



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
**«Техник-технолог по безопасности, прослеживаемости
и качеству пищевой продукции (5-й уровень квалификации)»**
(наименование квалификации)

Состав примера оценочных средств

Раздел	Страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
4. Вид профессиональной деятельности	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	6
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	7
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	8
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	9
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	9
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	19
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	20
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	22
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	23

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Техник-технолог по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции (5-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00700.02

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

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

4. Вид профессиональной деятельности:

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

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Нормативные правовые акты по обеспечению прослеживаемости в производстве кормов, пищевого сырья и пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4
Специализированные информационные программы и технологии, используемые для обеспечения эффективности системы прослеживания пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Методики статистической обработки результатов измерений и контроля качества и безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения пищевой продукции на рынке	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7
Методы обучения персонала технологии прослеживаемости пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8

Порядок оформления претензий от контрагентов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9
Структура и содержание технических регламентов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10
Международные и региональные системы стандартизации, сертификации пищевой продукции и пищевых производств, аккредитации испытательных лабораторий	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №11
Порядок организации и технологии подтверждения соответствия пищевой продукции, испытательных лабораторий и пищевых производств требованиям нормативных правовых актов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12
Порядок разработки, внедрения и утверждения технических регламентов, стандартов и нормативно-технической документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13
Порядок разработки и оформления плановой и отчетной документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №14
Состав и содержание документов системы управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15
Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16
Технологии производства пищевой продукции и организации производственных и технологических процессов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №17
Сменные показатели производства и обращения на рынке пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18
Требования к качеству выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №19
Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20
Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №21
Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с технологическими	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22

инструкциями		
Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23
Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24
Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26
Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27
В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, используемых в процессе производства пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28
Методики статистической обработки результатов измерений и контроля в процессе производства пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №29
Порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов в процессе производства пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30
Стандарты, технические условия на пищевую продукцию	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31
Цели, задачи, правовые и организационно-методические основы контроля качества и испытаний пищевой продукции, работ и услуг	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32
Структура и функции служб контроля качества в организации	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33
Классификация и номенклатура показателей качества пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34
Основные виды дефектов пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №35
Методы измерений, основные средства измерений и контроля качества пищевой продук-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36

ции, работ и услуг		
Методы статистического приемочного контроля в процессе производства пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37
Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38
Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №39
Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых в процессе производства пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №40

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 37 заданий в тесте (37 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 1 задание в тесте (1 - 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 задание в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке Умение: Выбирать и применять схемы подтверждения соответствия пищевой продукции, процессов, услуг, систем управления требованиям локальных нормативных актов	а) карточки с типами схем соотнесены верно в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015 Оценка соответствия. Основные положения сертификации продукции и руководящие указания по схемам сертификации продукции (далее - ГОСТ ISO/IEC 17067-2015) б) основные цели сертификации продукции обозначены верно в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015 в) задание выполнено в установленное время в соответ-	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

	ствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015	
ТФ В/02.5: Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке Умение: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	а) подготовка к проведению анализа хлебобулочных изделий проведена правильно в соответствии с ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (далее – ГОСТ 5670-96) б) анализ хлебобулочных изделий проведен правильно в соответствии с ГОСТ 5670-96 в) результаты анализа обработаны верно в соответствии с ГОСТ 5670-96 г) результаты анализа оформлены верно в соответствии с ГОСТ 5670-96	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), лаборатория, оборудованная рабочим местом (стол, стул, персональный компьютер)

Условия выполнения задания:

Задание №1

- **предметы и средства труда:**

- бумага для записей,
- ручка,
- карточки с описанием схем сертификации продукции без обозначения их типов (всего должно быть 7 карточек: типы 1а, 1б, 2, 3, 4, 5, 6) в соответствии с п.5.3 ГОСТ ISO/IEC 17067-2015 ,
- таблица формирования схемы сертификации продукции в соответствии с п. 5.2.1 ГОСТ ISO/IEC 17067-2015;

- **средства индивидуальной защиты:**

- не предусмотрены;

