



**ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА**  
для оценки квалификации  
**«Инженер-технолог-исследователь производства продуктов питания из  
растительного сырья»**  
**(7-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	6
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	7
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	7
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	8
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	8
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	17
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	18
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	20
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	20

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Инженер-технолог-исследователь производства продуктов питания из растительного сырья (7-й уровень квалификации)

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

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

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

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
ТФ: Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Знание: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1, №2
Знание: Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3, №4
Знание: Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6
Знание: Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7, №8
Знание: Методы математического моделирования технологических процессов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9

производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	балл	
Знание: Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11
Знание: Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12
Знание: Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13 Задание на установление соответствия №14
Знание: Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15, №16
Знание: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17
Знание: Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18
ТФ: Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Знание: Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление последовательности №19

продуктов питания из растительного сырья		
Знание: Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, №21
Знание: Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и их корректировка при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22, №23
Знание: Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24, №25
Знание: Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26, №27
Знание: Методы организации труда при внедрения новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28
Знание: Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29, №30, №31
Знание: Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32
Знание: Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33, №34
Знание: Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35 Задание на установление соответствия №36 Задание с выбором ответа №37
Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологиче-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, №39, №40

ского оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья		
--	--	--

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: 36 заданий в тесте (36 - 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: 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: Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ТД: Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	а) подбор лабораторного оборудования исходного сырья выбран с учетом Лабораторный практикум по органической химии / Под ред. АП. Нечаева. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2015 (далее – Практикум) б) технологический процесс синтеза соответствует Практикуму в) полученный результат соответствует условиям задания	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
ТФ: Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	а) представлено не менее 2 описаний испытаний и/или внедрений новых технологий на производстве, в которых соискатель принял участие самостоятельно или в команде б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в испытаниях/внедрении;	Задание №2 Защита портфолио

	в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.	
--	--	--

#### 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 (лаборатория), оборудованная рабочим местом (стол, стул)

#### - предметы и средства труда:

##### Задание №1

- лабораторный стол под тягой;
- стул;
- колба нагретель;
- обратный шариковый холодильник;
- колба круглодонная на 100 см<sup>3</sup>
- реактивы: изоамиловый спирт, уксусная кислота, серная кислота;
- делительная воронка;
- кипятильные камешки;
- бумага для записей;
- калькулятор;
- ручка.

#### - средства индивидуальной защиты

- марлевая маска,
- халат,
- перчатки,
- головной убор

#### - информационно-методическое обеспечение:

- Лабораторный практикум по органической химии / Под ред. АП. Нечаева. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2015.

##### Задание №2

- подготовленное портфолио (в соответствии с требованиями)

#### 8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

2. Опыт работы не менее 5 лет в должности и (или) выполнения работ (услуг) по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.

3. Удостоверение Аттестационной комиссии СПК АПК, подтверждающее прохождение обучения по ДПП или тренинг-семинара, обеспечивающих освоение:

а) знаний:

- НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;

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

б) умений

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

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

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

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

## 9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.

С каждым соискателем проводится инструктаж (под подпись) по охране труда и безопасным методам работы при работе с лабораторным оборудованием, и на персональном компьютере.

## 10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

### Инструкция.

1. Теоретический этап профессионального экзамена представлен в виде теста и состоит из 40 вопросов, охватывающих все предметы оценивания.

2. Время ответа на вопросы ограничено – 90 минут.

3. Если Вы сомневаетесь в ответе, переходите к следующему вопросу. К пропущенному вопросу Вы сможете вернуться позже.

4. Каждый вопрос содержит инструкцию по формулированию ответа: выбрать правильный вариант ответа (один или несколько), установить правильную последовательность, установить правильное соответствие, записать правильный ответ.

5. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать один правильный ответ (одиночный выбор), то «кликните» курсором по выбранному Вами варианту. Кнопка выбранного варианта станет малиновой.

6. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать несколько правильных ответов (множественный выбор), то «кликните» курсором по тем вариантам, которые Вы считаете правильными, в любой последовательности.



