



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

**«Аппаратчик-оператор производства растительных масел, жиров и жи-
розаменителей»**

(4-й уровень квалификации)

(наименование квалификации)

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

Состав примера оценочных средств

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

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Аппаратчик-оператор производства растительных масел, жиров и жирозаменителей (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 на установление соответствия №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
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
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	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4

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 из растительного сырья		
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
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 по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9
ТФ: А/07.4 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями		
Умение: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11

соответствии с технологическими инструкциями Знание: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях		
Умение: Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей Знание: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12, №13, №14
Умение: Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями Знание: Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17, №18, №19
Знание: Основы технологии производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, №21, №22, Задание с открытым ответом №23 Задание с выбором ответа №24
Знание: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25, №26
Умение: Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27, №28, №29

Знание: Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		
Умение: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях Знание: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30 Задание с открытым ответом №31 Задание с выбором ответа №32, №33
Знание: Правила маркировки готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34 Задание на установление соответствия №35
Знание: Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36 Задание на установление последовательности №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: 35 заданий в тесте (35 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 2 задания в тесте (2 - 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: 1 задание в тесте (1 – 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: А/07.4 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТД: Прием-сдача сырья и расходных материалов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>а) проба сырья отобрана в соответствии с нормами ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха</p> <p>б) оценка сырья по цвету и запаху проведена соответствии с нормами ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха</p> <p>в) вывод о возможности применения сырья в производстве сделан на основании ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха</p>	<p>Задание №1</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
<p>ТФ: А/07.4 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТД: Регулирование параметров и режимов технологических операций производства растительных масел в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>а) включение оборудования в соответствии с эксплуатационными документами</p> <p>б) установка режима работы оборудования в соответствии с технологической картой</p> <p>в) запуск оборудования и выполнение минимально возможного производственного задания за установленное время</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, персональный компьютер)

- **предметы и средства труда:**

Задание №1

- бумага для записей,

- ручка,
- весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 кг.
- мельница лабораторная типа VI-ЕМЛ.
- банка с крышкой, вместимостью 500 см куб.
- колбы конические со шлифом вместимостью 100 см
- сетка проволочная стальная.
- чашка вместимостью 200-250 см куб.
- доска лабораторная.
- шпатель
- источник тепла, обеспечивающий нагрев семян до 40°C
- **средства индивидуальной защиты**
- халат
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха

Задание №2

- предметы и средства труда:

- оборудование для производства растительного масла (допускается любое оборудование любого этапа технологического процесса или производства иного вида продукции (растительный жир, майонез – 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 информа-

цию, 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

Установите соответствие между компонентом для производства растительных жиров (левый столбец) и его назначением (правый столбец) с целью нанесения на упаковку продукции в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

Компонент		Назначение	
a	Сорбат калия	1	Консервант
b	Борная кислота	2	Антимикробный агент
c	Камедь гуаровая	3	Фиксатор жиров
d	Цитрат натрия	4	Регулятор кислотности
		5	Увеличение выпуска продукции

Задание № 2

Какое оборудование на линии производства растительного масла из семян подсолнечника подвергает измельчению гранулы жмыха?

Выберите правильный ответ.

- пятивальцовый станок
- молотковая дробилка
- воздушно-ситовая сортирующая машина
- дисковая мельница
- шахтная сушилка

Задание № 3

Назовите один из методов поиска выявления и устранения неисправностей технологического оборудования?

Выберите правильный ответ.

- метод ординарного потока
- метод последовательных поэлементных проверок
- метод поиска зависимостей
- производственный метод
- количественный метод

Задание № 4

В соответствии с требованиями безопасности к технологическим стадиям процесса, при наличии какого защитного оборудования проводится процесс измельчения масличного сырья?

Выберите правильный ответ.