- **информационно-методическое обеспечение:**

-

Задание №2**- предмет и средства труда:**

- бумага для записей,
- ручка,
- весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности не более 1,0 кг, с допускаемой погрешностью ± 75 мг,
- терка, ступка или механический измельчитель,
- сито,
- час,
- термометр,
- бутылки (типа молочных) вместимостью 500 см³,
- пробки,
- колбы мерные 4-го класса точности вместимостью 100, 250 см³,
- колбы конические и стаканы вместимостью 50, 100, 150, 250 см³,
- пипетки 4-го класса точности вместимостью 25, 50 см³,
- бюретки 4-го класса точности,
- лопатка деревянная или палочка стеклянная с резиновым наконечником,
- марля медицинская,
- натрия гидроокись, раствор молярной концентрации 0,1 моль/дм³,
- калия гидроокись, раствор молярной концентрации 0,1 моль/дм³,
- фенолфталеин, спиртовой раствор с массовой долей 1%,
- вода дистиллированная,
- вода питьевая;

- средства индивидуальной защиты

- защитный халат,
- защитная маска,
- перчатки;

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 5670-96

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 лабораторным оборудованием, химическими препаратами 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

Какой документ регламентирует методы входного контроля при приемке крахмала картофельного?

Выберите правильный ответ.

- a) указ
- b) приказ
- c) уведомление
- d) федеральный закон
- e) ГОСТ

Задание №2

Назовите одну из целей принятия технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

Выберите правильный ответ.

- a) обеспечения энергетической эффективности производств
- b) регулирование отношений в сфере стандартизации
- c) предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей
- d) регулирование порядка разработки, утверждения Технических условий
- e) регулирование порядка разработки, утверждения Стандарта организации

Задание №3

Какой нормативный правовой акт идентичен по отношению к международному стандарту ИСО 22005:2007?

Выберите правильный ответ.

- a) ГОСТ
- b) ТУ
- c) инструкция
- d) приказ
- e) рекомендация

Задание №4

Какой способ оценки качества и безопасности используется для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

Выберите правильный ответ.

- a) изучение сопроводительной документации
- b) проведение исследований (испытаний) образцов продукции
- c) обследование транспорта компании-перевозчика
- d) отслеживание качества входного сырья
- e) отслеживание выполнения правил охраны труда

Задание №5

Какая информационная система обеспечивает основу для получения прослеживаемости производства?

Выберите правильный ответ.

- a) MES-система
- b) ABC-система
- c) EX-система
- d) B2B-система
- e) B2C-система

Задание №6

Каким образом следует поступать в случае, если анализируемая проба молока во время определения плотности имела температуру выше или ниже 20°C?

Выберите правильный ответ.

- a) отразить эту информацию в протоколе испытаний
- b) привести пробу к температуре 20°C и проводить испытания
- c) температура пробы не имеет значения при определении плотности
- d) полученные результаты определения плотности привести к температуре 20°C
- e) довести пробу до температуры 35°C, охладить до 20°C и проводить испытания

Задание №7

Как называется специализированная программа для обнаружения компьютерных вирусов, а также нежелательных программ и восстановления модифицированных такими программами файлов и профилактики — предотвращения модификации файлов или операционной системы вредоносным кодом?

Выберите правильный ответ.

- a) антивирус
- b) антиспам
- c) защита
- d) актуализация
- e) модификатор

Задание №8

Какой внутренний документ предприятия необходимо использовать при обучении работников правилам системы прослеживаемости?

Выберите правильный ответ.

- a) технологическая инструкция
- b) ГОСТ
- c) инструкция по технике безопасности
- d) ТУ
- e) план обучения персонала

Задание №9

Какую информацию НЕ указывают в письме-претензии, оформляемом в случае, когда одна сторона договорных отношений в письменном виде выражает другой стороне неудовлетворенность качеством поставленного товара?

Выберите правильный ответ.

- a) информацию о предыдущих юридических отношениях двух сторон
- b) причину составления претензии
- c) сумму, соответствующую размеру некачественного товара
- d) предложение исполнить свои обязательства в конкретные сроки
- e) перечень действий, которые отправитель готов предпринять для решения проблемы в случае отсутствия ответной реакции поставщика

Задание №10

В каком разделе Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» содержится информация о схемах, по которым осуществляется декларирование соответствия зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) «Область применения»
- b) «Подтверждение соответствия»
- c) «Оценка соответствия»
- d) «Обеспечение соответствия требованиям безопасности»
- e) «Требования безопасности»

Задание №11

Какая организация НЕ может быть владельцем схемы сертификации в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015?

Выберите правильный ответ.

- a) орган по сертификации
- b) орган государственной власти
- c) отраслевое объединение
- d) группа органов по сертификации
- e) юридическое лицо - покупатель продукции

Задание №12

В каком документе устанавливаются правила, процедуры и менеджмент проведения сертификации продукции, процессов и услуг?

