



**ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА**  
для оценки квалификации  
**«Аппаратчик-оператор производства продуктов питания  
из молочного сырья»**  
**(4-й уровень квалификации)**  
(наименование квалификации)

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

2019 год

## Состав примера оценочных средств

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

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

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

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

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

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

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
ТФ: А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией		
Знание: Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
Знание: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Знание: Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Умение: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией Знание: Методы и способы выявления и	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №4

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

товки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде		
ТФ: А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		
Умение: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Знание: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13, №14, №15
Умение: Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья Знание: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16, №17, №18
Умение: Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Знание: Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №19, №20
Знание: Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №21, №22
Знание: Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23
Знание: Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из	Правильное решение задания – 1	Задание с выбором ответа №24, №25

молочного сырья	балл	
Знание: Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях		Задание с выбором ответа №26, №27, №28
Знание: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29
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 молочного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30, Задание с открытым ответом №31
Знание: Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32, №33
Знание: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34, №35
Знание: Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36, №37
Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, №39, №40

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 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: 1 задание в тесте (1 – в примере оценочного средства);

- количество заданий на установление последовательности: 0 заданий в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

#### 6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

#### 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,
- образцы семян полевых культур,
- делитель семян механический,
- классификатор семян решетный;
- классификатор семян воздушный;
- комплект лабораторных решет с крышкой и поддоном;
- лупы зерновые;
- совки лабораторные;
- розетки;
- шпатели;
- пинцеты;
- планки (линейки);
- иглы препаровальные;
- доски разборочные;
- коллекции семян;
- пакеты бумажные для навесок и отхода;

#### - средства индивидуальной защиты

- респиратор или марлевая маска

#### - информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 12037-81 Семена сельскохозяйственных культур. Методы определения чистоты и отхода семян
- ГОСТ Р 52325-2005 Семена сельскохозяйственных растений. Сортовые и посевные качества. Общие технические условия

##### Задание №2

- бумага для записей,
- ручка,
- 10 образцов (фото, цифровые изображения, гербарии) болезней разных видов полевых культур,

- 10 образцов (фото, цифровые изображения, энтомологическая коллекция) вредителей разных видов полевых культур

**- средства индивидуальной защиты**

- не предусмотрены

**- информационно-методическое обеспечение:**

- не предусмотрено

## 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, образцами семян 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

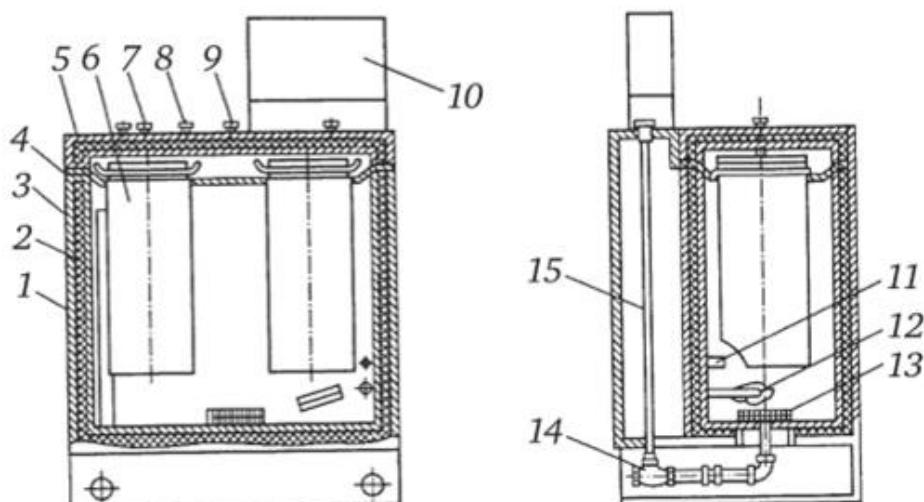
На каком этапе производства в кисломолочную продукцию вносят плодово-ягодные наполнители?

Выберите правильный ответ.

- a) после нормализации
- b) после очистки
- c) перед пастеризацией
- d) сразу после сквашивания
- e) после перемешивания и охлаждения

#### Задание № 2

Какое оборудование изображено на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- гомогенизатор
- заквасочник
- маслоизготовитель
- трубчатый пастеризатор
- сепаратор

### Задание № 3

С помощью какого оборудования производятся подготовительные операции по производству масла?

Выберите правильный ответ.

- с помощью заквасочников и маслоизготовителей
- с помощью маслоизготовителей и маслообразователей
- с помощью заквасочников и емкостей созревания сливок
- с помощью маслообразователей и емкостей созревания сливок
- с помощью емкостей созревания сливок

### Задание № 4

Установите соответствие между перечнем критических отказов оборудования, обусловленных его неправильным техническим обслуживанием (левый столбец) и возможными ошибочными действиями персонала, которые приводят к инциденту или аварии (правый столбец) в соответствии с требованиями паспорта-руководства по эксплуатации установки для изготовления масла (маслоизготовителя).