- при наличии аварийной емкости
- при наличии «цедилки»
- при наличии приборов контроля частоты вращения валов
- при наличии оградительных щитков на вальцевых станках или приборов контроля частоты вращения валов
- только при наличии оградительных щитков на вальцевых станках

Задание № 5

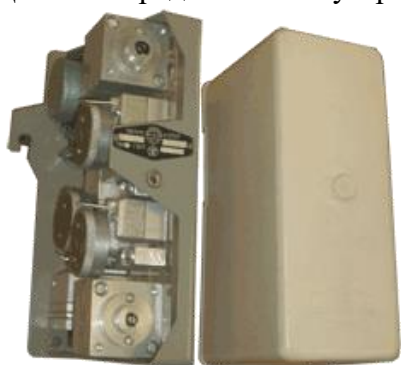
Что необходимо сделать, если параметры процесса после наладки оборудования отличаются от заданных?

Выберите правильный ответ

- a) перезапустить оборудование
- b) заменить детали
- c) провести переналадку оборудования
- d) заменить оборудование
- e) изменить параметры

Задание № 6

Для чего предназначено устройство, изображенное на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- a) для автоматического поддержания заданной температуры регулируемой среды путём изменения расхода жидких газо- и парообразных сред
- b) для получения непрерывного пропорционально-интегрального регулирующего воздействия давления сжатого воздуха на исполнительный механизм
- c) для поддержания постоянного давления, перепада давлений жидких и газообразных сред (воды, пара и т.п.)
- d) для измерения разности температур и значений температур
- e) для сигнализации уровня продукта в трех различных точках

Задания № 7

Что является элементарным объектом электронной таблицы?

Выберите правильный ответ.

- a) лист
- b) ячейка
- c) строка
- d) столбец
- e) файл

Задание №8

Какое устройство относится к устройствам хранения информации?

Выберите правильный ответ.

- a) модем
- b) сканер
- c) принтер
- d) жесткий диск
- e) USB вход

Задание № 9

Какая информация НЕ содержится в технологических документах?

Выберите правильный ответ.

- a) информация о технологическом процессе
- b) информация о возрастных ограничениях сотрудников
- c) информация о технологической операции (операциях)
- d) информация о применяемых в операции документах
- e) информация о применяемых сырье и материалах

Задание № 10

Какие нормативные показатели должен гарантировать завод-изготовитель подсолнечного масла?

Выберите все правильные ответы.

- a) показатель "анизидиновое число"
- b) показатели помутнения
- c) показатель "массовая доля неомыляемых веществ"
- d) показатель массы брутто
- e) показатель срока годности.

Задание № 11

Какую температуру зерновой массы при хранении партии семян подсолнечника считают охлаждением в первой степени?

Выберите правильный ответ.

- a) от +10 до 0 °С
- b) от +0 до 0,5 °С
- c) от - 10 до 0 °С
- d) от -10 до -5 °С
- e) от +20 до +10 °С

Задание № 12

Какая аппаратура НЕ используется для отбора, формирования проб семян для проверки качества поставляемых семян подсолнечника?

Выберите правильный ответ.

- a) пробоотборники и щупы различных конструкций
- b) весы гирные или циферблатные
- c) делительно-смешивающие устройства
- d) совки
- e) реторты

Задание № 13

Какова продолжительность экстракции семян подсолнечника при определении содержания сырого жира в семенах подсолнечника при приемке партии семян?

Выберите правильный ответ.

- a) 2-2 ч
- b) 22-24 ч
- c) 2,2-2,4 ч
- d) 2 суток
- e) 4 суток

Задание № 14

Что определяет качественный метод при выявлении показателей качества подсолнечного масла?

Выберите правильный ответ.

- a) содержание мыла, оставшегося в масле после щелочной рафинации сырых масел, натуральных жирных кислотах
- b) массовую долю нежировых примесей
- c) отсутствие мыла в рафинированных маслах после щелочной рафинации
- d) температуры вспышки
- e) перекисное число

Задание № 15

Каким образом осуществляется учет жирового сырья на предприятиях масложировой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) по энергетической ценности
- b) по общей массе и перерасчете на жиры
- c) по общей массе, включая сор
- d) по выходу готовой продукции
- e) по общей массе за минусом нормативной влажности

Задание № 16

Каким образом регламентируется лимит на отпуск сырья на производственный участок?