Выберите правильный ответ.

- a) схема сертификации
- b) сертификат качества
- c) ГОСТ
- d) ТУ
- e) инструкция

Задание №13

Какой элемент НЕ должен содержаться в структуре технических условий в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) обязательные, рекомендуемые и справочные приложения
- b) титульный лист
- c) лист регистрации изменений
- d) перевод технических условий на английский язык
- e) основная часть

Задание №14

Какими данными заполняется графа 11 в счете-фактуре, изображенной на картинке, в случае, если она оформляется для прослеживаемых товаров?

Выберите правильный ответ.

СЧЕТ-ФАКТУРА N 3-1105-1 от " 11 " июля 2021 г. (1)
ИСПРАВЛЕНИЕ N -- от " -- " -- (1a)

Продавец ООО «ДЕЛО» (2)
Адрес 656022, Алтайский край, Барнаул г. Ленина пр-кт, дом 48, офис 666 (2a)
ИНН/КПП продавца 1111823059/111502001 (2б)
Грузоотправитель и его адрес не же (3)
Грузополучатель и его адрес ООО «АЛЬФА-ЛИДЕР», 109377, Москва г. Жукова ул. дом 33, корпус 3, помещение IV (4)
К платежно-расчетному документу N 351-21 от 01.07.2021 (5)
Документ об отгрузке N п/п N 00045 от 11.07.2021 (5a)
Покупатель ООО «АЛЬФА-ЛИДЕР» (6)
Адрес 109377, Москва г. Жукова ул. дом 33, корпус 3, помещение IV (6a)
ИНН/КПП покупателя 7708822270/773202002 (6б)
Валюта: наименование, ко Российский рубль, 643 (7)
Идентификатор государственного контракта, договора (соглашения) (при наличии) (8)

N п/п	Наименование товара (описание выполненных работ, оказанных услуг), имущественного права	Код вида товара	Единица измерения		Количество (объем)	Цена (тариф) за единицу измерения	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав без налога - всего	В том числе сумма акциза	Налоговая ставка	Сумма налога, предъявляемая покупателю	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав с налогом - всего	Страна происхождения товара		Количественная единица измерения товара, используемая в целях осуществления прослеживаемости		Количество товара подлежащего прослеживаемости в количественно единице измерения товара, используемой в целях осуществления прослеживаемости	
			код	условное обозначение (национальное)								цифровой код	краткое наименование	код	условное обозначение		
1	1a	1б	2	2a	3	4	5	6	7	8	9	10	10a	11	12	12a	13
1	Плата приемопередающая тип 4, RU224E33	-	796	шт	1	420 000,00	420 000,00	без акциза	20,00	84 000,00	504 000,00	360	ИЗРАИЛЬ	801200000072100000251	796	шт	1
Всего к оплате (9)							420 000,00	X		84 000,00	504 000,00						

Руководитель организации Иванов Иванов И.И. Главный бухгалтер Маркова Маркова С. П.
(подпись) (ф.и.о.) (подпись) (ф.и.о.)

Индивидуальный предприниматель _____

- регистрационный номер декларации
- регистрационный номер товарной накладной
- регистрационный номер партии товара
- регистрационный номер документа об отгрузке
- регистрационный номер платежно-расчетного документа

Задание №15

Какую информацию НЕ должна содержать документация, которая разрабатывается организацией для достижения целей системы прослеживаемости?

Выберите правильный ответ.

- описание соответствующих этапов в цепочке
- описание обязанностей по менеджменту данных о прослеживаемости
- сроки хранения документов
- документацию на действия, предпринятые в целях менеджмента несоответствия, связанные с установленной системой прослеживаемости
- перечень поставщиков продукции

Задание №16

Какой временной отрезок берется для расчета показателей экономической эффективности новой техники, изобретений в соответствии с «Методикой определения экономической эффективности использования в народном хозяйстве новой техники, изобретений и рационализаторских предложений?»

Выберите правильный ответ.