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

Перечень критических отказов		Возможные ошибочные действия персонала	
a	При сбивании масла происходит утечка сливок из под крышки.	1	В дежу загружено избыточное количество сливок.
b	При сбивании масла происходит утечка сливок из сапуна на крышке.	2	Крышка не притянута к фланцу дежи барашками.
c	При сбивании масла возникают посторонние шумы в деже.	3	При подготовке к работе, опоры колесные маслоизготовителя не были застопорены.
d	Нарушение целостности дежи.	4	При загрузке в дежу попал посторонний предмет.
		5	Мойка изделия растворами с избыточной концентрацией кислот и щелочей.

Задание № 5

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание № 6

Каким образом перед началом эксплуатации обрабатывают рабочие поверхности маслоизготовителя, выполненные из нержавеющей стали?

Выберите правильный ответ.

- a) протирают сухой тканью
- b) промывают под проточной струей воды
- c) промывают мыльным раствором
- d) тщательно протирают ветошью, смоченной в спирте
- e) протирают ветошью, смоченной в ацетоне, затем проводят мойку

Задание № 7

Какие дезинфицирующие растворы НЕ применяют при мойке маслоизготовителя?

Выберите правильный ответ.

- a) раствор хлорной извести - 150-200 мг/л
- b) спирт этиловый 95%
- c) хлорамин - 150-200 мг/л
- d) гипохлорид натрия - 150-200 мг/л
- e) гипохлорид калия - 150-200 мг/л

Задание № 8

Какую задачу НЕ решает автоматизация пищевых производств?

Выберите правильный ответ.

- a) контроль массы и высокоточное дозирование сырья в автоматическом режиме
- b) организация электронного документооборота
- c) значительное снижение трудоемкости выпускаемой продукции
- d) своевременное получение необходимых технико-экономических данных
- e) обеспечение экономичного расхода сырья и полуфабрикатов

Задание № 9

Что обязательно имеет компьютер, подключенный к сети Интернет?

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

Задание № 10

Для чего служит искусственный интеллект?

- a) накопления знаний
- b) воспроизведения некоторых функций мозга
- c) моделирования сложных проблем
- d) копирования деятельности человека

е) создания роботов

#### Задание № 11

С какой целью электронный документооборот НЕ используется?

Выберите правильный ответ.

- а) уменьшить количество бумажных документов в офисе;
- б) сократить финансовые и трудозатраты на содержание архива;
- в) снизить расходы на печать, канцтовары, отправку документов;
- г) уменьшить трудозатраты за счет исключения ручных действий и автоматизации процесса;
- е) увеличить прибыль предприятия

#### Задание № 12

Каким документом руководствуются при проведении входного контроля гигиенических требований при производстве молока и молочных продуктов?

Выберите правильный ответ

- а) ГОСТ Р ИСО 14001
- б) СанПиН
- в) ИСО 9000
- г) ГОСТ Р ИСО 22000
- е) техническая документация

#### Задание № 13

Сколько отбирают точечных проб из каждой единицы транспортной тары творога?

Выберите правильный ответ.

- а) три точечные пробы: одну из центра, другие две - на расстоянии от 3 до 5 см от боковой стенки тары
- б) две точечные пробы на расстоянии от 3 до 5 см от боковой стенки тары
- в) одну точечную пробу со дна тары
- г) четыре точечные пробы: одну из центра, одну со дна тары, другие две - на расстоянии от 3 до 5 см от боковой стенки тары
- е) пять точечных проб: две из центра, одну со дна тары, другие две - на расстоянии от 3 до 5 см от боковой стенки тары

#### Задание № 14

Какова масса объединенной пробы сметаны из фляг?

Выберите правильный ответ.

- а) около 1000 г
- б) около 100 г
- в) около 500 г
- г) около 50 г
- е) около 2000 г

#### Задание № 15

Каким образом выделяют объединенную пробу коровьего масла, предназначенную для анализа?

Выберите правильный ответ.

- а) объединенную пробу масла помещают в водяную баню температурой  $(40 \pm 5)^\circ\text{C}$
- б) объединенную пробу масла помещают в металлическую посуду и нагревают до температуры  $(40 \pm 5)^\circ\text{C}$ ;
- в) объединенную пробу масла оставляют в помещении до самостоятельного плавления массы;

- d) объединенную пробу масла помещают в стеклянную посуду и нагревают до температуры  $(50 \pm 5)^\circ\text{C}$
- e) объединенную пробу масла помещают в водяную баню температурой  $(30 \pm 2)^\circ\text{C}$

#### Задание № 16

Какой показатель кислотности применяют для изготовления стерилизованного и ультрапастеризованного молока коровьего сырого?