7. Для изменения решения нажмите еще раз выбранный Вами вариант. Кнопка снова станет серой. Это будет означать отмену Вашего прежнего выбора.

8. Если при ответе на вопрос Вы должны установить соответствие, ухватите курсором кнопку на варианте слева и перетащите ее на кнопку соответствующего ему варианту справа.

ВАЖНО! Варианты слева должны быть использованы все; варианты справа могут быть использованы полностью или частично.

9. Если при ответе на вопрос Вы должны установить последовательность, ухватите курсором нужный вариант и перетащите его на желаемое место в соответствии с порядковым номером действия.

10. Если задание сформулировано в виде открытого вопроса, ответ Вы должны строчными буквами, если иное не указано в задании.

11. После выполнения задания нажмите кнопку «Ответить».

12. Вы можете задавать вопросы членам экзаменационной комиссии только в случае технических неисправностей, которые не позволяют Вам продолжить работу.

### Задание №1

Что является задачей контроля?

Выберите правильный ответ.

- a) сбор информации для наказания
- b) разработка и принятие решений
- c) сбор и систематизация информации о результатах
- d) оценка состояния и значимости результата
- e) вовлечение подчиненных в управление

### Задание №2

К какой классификационной группе можно отнести хлеб, реализуемый населению?

Выберите правильный ответ.

- a) товар импульсной покупки
- b) товар особого спроса
- c) товар предварительного выбора
- d) товар постоянно спроса
- e) товар пассивного спроса

### Задание №3

В чем заключается сущность отбора средней пробы?

Выберите правильный ответ.

- a) отбор пробы из середины партии;
- b) отбор в начале и в конце партии;
- c) отбор пробы, характеризующий средний состав анализируемой партии;
- d) отбор пробы в любой точке партии;
- e) самый первый отбор пробы партии.

### Задание №4

Как может быть определено общее содержание минеральных веществ?

Выберите правильный ответ.

- a) озолением
- b) выпариванием
- c) поглощением влаги
- d) титрованием
- e) перегонкой

Задание №5

Что в стратегическом менеджменте определяется как «выражение цели, которое позволяет легко отличить данный бизнес от других подобных ему компаний»?

Выберите правильный ответ.

- a) стратегия
- b) потенциал
- c) миссия
- d) цель
- e) сцена

Задание №6

Что такое САПР?

Выберите правильный ответ.

- a) система, предназначенная для автоматизации процесса проектирования
- b) создание новых моделей, изображений, видов изделия
- c) процесс создания нового изделия конструкторского характера
- d) объектно-ориентированные подсистема, реализующие определенный этап проектирования

Задание №7

Какой документ является результатом расчета численности персонала при модернизации производства?

Выберите правильный ответ.

- a) правила внутреннего трудового распорядка
- b) должностная инструкция
- c) штатное расписание
- d) фонд оплаты труда
- e) график сменности

Задание №8

В формуле расчета производственной мощности предприятия (ПМ)  $ПМ = В / Т$ , В - эффективный фонд времени работы оборудования.

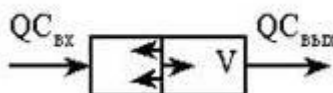
Что обозначает Т?

Выберите правильный ответ.

- a) время работы одного специалиста
- b) трудоемкость изготовления единицы продукции
- c) норма времени на изготовление одной единицы продукции
- d) количество обслуживающего персонала (техников)
- e) плановая рентабельность

Задание №9

Структурная схема какого вида модели изображена на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- a) идеальное смешение
- b) идеальное вытеснение
- c) диффузионная
- d) ячеечная
- e) смешанная

Задание №10

Что обозначает термин «Затраты на соответствие»?

Выберите правильный ответ.