- год планируемого периода их производства и эксплуатации
- все года планируемого периода их производства и эксплуатации
- полгода планируемого периода их производства и эксплуатации
- десять лет планируемого периода их производства и эксплуатации
- квартал планируемого периода их производства и эксплуатации

Задание №17

Установите соответствие между наименованием технологического процесса переработки крахмалсодержащего сырья (левый столбик) и характеристикой технологического процесса

переработки крахмалсодержащего сырья (правый столбик). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

Левый столбец «Наименование технологического процесса переработки крахмалсодержащего сырья»	
a	Дробление зерна кукурузы
b	Тонкое измельчение зернового крахмалсодержащего сырья
c	Обезвоживание кукурузного зародыша
d	Сепарирование крахмало-белковой суспензии
e	Очистка крахмала
f	Промывка крахмала

Правый столбец «Характеристика технологического процесса переработки крахмалсодержащего сырья»	
1	Измельчение замоченного зерна кукурузы на части, соизмеримые с размерами зародыша
2	Механическое разрушение зернового крахмалсодержащего сырья для высвобождения заключенных в них крахмальных зерен
3	Удаление влаги из кукурузного зародыша
4	Разделение содержащихся в крахмало-белковой суспензии твердых и растворимых компонентов
5	Удаление мезги, глютена и растворимых веществ из крахмало-белковой суспензии
6	Выделение растворимых веществ из крахмала водой
7	Отделение мезги от кашки с последующим промыванием

Задание №18

Какой показатель обозначается символом N в формуле расчета сменной производственной мощности (туб/смена), изображенной на картинке, по каждому наименованию продукции для разделочного отделения рыбоконсервного предприятия?

Выберите правильный ответ.

$$M_{\text{разд}} = \frac{N * 60 * T_{\text{см}} * K_{\text{исп}} * C * m}{N_{\text{с}}}$$

- единовременная среднегодовая приведенная емкость
- средняя масса одной рыбы
- переводной коэффициент физических банок в учетные
- паспортная производительность оборудования
- количество оборотов оборудования за определенный период времени

Задание №19

Какой размер кристаллов должен быть у крупнокристаллического белого сахара?

Выберите правильный ответ.

- от 0,2 мм
- от 0,5 мм
- от 2,0 мм
- от 1,0 мм
- от 1,5 мм

Задание №20

Какая должна быть температура окружающего воздуха в помещениях, предназначенных для проведения измерений, при применении метода определения цветности сахара?

Выберите правильный ответ.

- a) $26 \pm 5^\circ\text{C}$
- b) $22 \pm 3^\circ\text{C}$
- c) $18 \pm 1^\circ\text{C}$
- d) $15 \pm 2^\circ\text{C}$
- e) $10 \pm 3^\circ\text{C}$

Задание №21

Какая должна быть масса содержимого (корма, твердых включений) в зобе птицы при контроле предубойной выдержки птицы?

Выберите правильный ответ.

- a) не должна превышать 10 г
- b) не должна превышать 7 г
- c) не должна превышать 9 г
- d) не должна превышать 15 г
- e) не должна превышать 5 г

Задание №22

Какое содержание сухих веществ должно быть у выведенного на хранение сахарного сиропа после выпарной установки при производстве кристаллического белого сахара?

Выберите правильный ответ.

- a) не менее 65%
- b) не менее 55%
- c) не менее 45%
- d) не менее 60%
- e) не менее 40%

Задание №23

Как называется деятельность, направленная на предотвращение несанкционированного доведения защищаемой информации до потребителей, не имеющих права доступа к этой информации?

Выберите правильный ответ.

- a) защита информации от утечки
- b) защита информации от несанкционированного воздействия
- c) защита информации от непреднамеренного воздействия
- d) защита информации от разглашения
- e) защита информации от несанкционированного доступа

Задание №24

Какие задачи НЕ решает социальная политика мотивации работников предприятия?

Выберите правильный ответ.

- a) защита работников через реализацию льгот от предприятия и гарантий от государства
- b) выбор приоритетов в направленности социальной политики
- c) выбор видов льгот, услуг и дополнительных выплат
- d) дифференциация размеров выплат по категориям персонала, в зависимости от их вклада для достижения целей организации
- e) оплата труда работников

Задание №25

Какие реквизиты первичного учетного документа при производстве пищевой продукции (например, накладной на передачу готовой продукции на склад) НЕ являются обязательными для внесения в данный документ?

Выберите правильный ответ.

- a) ФИО руководителя организации
- b) дата составления документа
- c) наименование документа
- d) наименование организации, составителя документа
- e) подпись должностного лица, ответственного за оформление документа

Задание №26

Какие информационные системы предназначены для получения законченного проектного решения и делятся на проблемноориентированные и объектноориентированные?

Выберите правильный ответ.

- a) инструментальные
- b) обслуживающие
- c) проектирующие
- d) управляемые
- e) транслирующие

Задание №27

Страница какого журнала изображена на картинке?