Выберите правильный ответ.

- a) в соответствии с нормами ГОСТ
- b) в соответствии с порядком на предприятии
- c) в соответствии с нормами технических условий
- d) в соответствии с приказом Минсельхоза РФ
- e) в соответствии в объеме поступившего сырья

Задание № 17

Какова периодичность контроля за качеством в хранилище поступивших на завод семян подсолнечника с влажностью 6-8% в осенне-зимнее время при температуре семян плюс 10 °С и выше?

Выберите правильный ответ.

- a) один раз в день
- b) один раз в неделю
- c) три раза в месяц
- d) два раза в неделю
- e) два раза в месяц

Задание № 18

Как часто контролируют работу закаточной машины, проверяя с помощью проектора правильность образования шва на банке и наличие гофр на крючке крышки (дна)?

Выберите правильный ответ.

- a) два раза в смену;
- b) ежедневно;
- c) один раз в сутки;
- d) один раз в неделю;
- e) три раза в смену.

Задание № 19

В каких единицах рассчитываются отходы и потери при производстве пищевой продукции?

Выберите правильный ответ

- a) проценты

- b) миллилитры
- c) тонны
- d) килограммы
- e) условные единицы

Задание № 20

Какой должна быть влажность семян подсолнечника, направляемых из складского хозяйства на переработку?

Выберите правильный ответ.

- a) 8%
- b) 4%
- c) 6%
- d) 10%
- e) 12%

Задание № 21

Что лежит в основе механического способа производства растительного масла?

Выберите правильный ответ.

- a) дробление жареного сырья
- b) прессование измельченного сырья
- c) экстракция сырья
- d) обработка сырья растворителем
- e) сушка сырья

Задание № 22

Для чего применяется оборудование, изображенное на рисунке?

Выберите правильный ответ.

- a) прессование
- b) измельчение
- c) дробление
- d) растворение
- e) сушка

Задание № 23

Как называется отход производства растительного масла химическим способом?

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

Правильный ответ: _____

Задание № 24

Какой процесс производства растительного масла реализуется путем его обработки адсорбентами?

Выберите правильный ответ.

- a) нейтрализация
- b) гидратация
- c) вымораживание
- d) дезодорация
- e) отбеливание

Задание № 25

Какой знак на пусковых устройствах должен быть при техническом обслуживании технологического оборудования?

Выберите правильный ответ

- a) "Включать по сигналу!"
- b) "Не включать! Работают люди",
- c) "Включается автономно! "
- d) "Включается автоматически!"
- e) "Выключать!"

Задание № 26

Что необходимо сделать, если параметры процесса после наладки оборудования отличаются от заданных?

Выберите правильный ответ

- a) перезапустить оборудование
- b) заменить детали
- c) провести переналадку оборудования
- d) заменить оборудование
- e) изменить параметры

Задание № 27

Какие показатели качества подсолнечных семян НЕ определяют при их прибытии на завод?

Выберите правильные ответы.

- a) размер семян
- b) цвет и запах
- c) массовая доля влаги
- d) кислотное число масла
- e) содержание сорной примеси

Задание № 28

При пережаривании мезги ухудшаются показатели качества подсолнечного масла. Какие показатели ухудшаются?

Выберите правильный ответ.

- a) повышается кислотное и перекисное числа
- b) повышаются цветное и кислотное числа
- c) повышаются цветное и перекисное числа
- d) повышаются кислотное, перекисное и цветное числа
- e) повышается влажность, кислотное, перекисное и цветное числа

Задание № 29

Какие параметры вносятся в журнал входного контроля продовольственного сырья?

Выберите все правильные ответы.

- a) дата, время поступления продукции;
- b) цех, в который будет направлено сырье на переработку;
- c) наименование сырья с указанием изготовителя, поставщика, номера партии и других реквизитов;
- d) результаты органолептической оценки;
- e) лабораторные исследования (отметка об отборе проб для исследований и их результаты);
- f) вид транспортировки;
- g) условия хранения сырья на складе.

Задание № 30

Каким методом производится первичная очистка сырья с целью удаления механических примесей при производстве растительного масла?

