



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
«Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов»
(3-й уровень квалификации)
(наименование квалификации)

2022 год

Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
4. Вид профессиональной деятельности	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	5
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	6
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	6
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	7
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	7
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	16
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	17
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	19
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	19

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов (3-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00100.08

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

Профессиональный стандарт «Оператор тепловых/холодильных установок» - код 22.001, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.08.2021 N 540н)

4. Вид профессиональной деятельности:

Управление работой тепловых и холодильных установок при термической обработке и хранении пищевой продукции, их обслуживание и контроль

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 D/01.3 Управление процессом замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья, продуктов и его регулирование		
Знание: Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-технологические нормы в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1, 2, 3
Знание: Государственные стандарты и ТУ на охлажденную (замороженную) продукцию	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4, 5
Знание: Правила укладки и хранения пищевой продукции в морозильных камерах	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6
Знание: Технологические режимы замораживания, глазирование пищевого и специального сырья и продуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7
Знание: Технологический процесс замораживания и технологическая схема обслуживаемой установки (участка)	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8, 9, 10
Знание: Порядок приема и сдачи используемого сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №11
Знание: Правила применения приспособлений для загрузки (выгрузки) сырья и готового продукта, устройств регулирования технологического процесса	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12
Знание: Основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление последовательности

		№13 Задание с выбором ответа №14
Знание: Правила ведения производственных журналов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15
ТФ D/02.3 Управление процессом охлаждения молочных продуктов и закаливания мороженого, его регулирование		
Знание: Государственные стандарты и ТУ на охлажденную (закаленную) продукцию	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16, 17
Знание: Правила укладки и хранения продукции в холодильных камерах	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 18
Знание: Технологические режимы охлаждения и закаливания молочной продукции и правила их регулирования	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №19, 20
ТФ D/03.3 Обслуживание механизированных и автоматизированных холодильных установок различной конструкции и контроль их работы		
Умение: Выявлять неполадки холодильного (морозильного) оборудования Знание: Приемы и методы проверки рабочего состояния холодильного, вспомогательного оборудования и КИП	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №21, 22, 23
Умение: Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта Знание: Правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24
Умение: Производить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования и трубопроводов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25, 26
Знание: Схемы размещения трубопроводов, воздухопроводов и регулирующей арматуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №27
Знание: Система сигнализации, схемы кинематики и гидравлики	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28
ТФ D/04.3 Контроль качества охлажденной и замороженной продукции		
Умение: Отбирать пробы на анализ и производить несложные анализы	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29, 30
Знание: Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31
Знание: Государственные стандарты и ТУ на заморозку пищевой и иной продукции, готовую продукцию	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32, 33
Знание: Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (охлажденной или	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34, 35

замороженной)		
Знание: Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36
Знание: Нормативы естественной убыли при замораживании и хранении пищевого сырья и продуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37
Знание: Способы определения качества охлаждения (замораживания) пищевой продукции		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: 38 заданий в тесте (38 - 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: 0 заданий в тесте (0 - 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
ТФ D/04.3 Контроль качества охлажденной и замороженной продукции ТД: Проверка внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта	а) проведена оценка не менее чем по трем органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия (далее – ГОСТ) б) проведена оценка по температуре и сроку хранения в соответствии с ГОСТ в) проведена оценка по пищевой ценности в соответствии с ГОСТ г) проведена оценка по морфологическому составу в соответствии с ГОСТ д) вывод о качестве замороженной продукции сделан с учетом требований ГОСТ	Задание №1 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);
- бумага для записей,
- ручка;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

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

Задание №1

- предметы и средства труда

- бумага для записей,
- ручка,
- замороженный блок жилованного мяса
- цифровой термометр
- весы

- справочная информация о конкретном продукте по пищевой ценности и морфологическом составе

- средства индивидуальной защиты

- халат, перчатки, шапочка

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

Задание №2

- предметы и средства труда

- бумага для записей,
- ручка,
- компьютер, подключенный к сети интернет
- документы на партию фасованного мороженого
- упаковка мороженого фасованного (1 кг)
- стерильная посуда для проб (банка с притертой крышкой),
- горелка для стерильной посуды
- сумка-холодильник или сухой лед

- средства индивидуальной защиты

- халат, перчатки, шапочка

- информационно-методическое обеспечение:

- Методические рекомендации МосМР 2.3.2.006-03 Отбор проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований

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 тепловым оборудованием (газовая горелка), лабораторным оборудованием и персональным компьютером.