Выберите правильный ответ.

Дата	Фамилия, имя, отчество инструктируемого	Год рождения	Профессия, должность инструктируемого	Наименование производственного подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия, инициалы, должность инструктора	Подпись	
						Инструктора	Инструктируемого
1	2	3	4	5	6	7	8

- a) журнал регистрации инструктажа на рабочем месте
- b) журнал регистрации целевого инструктажа
- c) журнал регистрации первичного инструктажа
- d) журнал регистрации личного инструктажа
- e) журнал регистрации вводного инструктажа

Задание №28

Как называются испытания сыра, которые проводят на соответствие требованиям документа, по которому изготовлен сыр, по качеству упаковки, органолептическим и физико-химическим показателям?

Выберите правильный ответ.

- a) периодические испытания
- b) регулярные испытания
- c) выборочные испытания
- d) приемо-сдаточные испытания
- e) окончательные испытания

Задание №29

Установите соответствие между термином, касающимся статистических методов выборочного контроля нештучной продукции (левый столбик) и определением термина (правый столбик). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

Левый столбец «Термин»	
a	Отбор выборки
b	Отбор простой случайной выборки
c	Отбор расслоенной выборки
d	Отбор простой расслоенной случайной выборки

Правый столбец «Определение термина»	
1	Процесс извлечения или составления выборки
2	Отбор, при котором выборка из n выборочных единиц отобрана из совокупности таким образом, что все возможные комбинации n выборочных единиц совокупности имеют равную вероятность быть отобранными в выборку
3	Отбор выборки, выполненный таким образом, что выборочные единицы извлекают из различных слоев, и при этом из каждого слоя отбирают хотя бы одну выборочную единицу
4	Отбор, при котором из каждого слоя отбирают простую случайную выборку
5	Отбор выборки в соответствии со схемой

Задание №30

Какие реквизиты НЕ указываются в рекламации о недопустимом качестве сырья и возврате ранее уплаченных денежных средств?

Выберите правильный ответ.

- способ получения денежных средств от адресата претензии
- данные адресата претензии
- информация о заявителе
- личная подпись заявителя
- дата составления рекламации

Задание №31

В каких случаях НЕ разрабатывают технические условия на пищевую продукцию?

Выберите правильный ответ.

- при отсутствии ГОСТ
- при отсутствии сертификата качества
- при отсутствии ГОСТ Р
- при отсутствии вида общих технических условий
- при отсутствии вида технических условий

Задание №32

Наличие на предприятии каких документов НЕ подтверждает факт документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?

Выберите правильный ответ.

- программа производственного контроля
- план ХАССП (рабочие листы ХАССП)

- c) план эвакуации в случае пожара
- d) протоколы лабораторных испытаний
- e) результаты осмотра (обследования) объекта

Задание №33

Какую функцию НЕ выполняет координатор группы ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии?

Выберите правильный ответ.

- a) внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости
- b) обеспечение выполнения согласованного плана
- c) распределение работы и обязанностей
- d) организация заседаний группы
- e) обеспечение охвата всей области разработки

Задание №34

Какой показатель качества НЕ относится к общим физико-химическим показателям качества мясных консервов?

Выберите правильный ответ.

- a) содержание поваренной соли
- b) содержание солей олова
- c) условия и сроки хранения
- d) микробиологические показатели
- e) величина pH

Задание №35

Как называется дефект, устранение которого технически возможно и экономически целесообразно?

Запишите ответ одним словом (прил., м.р, ед.ч.).

Правильный ответ: _____ дефект.

Задание №36

Как называется метод определения показателей качества продукции, которая не может быть объектом экспериментального исследования?

Выберите правильный ответ.

- a) органолептический метод
- b) регистрационный метод
- c) измерительный метод
- d) социологический метод
- e) расчетный метод

Задание №37

Какую информацию НЕ включает в себя план статистического приемочного контроля качества?

Выберите правильный ответ.

- a) правила формирования выборок определенных размеров одноступенчатых, многоступенчатых и последовательных процедур
- b) правила обработки данных контроля
- c) правила принятия решений по результатам контроля выборок
- d) правила структурирования технического регламента
- e) порядок формирования выборок определенных размеров одноступенчатых, многоступенчатых и последовательных процедур

Задание №38

Какой показатель качества продукции характеризует совместно несколько простых свойств или одно сложное свойство продукции (состоящее из нескольких простых)?