Выберите правильный ответ.

- a) отшелушивание
- b) вымораживание
- c) отстаивание
- d) экстракция
- e) гидратация

Задание № 31

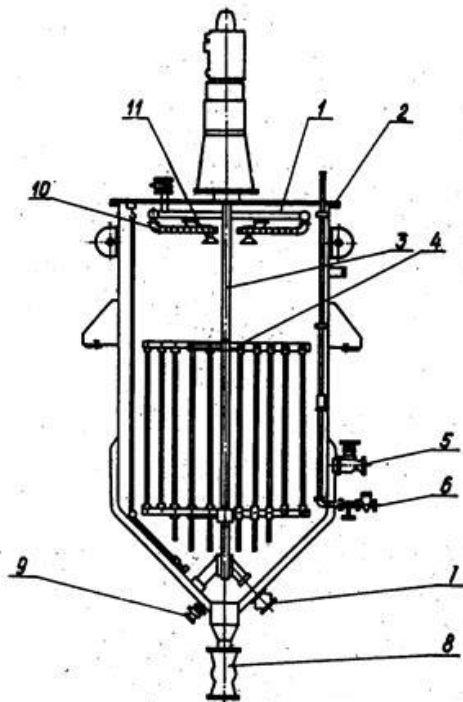
Как называют процесс очистки растительного масла?

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

Правильный ответ: _____

Задание № 32

Для чего предназначен элемент нейтрализатора, изображенный на схеме под номером 11?

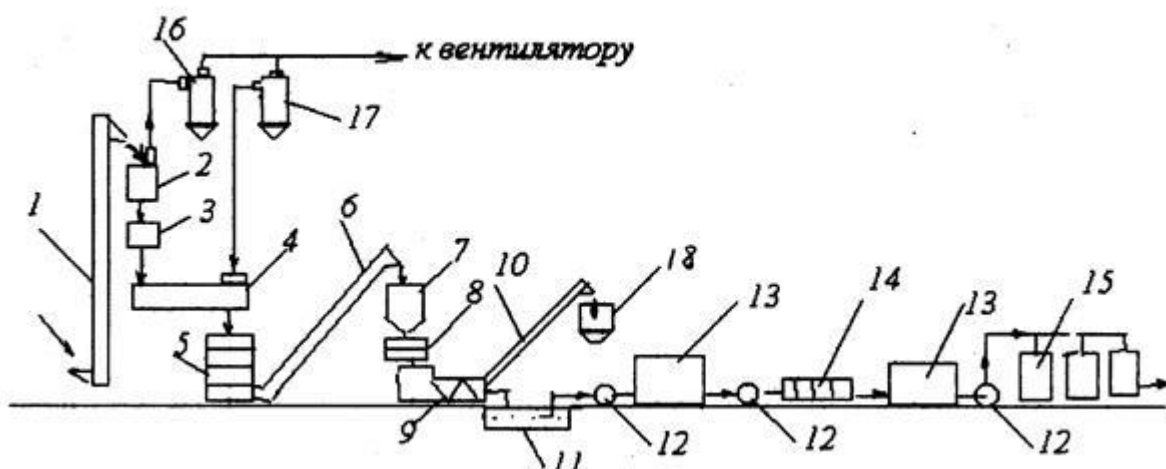


Выберите правильный ответ.

- a) подвод пара
- b) распыление щелочи
- c) смешивание
- d) подача продукта
- e) слив жидкости

Задание № 33

Какое оборудование на схеме производства растительного масла изображено под номером 8?



Выберите правильный ответ.

- a) семенорушка
- b) нория
- c) жаровня
- d) циклон лузги
- e) бункер жмыха

Задание №34

Какую информацию должна включать маркировка потребительской тары продукта?

Выберите все правильные ответы.