- a) суммарные затраты производство
- b) затраты, определяемые по имеющейся в распоряжении соответствующей информации на четко установленной базе
- c) суммарные затраты на соответствие и затраты вследствие несоответствия для конкретного процесса
- d) стоимость затраченных времени, материалов и ресурсов, связанных с процессом поступления, производства, отгрузки и исправления несоответствующей продукции и услуг
- e) затраты на функционирование процесса в соответствии с заданными требованиями сто- процентно эффективным способом

#### Задание №11

Укажите статью затрат, определяющую массовое и серийное производство?

Выберите правильный ответ.

- a) фактическая и нормативная производственная себестоимость
- b) себестоимость продаж
- c) себестоимость производства
- d) налоговые вычеты
- e) косвенные статьи затрат

#### Задание №12

Какой метод при проектировании пищевых производств НЕ применяют?

Выберите правильный ответ.

- a) макетно-модельный
- b) темплетный
- c) автономно-модульный
- d) автоматизированный
- e) возвратно- конструкционный

#### Задание №13

Какой показатель НЕ характеризует эффективность технологического процесса производства продуктов питания?

Выберите правильный ответ.

- a) выработка продукции на единицу затрат труда
- b) трудоемкость единицы продукции
- c) производительность труда
- d) рентабельность
- e) фондоемкость

#### Задание №14

Установите соответствие между видом технологического уровня производства (левый столбец) и видом его реализации (правый столбец).

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

Технологический уровень производства		Вид реализации	
a	Уровень технологической интенсивности	1	Скорость обработки, длительность, степень использования оборудования и площадей
b	Уровень технологической управляемости	2	Гибкость процесса, автоматическое регулирование, сохранение стабильности и надежности
c	Уровень технологической организации	3	Непрерывность процессов, число стадий, направление материальных потоков, безотходность

d	Уровень адаптации технологического процесса	4	Надежность, безаварийность, безопасность, качество, технологическая безопасность
		5	Механизация, автоматизация, химизация, биологизация, электронизация; виды воздействия.

Задание №15

Что НЕ является техническим результатом патентуемого продукта или технологии в пищевом производстве?

Выберите правильный ответ.

- a) вкус
- b) послевкусие
- c) вязкость
- d) кислотность
- e) размер

Задание №16

Что относится к патентоспособности объекта собственности промышленного производства в пищевой промышленности по изобретениям?

Выберите правильный ответ.

- a) статус промышленного предприятия
- b) изобретательский уровень
- c) реализуемость продукции на рынке
- d) стоимость технологии
- e) соответствие не менее чем по пяти установленным параметрам

Задание №17

Как называется концепция сети физических предметов, оснащенных встроенными датчиками, для взаимодействия друг с другом и с внешней средой без участия человека?

Выберите правильный ответ.

- a) вычислительная сеть
- b) телекоммуникационная технология
- c) дистанционная технология
- d) интернет вещей
- e) радиочастотная идентификация

Задание №18

Какие свойства не может изменять пользователь, используя программное обеспечение LeaderTask?

Выберите правильный ответ.

- a) текст заметки к задаче
- b) контакты
- c) дата
- d) отчетная документация
- e) алгоритм решения

Задание №19

Установите правильную последовательность логического подхода для принятия решения по наилучшим доступным технологиям.

- a) решение по наилучшим доступным технологиям
- b) определения воздействия на окружающую среду
- c) сравнение выгоды для окружающей среды и экономических затрат

- d) определение выгод для окружающей среды
- e) определение целесообразности затрат для отрасли промышленности

#### Задание №20

В какой форме НЕ проводится оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции предприятий общественного питания, требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) подтверждение (декларирование) соответствия пищевой продукции
- b) государственная регистрация специализированной пищевой продукции
- c) государственная регистрация пищевой продукции нового вида
- d) ветеринарно-санитарная экспертиза
- e) межбрендовая национальная сертификация

#### Задание №21

Как называется перечень действий участников подтверждения соответствия, результаты которых рассматриваются ими в качестве доказательств соответствия продукции установленным требованиям?

Выберите правильный ответ.