Выберите правильный ответ.

- a) комплексный показатель качества
- b) единичный показатель качества
- c) двухвариантный показатель качества
- d) многовариантный показатель качества
- e) коэффициентный показатель качества

Задание №39

Какой цвет солода пивоваренного ячменного жженого является недопустимым?

Выберите правильный ответ.

- a) темно-коричневый
- b) черный
- c) светло-желтый
- d) бурый
- e) желтый

Задание №40

Как называется конструкторский документ, который определяет правила эксплуатации изделия и/или отражает сведения об основных параметрах, характеристиках изделия, гарантии, сведения по его эксплуатации в течение установленного срока службы?

Выберите правильный ответ.

- a) техническое задание
- b) ГОСТ
- c) эксплуатационный документ
- d) ТУ
- e) требование по эксплуатации

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№15		1
№16		1
№17		1
№18		1
№19		1
№20		1
№21		1
№22		1
№23		1
№24		1
№25		1
№26		1
№27		1
№28		1
№29		1
№30		1
№31		1
№32		1
№33		1
№34		1
№35		1
№36		1
№37		1
№38		1
№39		1
№40		1

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

Максимальное количество баллов – 40.

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

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена.

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

ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Умение: Выбирать и применять схемы подтверждения соответствия пищевой продукции, процессов, услуг, систем управления требованиям локальных нормативных актов

Задание.

Соотнесите карточки, содержащие описание схем сертификации продукции, с типом схем сертификации продукции в соответствии с таблицей формирования схемы сертификации продукции. Обоснуйте свой выбор. Обозначьте основные цели сертификации продукции. Оформите результат работы в письменном виде в свободной форме.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

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

- стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- карточки с описанием схем сертификации продукции без обозначения их типов,
- таблица формирования схемы сертификации продукции;

- средства индивидуальной защиты:

- не предусмотрены;

- информационно-методическое обеспечение:

-

Г

О

Критерии оценки:

а) карточки с типами схем соотнесены верно в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015;

б) основные цели сертификации продукции обозначены верно в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015;

в) задание выполнено в установленное время в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015.

О

/ **ЗАДАНИЕ №2 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ,**

I ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Е

ТФ В/025: Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Умение: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Задание.

Определите кислотность хлебобулочных изделий:

1. Проведите подготовку к проведению анализа весовых и штучных хлебобулочных изделий массой более 0,5 кг и 0,5-0,2 кг.
2. Проведите анализ хлебобулочных изделий проверочным (арбитражным) методом.
3. Обработайте и оформите результаты анализа.

Оформите результат работы в письменном виде в свободной форме.

Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Место выполнения задания – лаборатория, оборудованная рабочим местом:

- письменный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,

- ручка,
 - весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности не более 1,0 кг, с допускаемой погрешностью ± 75 мг,
 - терка, ступка или механический измельчитель,
 - сито,
 - час,
 - термометр,
 - бутылки (типа молочных) вместимостью 500 см³,
 - пробки,
 - колбы мерные 4-го класса точности вместимостью 100, 250 см³,
 - колбы конические и стаканы вместимостью 50, 100, 150, 250 см³,
 - пипетки 4-го класса точности вместимостью 25, 50 см³,
 - бюретки 4-го класса точности,
 - лопатка деревянная или палочка стеклянная с резиновым наконечником,
 - марля медицинская,
 - натрия гидроксид, раствор молярной концентрации 0,1 моль/дм³,
 - калия гидроксид, раствор молярной концентрации 0,1 моль/дм³,
 - фенолфталеин, спиртовой раствор с массовой долей 1%,
 - вода дистиллированная,
 - вода питьевая;
- средства индивидуальной защиты**
- защитный халат,
 - защитная маска,
 - перчатки;
- информационно-методическое обеспечение:**
- ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (далее – ГОСТ 5670-96)

Критерии оценки:

- а) подготовка к проведению анализа хлебобулочных изделий проведена правильно в соответствии с ГОСТ 5670-96;
- б) анализ хлебобулочных изделий проведен правильно в соответствии с ГОСТ 5670-96;
- в) результаты анализа обработаны верно в соответствии с ГОСТ 5670-96;
- г) результаты анализа оформлены верно в соответствии с ГОСТ 5670-96.

