. Словарь
- ГОСТ Р 52089-2003 (ИСО 3509-89) Кофе. Термины и определения
- ГОСТ 32775-2014 Кофе жареный. Общие технические условия (с Поправкой)
- ГОСТ 34115-2017 Кофе жареный. Органолептический анализ
- ГОСТ 32776-2014 Кофе растворимый. Общие технические условия (с Поправками)

- ГОСТ ISO 4052-2013 Кофе. Определение содержания кофеина. Контрольный метод
- ГОСТ Р 57029-2016 Продукты пищевые специализированные, специи, пряности, продукты их переработки и биологически активные добавки к пище. Определение непищевых красителей Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV и Пара Ред (Para Red)
- ГОСТ 28876-90 (ИСО 948-80) Пряности и приправы. Отбор проб
- ГОСТ ISO 973-2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия
- ГОСТ ISO 927-2014 Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ
- ГОСТ 28750-90 Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ Р 52463-2005 Табак и табачные изделия. Термины и определения (с Изменением N 1)
- ГОСТ Р 57458-2017 Табак нагреваемый. Общие технические условия
- ГОСТ 858-2000 Табак курительный тонкорезаный. Общие технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ 7823-2000 Табак трубочный. Общие технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ 31629-2017 (ISO 16055:2012) Табак и табачные изделия. Контрольный образец. Требования и применение
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (с изменениями на 18 октября 2016 года)
- ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное. Технические условия (с Изменениями N 1-6)
- ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (с Изменениями N 1, 2, 3)
- Нормы технологического проектирования табачных фабрик. Дата введения 1986-01-01
- ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (с Изменением N 1)
- Штокман Е.А. Вентиляция, кондиционирование и очистка воздуха на предприятиях пищевой промышленности. М. АСВ, 2001
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»