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

С какой обязательной периодичностью необходимо мыть и дезинфицировать педальные бачки с крышками для сбора санитарного брака?

Выберите правильный ответ.

- a) каждый месяц
- b) 2 раза в месяц
- c) 1 раз в неделю
- d) ежедневно
- e) 2 раза в день

Задание № 2

Какие обязательные требования должны выполнять все работники пищевого производства?

Выберите все правильные ответ.

- a) знать цели предприятия по качеству
- b) уметь пользоваться средствами индивидуальной защиты
- c) знать производственные технологические операции
- d) знать типы и виды используемого оборудования
- e) знать нормативную документацию в области пищевого производства

Задание № 3

Какие обязательные знания в сфере пожарной безопасности должны иметь все работники пищевого производства?

Выберите все правильные ответ.

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

Задание №4

Какова нормативная температура в теле или толще блока мороженой рыбы при сухом искусственном замораживании?

Выберите правильный ответ.

- a) -2 °С
- b) -10 °С
- c) -13 °С
- d) -18°С
- e) -23 °С

Задание №5

Сколько месяцев можно хранить замороженный блок из баранины при температуре -25 °С?
Выберите правильный ответ.

- a) 1
- b) 8
- c) 12
- d) 14
- e) 18

Задание №6

Какого способа размещения продукции в холодильной камере НЕ существует?
Выберите правильный ответ.

- a) насыпью
- b) в штабелях
- c) на полках стеллажей
- d) на крючьях кареток подвесных путей
- e) на специальных потолочных крючьях

Задание № 7

Сколько времени замораживается рыба в скороморозильном аппарате туннельного типа перед перемещением в другой конец туннеля?

- a) 2,0-4,0 часа
- b) 0,5-1,0 час
- c) 6-8 часов
- d) 10-12 часов
- e) 22-24 часа

Задание № 8

При каком способе охлаждения продуктов происходит путем передачи теплоты конвекцией, радиацией и за счет теплообмена при испарении влаги с поверхности продукта?

Выберите правильный ответ.

- a) конвекция
- b) фазовые превращения
- c) смешанный теплообмен
- d) абсорбция
- e) конвекция

Задание № 9

При каком способе охлаждения продуктов происходит путем передачи теплоты конвекцией, радиацией и за счет теплообмена при испарении влаги с поверхности продукта?

Выберите правильный ответ.

- a) конвекция
- b) фазовые превращения
- c) смешанный теплообмен
- d) абсорбция

е) конвекция

Задание № 10

Какое оборудование используют при замораживании продуктов на полках тележек или в подвешенном состоянии при равномерном обдуве воздухом воздухоохладителями с принудительным движением воздуха?

Выберите правильный ответ.

- а) морозильные камеры с интенсивным движением воздуха
- б) флюидизационные морозильные аппараты
- в) спиральные конвейерные морозильные аппараты
- г) плиточные морозильные аппараты
- е) погружные морозильные аппараты

Задание № 11

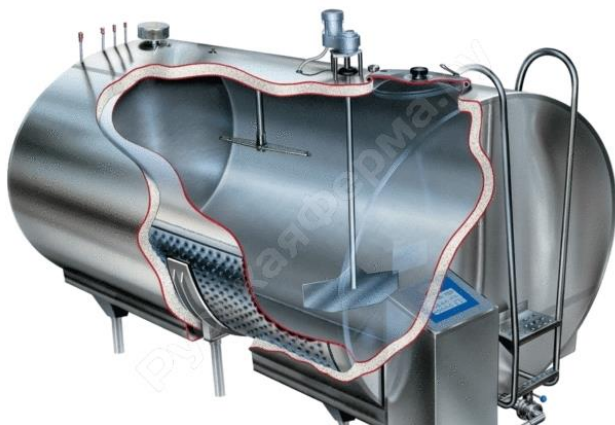
При отсутствии какого документа запрещается принимать в производство мясное сырье?

Выберите правильный ответ.

- а) ветеринарное свидетельство
- б) сертификат качества
- в) сертификат ИСО 9001
- г) паспортные данные поставщика
- е) наряд-заказ

Задание № 12

Какое устройство охладителя молока, изображенного на рисунке, позволяет использовать косвенное охлаждение сырья?



Выберите правильный ответ.