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 Техник-технолог по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции (5 уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

14. Перечень нормативных, правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

- Федеральный закон «О внесении изменений в части первую и вторую налогового кодекса Российской Федерации и закон Российской Федерации «О налоговых органах Российской Федерации» от 9 ноября 2020 г. N 371-ФЗ
- Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании». Статья 7. Содержание и применение технических регламентов
- Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете», статья 9
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Технический регламент Таможенного союза 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»
- ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия
- ГОСТ Р ИСО 22005-2009 Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы
- ГОСТ Р 56016 — 2020 Оценка соответствия. Порядок обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- ГОСТ Р 54758-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности
- ГОСТ ISO/IEC 17067-2015 Оценка соответствия. Основные положения сертификации продукции и руководящие указания по схемам сертификации продукции
- ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению
- ГОСТ 32902-2014 Крахмал и крахмалопродукты. Термины и определения
- ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
- ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия
- ГОСТ 12.0.004-2015 Организация обучения безопасности труда. Общие положения
- ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия
- ГОСТ Р ИСО 11648-1-2009 Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 1. Общие принципы
- ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
- ГОСТ 4.29-71 Система показателей качества продукции. Консервы мясные и мясорастительные. Номенклатура показателей
- ГОСТ 15467-79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения
- ГОСТ Р 50779.30-95 Статистические методы. Приемочный контроль качества. Общие требования
- ГОСТ 29294-2014 Солод пивоваренный. Технические условия
- ГОСТ Р 2.601-2019 Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Эксплуатационные документы (Переиздание)
- Постановление Правительства РФ от 2 апреля 2021 г. N 534 “О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2011 г. N 1137 и признании утратившими силу некоторых положений постановления Правительства Российской Федерации от 19 августа 2017 г. N 981”
- Постановление Государственного комитета Совета Министров СССР по науке и технике, Госплана СССР, Академии наук СССР и Государственного комитета Совета

Министров СССР по делам изобретений и открытий от 14 февраля 1977 года N 4816/13/3 «Методика (основные положения) определения экономической эффективности использования в народном хозяйстве новой техники, изобретений и рационализаторских предложений»

- Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России. Организация гос-санэпидслужбы России. МР 5.1.0096-14 Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП

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

Соискатель (ФИО): _____

Квалификация: Техник-технолог по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции (5 уровень квалификации)

Дата профессионального экзамена: _____

1. Результаты теоретического этапа экзамена

Максимальная сумма баллов	Проходная сумма баллов	Фактическая сумма баллов
40	30	

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

2. Результаты практического этапа экзамена

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

ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Умение: Выбирать и применять схемы подтверждения соответствия пищевой продукции, процессов, услуг, систем управления требованиям локальных нормативных актов

Задание.

Соотнесите карточки, содержащие описание схем сертификации продукции, с типом схем сертификации продукции в соответствии с таблицей формирования схемы сертификации продукции. Обоснуйте свой выбор. Приведите конкретные примеры.

Оформите результат работы в письменном виде в свободной форме.

Критерий оценки	Контрольная информация	Решение (соответствует/ не соответствует)
а) карточки с типами схем соотнесены верно в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015	В соответствии с п.5.2 ГОСТ ISO/IEC 17067-2015	
б) основные цели сертификации продукции обозначены верно в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015	В соответствии с п.4.2 ГОСТ ISO/IEC 17067-2015	
в) задание выполнено в установленное время в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17067-2015	Время выполнения задания – 40 минут	
Общее решение по заданию (положительное/ отрицательное)		

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

ТФ В/02.5: Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Умение: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Задание: Определите кислотность хлебобулочных изделий:

1. Проведите подготовку к проведению анализа весовых и штучных хлебобулочных изделий массой более 0,5 кг и 0,5-0,2 кг.
2. Проведите анализ хлебобулочных изделий проверочным (арбитражным) методом.
3. Обработайте и оформите результаты анализа.

Оформите результат работы в письменном виде в свободной форме.