- a) исследование типа
- b) схема подтверждения соответствия
- c) порядок подтверждения соответствия
- d) линия подтверждения соответствия
- e) анализ подтверждения соответствия

#### Задание №22

Под действием каких факторов происходит гидролиз пектиновых веществ?

Выберите правильный ответ.

- a) действие кислот
- b) действие щелочей
- c) действие солей
- d) действие пектолитических ферментов
- e) действие температуры

#### Задание №23

Какие существуют реакции образования коричневых продуктов?

Выберите все правильные ответы.

- a) карамелизация
- b) кристаллизация
- c) распад по Стреккеру
- d) брожение
- e) клейстеризация

#### Задание №24

Как называется совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии?

Выберите правильный ответ.

- a) пищевая ценность
- b) энергетическая ценность
- c) биологическая ценность
- d) биологическая эффективность
- e) пищевая эффективность

Задание №25

По какому показателю судят о содержании белковых веществ в пищевом сырье и продуктах? Выберите правильный ответ.

- a) по количеству азота
- b) по количеству углерода
- c) по количеству кислорода
- d) по количеству водорода
- e) по количеству фосфора

Задание №26

Какие из перечисленных затрат не указывают эффективность процесса? Выберите правильный ответ.

- a) затраты на соответствие
- b) затраты на несоответствие
- c) затраты на производство
- d) синтетические затраты
- e) реальные затраты

Задание №27

Каким методом определяют экономический эффект от проведения стандартизации? Выберите правильный ответ.

- a) методом сравнительной экономической эффективности
- b) методом последовательной экономической эффективности
- c) методом дополнительной экономической эффективности
- d) методом головной экономической эффективности
- e) методом сезонной экономической эффективности

Задание №28

Как называется метод организации производства, основанный на ритмичной повторяемости согласованных во времени основных и вспомогательных операций, выполняемых на специализированных рабочих местах, расположенных по ходу технологического процесса? Запишите правильный ответ одним словом (имя прилагательное в ед.ч., м.р.)

Ответ: \_\_\_\_\_ метод

Задание №29

Какой структурный элемент НЕ содержит ТУ? Выберите все правильные ответы.

- a) титульный лист
- b) основную часть
- c) обязательные, рекомендуемые и справочные приложения
- d) лист регистрации изменений
- e) лист с бренд-элементами организации

Задание №30

Как называются (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам?

Выберите правильный ответ.

- a) прослеживаемость продукции
- b) идентификация продукции
- c) техническое регулирование

- d) подтверждение соответствия
- e) заполнение листа регистрации

#### Задание №31

Что понимается под подтверждением соответствия (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

Выберите правильный ответ.

- a) документальное удостоверение соответствия продукции положениям стандартов или условиям договоров
- b) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту
- c) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
- d) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов
- e) сертификат соответствия продукции требованиям товарного рынка

#### Задание №32

Какой документ фиксирует результаты проведения технического расследования причин аварии на производстве в соответствии с нормами промышленной безопасности?

Выберите правильный ответ.

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

#### Задание №33

Что НЕ относится к объектам обязательной экологической сертификации на предприятии пищевой промышленности?

Выберите правильный ответ.

- a) производственные объекты
- b) опытно-экспериментальные объекты
- c) продукция
- d) отходы производства
- e) технология производства

#### Задание №34

Какие методы очистки сточных вод НЕ применяется?

Выберите все правильные ответы.

- a) бактериологический
- b) физический
- c) химический
- d) биологический
- e) физиологический

#### Задание №35

Как называется документ, который формулирует требования государства к качеству продукции, работ и услуг, имеющих межотраслевое значение?

Выберите правильный ответ.

- a) Государственный стандарт (ГОСТ)
- b) Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС)
- c) Государственный стандарт России (ГОСТ Р)
- d) Технологический регламент (ТР)
- e) Технические условия (ТУ)

Задание №36

Установите соответствие между наименованием нормативного документа (левый столбец) и его переводом на английском языке (правый столбец).