- а) льдоаккумулятор
- б) чиллер
- в) пластинчатый охладитель
- г) панельный испаритель
- е) теплообменник

Задание №13

Установите правильную последовательность действий при санитарной обработке дефростера.

- а) удаление механических загрязнений
- б) заполнение моющим раствором
- в) промывание водой
- г) удаление загрязнений со стенок и дна
- е) обработка дезинфицирующим средством
- ф) проверка качества мойки

Задание № 14

Установите периодичность санитарной обработки светильников в производственных помещениях пресервного цеха?

Выберите правильный ответ.

- a) не реже 1 раза в полгода
- b) не реже 1 раза в квартал
- c) не реже 1 раза в неделю
- d) не реже 1 раза в месяц
- e) при остановке производства на ежегодную санитарную обработку

Задание №15

Какие параметры вносятся в журнал визуального контроля санитарного состояния производства?

Выберите все правильные ответы.

- a) дата
- b) периодичность санитарной обработки
- c) результаты лабораторных испытаний
- d) вид используемых дезинфицирующих средств
- e) предложение по улучшению санитарного состояния;
- f) подпись ответственного лица.

Задание № 16

Какой вид замороженной молочной продукции НЕ описан в ТУ (технических условиях)?

Выберите правильный ответ.

- a) био-мороженое
- b) мороженое шербет
- c) мороженое кисломолочное
- d) мороженое молочное
- e) мороженое сливочное

Задание № 17

От чего зависит классификация мороженого на молочное, сливочное и пломбир?

Выберите правильный ответ.

- a) от массовой доли молочного жира
- b) от доли сахара
- c) от доли растительных жиров
- d) от производителя
- e) от технологии производства

Задание № 18

При какой температуре допустима транспортировка мороженого специализированными транспортными средствами?

Выберите правильный ответ.

- a) не выше минус 18°C
- b) не выше минус 14°C
- c) не выше минус 10°C
- d) не выше минус 6°C
- e) не выше минус 2°C

Задание № 19

При какой температуре закаливают расфасованное мороженое?

Выберите правильный ответ.

- a) -25°C - -38°C
- b) -10°C - -23°C
- c) -40°C - -42°C
- d) -50°C - -61°C
- e) -65°C - -78°C

Задание №20

Сколько времени можно хранить сливочное фасованное мороженое в холодильной камере при температуре минус 18°C ?

Выберите правильный ответ.

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

Задание № 21

Что НЕ относится к видам технического обслуживания холодильного оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) разовое техническое обслуживание
- b) техническое обслуживание при вводе оборудования в эксплуатацию
- c) сезонное техническое обслуживание
- d) техническое обслуживание при демонтаже оборудования
- e) плановое техническое обслуживание

Задание №22

Какое требование НЕ предъявляется при подготовке оборудования к ремонтным работам?

Выберите правильный ответ.

- a) отключение оборудования от электроэнергии
- b) отсоединение оборудования от коммуникаций
- c) проведение полной описи оборудования
- d) очистка и мойка оборудования
- e) установка заглушек

Задание №23

Сколько времени необходимо обеспечивать циркуляцию рассола при удалении жидкого аммиака из кожухотрубного испарителя?

Выберите правильный ответ.

- a) до момента начала процедуры
- b) в первые 10 секунд
- c) в первые 30 секунд
- d) в первую минуту
- e) в течение всей откачки

Задание №24

Какова минимально необходимая частота планового ремонта холодильного оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) при возникновении неисправностей
- b) не реже одного раза в месяц
- c) при выходе оборудования из строя
- d) не реже одного раза в квартал

е) не реже одного раза в полгода

Задание №25

Что НЕ является обязательным результатом проведенной дезинфекции холодильного оборудования?

Выберите правильный ответ.

- а) полное уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний внутри морозильной камеры, а также отсутствие вероятности заражения
- б) отсутствие нареканий от проверяющих органов
- в) устранение неприятных запахов, характерных для подобного оборудования
- г) обеспечение более качественной и длительной работы холодильной камеры
- д) гарантия санитарных норм для хранения продуктов