Выберите правильный ответ.

- a) не более  $20,0^\circ\text{T}$
- b) не более  $28,0^\circ\text{T}$
- c) не менее  $25,0^\circ\text{T}$
- d) не более  $18,0^\circ\text{T}$
- e) не менее  $22,0^\circ\text{T}$

#### Задание № 17

Какое содержание соматических клеток допустимо для изготовления стерилизованного и ультрапастеризованного молока коровьего сырого?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 100 тыс/см<sup>3</sup>
- b) не более 1000 тыс/см<sup>3</sup>
- c) не менее 600 тыс/см<sup>3</sup>
- d) не менее 1000 тыс/см<sup>3</sup>
- e) не более 500 тыс/см<sup>3</sup>

#### Задание № 18

Какие соли-стабилизаторы НЕ допускается применять для стерилизованного и ультрапастеризованного продукта?

Выберите правильный ответ.

- a) натрий лимоннокислый 5,5-водный
- b) калий лимоннокислый трехзамещенный 1-водный
- c) натрий лимоннокислый 15,5-водный
- d) калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный
- e) натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный

#### Задание № 19

Какое количество марли потребуется для очистки 60 литров молока через марлевые фильтры (по данным технологической карты изготовления творога (7,5 кг) 1 порция - 50 гр.)?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 м
- b) 10 м
- c) 15 м
- d) 0,1 м
- e) 0,5 м

#### Задание № 20

Какое количество закваски потребуется для приготовления закваски с использованием грибков кефирных на 60 литров очищенного молока? (по данным технологической карты изготовления творога (7,5 кг) 1 порция - 50 гр.)?

Выберите правильный ответ.

- a) 13 литров
- b) 1,3 литра
- c) 1 литр

- d) 0,5 литра
- e) 0,13 литра

#### Задание № 21

Какую информацию поставщик НЕ обязан предоставлять в сопроводительных документах о качестве готовой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) информацию о сертификатах технологических предшественников
- b) сопроводительное письмо
- c) номера сертификатах технологических предшественников
- d) сроках действия технологических предшественников
- e) информацию о протоколах испытаний технологических предшественников

#### Задание № 22

В каких случаях НЕ проводится усиленный контроль сырья?

Выберите правильный ответ.

- a) для новых поставщиков
- b) в случае стихийных бедствий или аварий на предприятиях, что может привести к выпуску опасной для здоровья населения продукции
- c) при задержке поставки от постоянных поставщиков более 3 дней
- d) при возникновении эпидемиологического неблагополучия в регионе
- e) при изменении технологии производства или источников получения сырья у постоянных поставщиков

#### Задание № 23

Что НЕ входит в состав процедуры контроля молока коровьего сырого?

Выберите правильный ответ.

- a) определение количества кислорода
- b) определение температуры
- c) определение чистоты
- d) определение содержания соматических клеток
- e) определение мышьяка

#### Задание № 24

Кто может устанавливать дополнительные требования к маркировке пищевой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) предприятие-производитель
- b) Минсельхоз
- c) исполнительные органы власти региона
- d) главный технолог
- e) Таможенный союз

#### Задание № 25

Каким должен быть размер шрифта наименования молочной продукции при маркировке, если при производстве использовался заменитель молочного жира?

Выберите правильный ответ.

- a) 1,5 мм
- b) 2,5 мм
- c) 3,5 мм
- d) 4,5 мм
- e) 5,5 мм

Задание № 26

Какой должна быть температура охлаждения сырого молока?

Выберите правильный ответ.

- a)  $0\pm 2^{\circ}\text{C}$
- b)  $2\pm 2^{\circ}\text{C}$
- c)  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$
- d)  $6\pm 2^{\circ}\text{C}$
- e)  $8\pm 2^{\circ}\text{C}$

Задание № 27

При каком давлении проводят гомогенизацию молока?

Выберите правильный ответ.

- a) от 1 до 15 МПа
- b) от 2 до 20 МПа
- c) от 3 до 25 МПа
- d) от 4 до 30 МПа
- e) от 5 до 35 МПа

Задание № 28

Какие бывают схемы пастеризации молока?

Выберите правильный ответ.

- a) одноступенчатая и двухступенчатая
- b) однократная и многократная
- c) прямая и косвенная
- d) высокая и низкая
- e) общая и индивидуальная

Задание № 29

На обезвоживание сырного геля влияют разные факторы. Укажите постоянный фактор.

Выберите правильный ответ.

- a) химический состав молока
- b) активная кислотность
- c) доза и вид фермента
- d) тепловая обработка
- e) прессование

Задание № 30

Для чего предназначено оборудование, изображенное на фото?