Критерий оценки	Контрольная информация	Решение (соответствует/ не соответствует)
а) подготовка к проведению анализа хлебобулочных изделий проведена правильно в соответствии с ГОСТ 5670-96	<p>Порядок подготовки к проведению анализа весовых и штучных хлебобулочных изделий массой более 0,5 кг:</p> <p>образцы, состоящие из целого изделия, разрезают пополам по ширине и от одной половины отрезают кусок (ломоть) массой около 70 г, у которого срезают корки и подкорочный слой общей толщиной около 1 см;</p> <p>у образца, состоящего из части изделия, срезают с одной стороны заветренную часть, делая сплошной срез толщиной около 0,5 см. Затем отрезают кусок массой около 70 г, у которого срезают корки и подкорочный слой общей толщиной около 1 см.</p> <p>Порядок подготовки к проведению анализа штучных хлебобулочных изделий массой 0,5-0,2 кг:</p> <p>изделия разрезают пополам по ширине и от одной половины отрезают кусок массой около 70 г, у которого срезают корки и подкорочный слой толщиной около 1 см.</p> <p>Из кусков изделий удаляют все включения (повидло, варенье, изюм и т.п.), затем их быстро измельчают в крошку, перемешивают и тотчас же берут навески</p>	
б) анализ хлебобулочных изделий проведен правильно в	Взвешивают 25,0 г крошки. Навеску помещают в сухую бутылку (типа молочной) вместимостью 500 см ³ с хорошо пригнанной	

<p>соответствии с ГОСТ 5670-96</p>	<p>пробкой. Мерную колбу вместимостью 250 см³ наполняют до метки дистиллированной водой температурой 18-25 °С. Около ¼ взятой дистиллированной воды переливают в бутылку с крошкой, быстро растирают деревянной лопаткой или стеклянной палочкой с резиновым наконечником до получения однородной массы, без заметных комочков нерастертой крошки. К полученной смеси приливают из мерной колбы всю оставшуюся дистиллированную воду. Бутылку закрывают пробкой, смесь энергично встряхивают в течение 2 мин и оставляют в покое при комнатной температуре в течение 10 мин. Затем смесь снова энергично встряхивают в течение 2 мин и оставляют в покое в течение 8 мин. По истечении 8 мин отстоявшийся жидкий слой осторожно сливают через частое сито или марлю в сухой стакан. Из стакана отбирают пипеткой по 50 см³ раствора в две конические колбы вместимостью по 100-150 см³ каждая и титруют раствором молярной концентрации 0,1 моль/дм³ гидроокиси калия или гидроокиси натрия с 2-3 каплями фенолфталеина до получения слабо-розового окрашивания, не исчезающего при спокойном состоянии колбы в течение 1 мин. Титрование продолжают, если по истечении 1 мин окраска пропадает и не появляется от прибавления 2-3 капель фенолфталеина.</p>	
<p>в) результаты анализа обработаны верно в соответствии с ГОСТ 5670-96</p>	<p>Кислотность X, град., вычисляют по формуле</p> $X = \frac{V \cdot V_1 \cdot a}{10m \cdot V_2} \cdot K$ <p>где V - объем раствора молярной концентрации 0,1 моль/дм³ гидроокиси натрия или гидроокиси калия, израсходованного при титровании исследуемого раствора, см³; V_1 - объем дистиллированной воды, взятой для извлечения кислот из исследуемой продукции, см³; a - коэффициент пересчета на 100 г навески; K - поправочный коэффициент приведения используемого раствора гидроокиси натрия или гидроокиси калия к раствору точной молярной концентраций 0,1 моль/дм³; $\frac{1}{10}$ - коэффициент приведения раствора гидроокиси натрия или гидроокиси ка-</p>	

	<p>для молярной концентрации 0,1 моль/дм³ к 1,0 моль/дм³;</p> <p>m - масса навески, г;</p> <p>V_2 - объем исследуемого раствора, взятого для титрования, см³.</p> <p>Для хлебобулочных изделий данную формулу можно представить как</p> $X = \frac{V \cdot 250 \cdot 100}{10 \cdot 25 \cdot 50} \cdot K$ <p>или</p> $X = 2V \cdot K$ <p>Расчет проводят до второго десятичного знака</p>	
<p>г) результаты анализа оформлены верно в соответствии с ГОСТ 5670-96</p>	<p>Определение кислотности считают правильным, если результаты двух параллельных титрований для одного фильтрата полностью совпадают или отличаются для хлеба и хлебобулочных изделий не более чем на 0,30 град.</p> <p>За окончательный результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений.</p> <p>Результат анализа записывают с точностью до 0,5 град., причем доли до 0,25 град. включительно отбрасывают; доли свыше 0,25 и до 0,75 град. включительно приравнивают к 0,5 град.; доли свыше 0,75 град. приравнивают к 1,0 град.</p>	
<p>Общее решение по заданию (положительное/ отрицательное)</p>		

Итоговое заключение члена экзаменационной комиссии:

Рекомендации члена экзаменационной комиссии:

Член экзаменационной комиссии (ФИО) _____

« ____ » _____ 202__ года