Задание №26

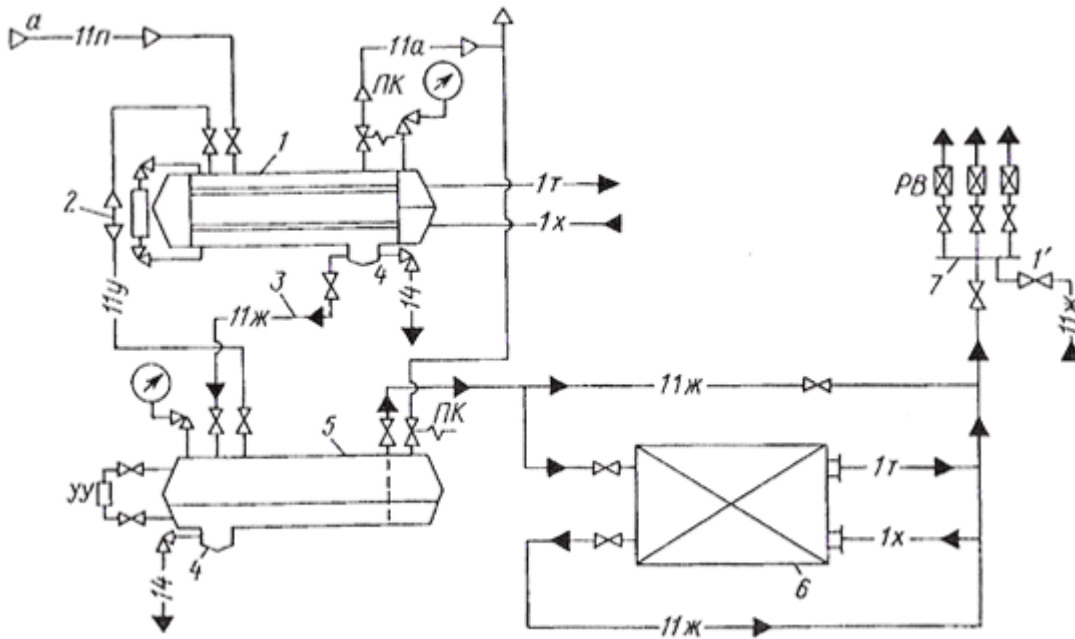
С какой частотой производится контроль за температурно-влажностным режимом в охлаждаемых камерах?

Выберите правильный ответ.

- а) 1 раз в день
- б) 1 раз в неделю
- в) 1 раз в декаду
- г) 1 раз в месяц
- д) 1 раз в квартал

Задание №27

Под каким номером на схеме изображен сливной трубопровод?



Запишите ответ в виде числа.

Ответ: _____

Задание №28

Какого цвета сигнал об опасном повышении верхнего уровня жидкого аммиака на холодильных установках?

Выберите правильный ответ.

- а) желтого
- б) красного

- c) синего
- d) зеленого
- e) белого

Задание №29

Какой документ оформляют на отобранные на объектах пробы, предназначенные для анализа?

Выберите правильный ответ.

- a) акт
- b) протокол
- c) ведомость
- d) служебная записка
- e) решение

Задание №30

Какова норма отбора пробы мороженого для проведения физико-химического исследования?

Выберите правильный ответ.

- a) 100 г
- b) 50 г
- c) 250 г
- d) 500 г
- e) 1000 г

Задание №31

Что необходимо учитывать при оценке действия пыли на организм для организации рабочего места сотрудника?

Выберите все правильные ответы.

- a) размеры пылевых частиц
- b) количественное содержание пыли в воздухе производственного помещения
- c) химический состав пыли и примеси в ней
- d) периодичность стирки рабочей одежды сотрудника
- e) наличие возбудителей опасных для человека заболеваний
- f) размеры помещения

Задание №32

Говядина какого качества допускается при производстве замороженных блоков для реализации в торговле и сети общественного питания?

Выберите правильный ответ.

- a) жилованная
- b) в охлажденном состоянии
- c) полученная от некастрированных быков
- d) высшего сорта
- e) первой категории

Задание №33

Какова массовая доля мышечной ткани при производстве замороженных блоков в свиной грудинке жилованной?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 5%
- b) не более 10%
- c) не более 15%
- d) не более 20%

е) не более 25%

Задание №34

По каким причинам продукцию считают бракованной?

Выберите все правильные ответы.

- a) повреждена индивидуальная упаковка;
- b) просрочен срок годности;
- c) упаковка вскрыта (нарушена);
- d) продукция изменила свои технологические характеристики;
- e) были внесены изменения в технологический процесс;
- f) продукция была произведена из сырья разных партий;
- g) продукция была изготовлена с применением комплексных пищевых добавок.