Выберите правильный ответ.

- a) охлаждение
- b) розлив
- c) очистка
- d) гомогенизация
- e) пастеризация

Задание № 31

Как называется аппарат для получения однородных (нерасслаивающихся), мелко измельчённых смесей, а также эмульсий высокой дисперсности?

Запишите ответ в виде одним словом (имя существительного в единственном числе).

Правильный ответ: \_\_\_\_\_ диспергатор

Задание № 32

Какова должна быть температура раствора NaOH и HNO<sub>3</sub> при использовании их в качестве моющих средств?

- a) не более 65 °С
- b) не менее 65 °С
- c) не менее 95 °С
- d) не более 35 °С
- e) не менее 100 °С

Задание № 33

Какое мероприятие по обслуживанию ИПКС ванны необходимо выполнять ежедневно?

Выберите правильный ответ.

- a) зачистка мест под болты
- b) санитарная обработка
- c) проверка исправности заземления
- d) проверка состояния манжеты
- e) смазка болтовых соединений

Задание № 34

Каким образом сыры подвешиваются на парафинер автономного типа, изображенного на фото?



Выберите правильный ответ.

- a) автоматически на присоски
- b) вручную на присоски
- c) механически на шипы
- d) вручную на щуп
- e) механически на крюки

Задание № 35

Какое оборудование на схеме традиционного производства творога изображено под номером 4 ?

Выберите правильный ответ.

- a) балансировочный бачок
- b) пастеризационно-охладительная установка
- c) пресс-тележка
- d) охладитель
- e) сепаратор-очиститель

Задание № 36



Какой документ входит в систему документооборота по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству биотехнологической продукции?

Выберите правильный ответ

- a) список персонала
- b) технический отчет
- c) список сырья
- d) перечень видов контроля
- e) перечень оборудования

#### Задание № 37

В какой документ вносятся результаты контроля технологического оборудования?

Выберите правильный ответ

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

#### Задание № 38

Какой ограничительный допуск существует для потенциальных работников на пищевом производстве?

Выберите правильный ответ.

- a) возраст от 18 лет
- b) прохождение предварительного медосмотра
- c) прохождение независимой оценки квалификации
- d) наличие диплома об образовании по профилю работы
- e) наличие удостоверения о повышении квалификации

#### Задание № 39

Какие обязательные функции по охране труда должны выполнять все работники пищевого производства?

Выберите все правильные ответы.

- a) обеспечивать для себя наличие средств индивидуальной защиты
- b) участвовать в расследовании несчастных случаев
- c) обеспечивать надежное хранение огнеопасных веществ
- d) соблюдать правила личной гигиены
- e) обеспечивать себя защитным кремом для рук

#### Задание № 40

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

Выберите все правильные ответы.

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

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
№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/01.4:** Выполнение немеханизированных операций по обработке почвы, посеву (посадке), уходу за полевыми культурами в соответствии с технологиями их возделывания

**ТД:** Выполнение мероприятий по подготовке семян (посадочного материала) полевых культур к посеву (посадке) с целью увеличения всхожести и продуктивности растений с использованием специального оборудования и вручную

#### **Задание.**

Отберите пробу семян полевой культуры и определите их качества по чистоте и посевным свойствам.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

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

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

#### **- предметы и средства труда:**

- бумага для записей,
- ручка,
- образцы семян полевых культур,
- делитель семян механический,
- классификатор семян решетный;
- классификатор семян воздушный;
- комплект лабораторных решет с крышкой и поддоном;
- лупы зерновые;
- совки лабораторные;
- розетки;
- шпатели;
- пинцеты;
- планки (линейки);
- иглы препаровальные;
- доски разборочные;
- коллекции семян;
- пакеты бумажные для навесок и отхода;

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

- респиратор или марлевая маска

#### **- информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 12037-81 Семена сельскохозяйственных культур. Методы определения чистоты и отхода семян

- ГОСТ Р 52325-2005 Семена сельскохозяйственных растений. Сортовые и посевные качества. Общие технические условия

Критерии оценки:

а) отбор навесок произведен в соответствии с ГОСТ 12037-81 Семена сельскохозяйственных культур. Методы определения чистоты и отхода семян

б) анализ проведен в соответствии с ГОСТ 12037-81 Семена сельскохозяйственных культур. Методы определения чистоты и отхода семян

в) посевные качества семян определены в соответствии с ГОСТ Р 52325-2005 Семена сельскохозяйственных растений. Сортовые и посевные качества. Общие технические условия

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации.

При несоответствии одному или нескольким критериям оценки выполнения заданий, повторное прохождение экзамена допускается не ранее, чем через один месяц со дня первой попытки.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из молочного сырья (4-й уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

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