- a) время начала технологического процесса
- b) наименование продукции
- c) время окончания технологического процесса
- d) состав продукта
- e) масса нетто
- f) масса брутто
- g) срок годности продукта

Задание № 35

Установите соответствие между основным пищевым веществом пищевой продукции (левый столбец) и коэффициентом пересчета энергетической ценности (правый столбец) с целью нанесения на упаковку продукции в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

Пищевое вещество		Коэффициент пересчета	
a	Белки	1	9 ккал/г – 37 кДж/г
b	Сахароспирты (за исключением эритрита)	2	4 ккал/г – 17 кДж/г
c	Жиры, жирные кислоты	3	2,4 ккал/г – 10 кДж/г
d	Этанол	4	3 ккал/г – 13 кДж/г
		5	7 ккал/г – 29 кДж/г

Задание № 36

Какая техническая документация должна быть в наличии у лиц, ответственных за эксплуатацию оборудования?

Выберите правильный ответ

- a) фото оборудования

- b) методика проведения эксперимента
- c) паспорта на оборудование и приборы
- d) план научного эксперимента
- e) план производства продукции

Задание № 37

Установите правильную последовательность действий при санитарной обработке дефростера.

- a) удаление механических загрязнений;
- b) заполнение моющим раствором;
- c) промывание водой;
- d) промывка водой под давлением;
- e) удаление загрязнений со стенок и дна;
- f) обработка дезинфицирующим средством;
- ~~g) проверка качества мойки.~~

Задание № 38

На каком расстоянии от оборудования и стен должны наноситься ограничительные линии? Выберите правильный ответ.

- a) не менее 0,3 м;
- b) не менее 0,5 м;
- c) не менее 0,8 м;
- d) не менее 1,0 м;
- e) не менее 1,2 м.

Задание № 39

С какой периодичностью проводятся инструктажи по охране труда?

Выберите правильный ответ.

- a) не менее одного раза в смену
- b) не менее одного раза в неделю
- c) не менее одного раза в месяц
- d) не менее одного раза в квартал
- e) не менее одного раза в полугодие
- f) не менее одного раза в год

Задание № 40

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

Выберите все правильные ответы.

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

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№1		1
№2		1
№3		1
№4		1
№5		1
№6		1
№7		1
№8		1
№9		1
№10		1
№11		1
№12		1
№13		1
№14		1
№15		1
№16		1
№17		1
№18		1
№19		1
№20		1
№21		1
№22		1
№23		1
№24		1
№25		1
№26		1
№27		1
№28		1

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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/07.4 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

ТД: Прием-сдача сырья и расходных материалов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях

Задание.

Отберите пробу семян подсолнечника и определите их качество по цвету и запаху.

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,

- весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 кг.
- мельница лабораторная типа VI-ЕМЛ.
- банка с крышкой, вместимостью 500 см куб.
- колбы конические со шлифом вместимостью 100 см
- сетка проволочная стальная.
- чашка вместимостью 200-250 см куб.
- доска лабораторная.
- шпатель
- источник тепла, обеспечивающий нагрев семян до 40°С
- .- средства индивидуальной защиты**
- халат
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха

Критерии оценки:

- а) проба сырья отобрана в соответствии с нормами ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха
- б) оценка сырья по цвету и запаху проведена соответствии с нормами ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха
- в) вывод о возможности применения сырья в производстве сделан на основании ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха

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 растительных масел, жиров и жирозаменителей (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:

- Инструкция по нормированию расхода сырья в масложировой промышленности, утв. 21.05.1964
- Приказ Минсельхоза РФ от 14.12.2004 N 537 "Об утверждении Методических рекомендаций по учету затрат на производство и калькулированию себестоимости масложировой продукции"
- Федеральном законе от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;
- Положении «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987;
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- Постановление Правительства РФ от 25 апреля 2012 года N 390 "О противопожарном режиме"
- ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
- ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
- Федеральном законе от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральном законе от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;
- Положении «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987;
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, дата введения 1994-01-01
- Инструкция по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы N 9-7-88, дата введения 1988-09-01
- ГОСТ 10852-86 Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха
- ВНТП СХ-14-80 (Минсельхоз СССР) Нормы технологического проектирования предприятий по переработке плодов и овощей в колхозах и совхозах
- Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, дата введения 1994-01-01
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»