Задание № 35

Какие требования к физико-химическим показателям быстрозамороженных овощей НЕ являются верными?

Выберите правильный ответ.

- a) температура продукта - минус 12°C
- b) массовая доля минеральных примесей – не более 0,06%
- c) массовая доля растительных примесей – не более 0,02%
- d) посторонние примеси – не допускаются
- e) цвет – характерный для сорта

Задание № 36

Для каких средств измерения предусмотрена периодическая поверка через установленные интервалы времени?

Выберите правильный ответ.

- a) для находящихся в эксплуатации
- b) для находящихся в продаже
- c) для находящихся в ремонте
- d) для находящихся в личном пользовании
- e) для бракованных экземпляров

Задание № 37

Каков диапазон нормы естественной убыли парного мяса и субпродуктов при охлаждении?

Выберите правильный ответ.

- a) 0,97-2,8%
- b) 0,02-1,5%
- c) 1,8-3,4%
- d) 2,5-4,1%
- e) 3,2-5,3%

Задание №38

Какой органолептический показатель определяет факт повторного замораживания мяса?

Выберите правильный ответ.

- a) сухожилия белого цвета с сероватым оттенком
- b) сухожилия и жир красного цвета
- c) жир красного цвета, мягкий, водянистый
- d) тестообразная консистенция мяса
- e) в месте прикосновения появляется красное пятно

Задание №39

Как от замороженных блоков мяса и субпродуктов отбирают образец для определения свежести органолептическим методом?

Выберите правильный ответ.

- a) целым куском, не размораживая
- b) несколькими небольшими кусками, не размораживая
- c) тонкими полосами, не размораживая
- d) нарезаая кубиками, после размораживания
- e) целым куском, после размораживания

Задание №40

На что следует обращать особое внимание при органолептической оценке запаха в глубинных слоях туши, мяса, субпродуктов?

Выберите правильный ответ.

- a) на запах до разрезания образца
- b) на запах после разрезания образца
- c) на запах непосредственно в месте разреза
- d) на запах мышечной ткани, прилегающей к кости
- e) на запах поверхности ножа, которым делался разрез

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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 D/04.3 Контроль качества охлажденной и замороженной продукции

ТД: Проверка внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта

Задание.

Сделайте вывод о качестве замороженной продукции по всей доступной вам информации. Оформите результат в табличной форме на бумаге или в электронном виде.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

Материально-технические ресурсы :

- рабочее место кабинет (лаборатория), оборудованная рабочим местом (стол, стул)
- **предметы и средства труда**
- бумага для записей,
- ручка,
- замороженный блок жилованного мяса
- цифровой термометр
- весы
- справочная информация о конкретном продукте по пищевой ценности и морфологическом составе

- средства индивидуальной защиты

- халат, перчатки, шапочка

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

Критерии оценки:

а) проведена оценка не менее чем по трем органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия (далее – ГОСТ)

б) проведена оценка по температуре и сроку хранения в соответствии с ГОСТ

в) проведена оценка по пищевой ценности в соответствии с ГОСТ

г) проведена оценка по морфологическому составу в соответствии с ГОСТ

д) вывод о качестве замороженной продукции сделан с учетом требований ГОСТ

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 замораживания пищевого сырья и продуктов (3-й уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

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

- ГОСТ EN 1672-1-2014 Оборудование для пищевой промышленности. Требования по безопасности и гигиене. Основные положения. Часть 1. Требования по безопасности
- ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты (с Поправкой)
- ГОСТ 32929-2014 Мороженое кисломолочное. Технические условия
- ГОСТ 32256-2013 Мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов. Общие технические условия
- ГОСТ 31457-2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия
- ГОСТ 33662.2-2015 (ISO 5149-2:2014) Холодильные системы и тепловые насосы. Требования безопасности и охраны окружающей среды. Часть 2. Проектирование, конструкция, изготовление, испытания, маркировка и документация
- ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия
- Методические рекомендации МосМР 2.3.2.006-03 Отбор проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований
- Приказ Минсельхоза РФ от 16 августа 2007 года N 395 Об утверждении норм естественной убыли мяса и мясопродуктов при хранении
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положение «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;
- Положение «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»;
- Постановление Правительства РФ от 25 апреля 2012 года N 390 "О противопожарном режиме";
- ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия
- ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия
- ГОСТ 31930-2012 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги
- ГОСТ Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»