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

Наименование нормативного документа		Перевод на английский язык	
a	международный стандарт	1	international standard
b	региональный стандарт	2	regional standard
c	межгосударственный стандарт	3	interstate standard
d	технические условия	4	technical specification
		5	state standard

Задание №37

Как называется документ, содержащий сведения, необходимые для изменения производственно-технических указаний в выпущенном извещении об изменении документов?

Выберите правильный ответ.

- a) дополнительное предварительное извещение об изменении
- b) извещение об изменении
- c) предварительное извещение об изменении
- d) предложение об изменении
- e) дополнительное извещение об изменении

Задание №38

Каков критический уровень кислорода в воздухе во время пожара, ниже которого является угроза жизни человека?

Выберите правильный ответ.

- a) 5 %
- b) 8 %
- c) 10 %
- d) 12 %
- e) 14 %

Задание №39

Что необходимо сделать при первой помощи при ранении для остановки кровотечения, предотвращения заражения?

Выберите правильный ответ.

- a) промыть рану водой и перевязать
- b) рану обработать спиртосодержащим раствором, наложить повязку
- c) засыпать рану антисептическим порошком и заклеить клеем
- d) протереть рану тканью и оставить открытой для высыхания
- e) накрыть чистой тканью и не трогать до приезда врача

Задание №40

Для кого проводятся предварительные медицинские осмотры (при приеме на работу) и обязательные периодические медицинские осмотры (в течение трудовой деятельности)?

Выберите правильный ответ.

- a) работников занятых на вредных и опасных работах
- b) работников со слабым здоровьем
- c) всех работников предприятия
- d) лиц, состоящих на диспансерном учете
- e) работников, изъявивших желание пройти медицинский осмотр



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: Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях  
ТД: Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Задание:

Синтезировать сложный эфир – иоамилацетат.

Максимальное время выполнения задания: 120 мин.

#### Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда для выполнения задания:

- комната с верхним освещением;
- лабораторный стол под тягой;
- стул;
- колба нагретель;
- обратный шариковый холодильник;
- колба круглодонная на 100 см<sup>3</sup>
- реактивы: изоамиловый спирт, уксусная кислота, серная кислота;
- делительная воронка;
- кипятильные камешки;
- бумага для записей;
- калькулятор;
- ручка.

- средства индивидуальной защиты

- марлевая маска,
- халат,
- перчатки,
- головной убор

- информационно-методическое обеспечение:

- Лабораторный практикум по органической химии / Под ред. АП. Нечаева. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2015.

#### Критерии оценки:

а) подбор лабораторного оборудования исходного сырья выбран с учетом Лабораторный практикум по органической химии / Под ред. АП. Нечаева. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2015 (далее – Практикум)

б) технологический процесс синтеза соответствует Практикуму

в) полученный результат соответствует условиям задания

## ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТА ПОРТФОЛИО

**ТФ: Е/02.7** Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

### **Задание:**

Соберите, оформите и представьте портфолио работ и документов, отражающих Ваш личный (или в команде) опыт участия в испытаниях и/или внедрении внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Могут быть использованы материалы презентаций, конференций, мастер-классов, образовательных мероприятий и т.д.

### Требование к структуре и оформлению портфолио.

Структура портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, квалификация).
2. Перечень документов и материалов портфолио.
3. Документы, демонстрирующие результаты и эффективность профессиональной деятельности (планы-графики мероприятий, грамоты, благодарственные письма, отзывы, характеристики, рекомендации, собственные разработки, фото- и видео-материалы, статьи в МИ, ссылки на интернет издания) за период до 5 лет.

Требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист, перечень документов и материалов, представляемых в портфолио, оформляются в соответствии с образцами в виде текста (шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал полуторный).
2. Общий объем портфолио зависит от количества представленных в нем документов и материалов.
3. Документы представляются в копиях, заверенных соответствующим образом, материалы подписываются самим соискателем.
4. Фотографии, рисунки, схемы, таблицы подписываются. Количество фотоматериалов должно быть не более 10.
5. Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF, отсканированный текст должен быть представлен в масштабе 1:1 и читаться без затруднений.
6. Видеоматериалы, иллюстрирующие профессиональную деятельность, представляются на флеш-карте, который вкладывается в отдельный файл, содержащий сопроводительную записку с пояснением содержания.
7. Подготовленные документы и материалы по каждому из показателей вкладываются в отдельные файлы и подшиваются в папку-скоросшиватель. Набор документов по каждому из показателей предваряется разделительным листом, включающим в себя номер и наименование показателя.
8. Все страницы портфолио нумеруются, нумерация начинается с первого листа, номер на титульной странице не ставится.
9. Информация в портфолио не по теме задания не рассматривается и не учитывается.
10. Соискатель гарантирует достоверность предоставляемых сведений. В случае выявления предоставления недостоверной информации все результаты профессионального экзамена аннулируются без права пересдачи.

Типовые вопросы для собеседования по материалам портфолио:

1. Какие предварительные исследования до момента проведения испытания (внедрения) новых технологий (видов продуктов) Вы проводили? С какой целью

2. Какие современные тенденции (в том числе цифровые технологии) Вы применяли в процессе испытания (внедрения) новых технологий (продуктов питания)?
3. Какие показатели эффективности и результативности деятельности по испытанию (внедрению) новых технологий (продуктов питания) Вы можете назвать?

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Критерии оценки:

- а) представлено не менее 2 описаний испытаний и/или внедрений новых технологий на производстве, в которых соискатель принял участие самостоятельно или в команде
- б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в испытаниях/внедрении;
- в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.

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 Инженер-технолог-исследователь производства продуктов питания из растительного сырья (7-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:

- Федеральный закон от 21 июля 1997 г. N 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»
- Федеральные нормы и правила в области промышленной безопасности «Правила промышленной безопасности опасных производственных объектов, на которых используется оборудование, работающее под избыточным давлением»
- ГОСТ Р 50995.3.1-96 Технологическое обеспечение создания продукции. Технологическая подготовка производства.
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ГОСТ Р 52380.1-2005 Руководство по экономике качества. Часть 1. Модель затрат на процесс.
- ГОСТ Р 53647.8-2013 Менеджмент непрерывности бизнеса. Управление человеческими ресурсами.
- Программное обеспечение Leader Task. Руководство пользователя.
- ГОСТ 14.416-83 Единая система технологической подготовки производства. Организация автоматизированного технологического проектирования.
- ГОСТ 20779-81 Экономическая эффективность стандартизации. Методы определения. Основные положения.
- ГОСТ 15467-79. Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения.
- ГОСТ 1.1-2002 Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Термины и определения.
- ОСТ 45.185-2001 Отраслевая система стандартизации. Термины и определения.

- ГОСТ Р ИСО 10018-2014 Менеджмент качества. Руководящие указания по вовлечению работников и их компетентности.
- Постановление Правительства РФ от 17 августа 2016 г. № 806 «О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора) и внесении изменений в некоторые акты правительства РФ».
- ГОСТ Р ИСО 9001-2008 Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента качества.
  - ГОСТ 19605-74 Организация труда. Основные понятия. Термины и определения.
  - Общая инструкция по работе в системе 1С:Документооборот.
  - ГОСТ 14.322-83 Нормирование расхода материалов. Основные положения.
  - ГОСТ 30167-95 Ресурсосбережение. Порядок установления показателей ресурсосбережения в документации на продукцию.
  - ГОСТ 3.1105-2011 Единая система технологической документации. Формы и правила оформления документов общего назначения.
  - ГОСТ 2.114-2016 Единая система конструкторской документации. Технические условия.
  - ГОСТ Р 15.011-96. Система разработки и постановки продукции на производство. Патентные исследования. Содержание и порядок проведения.
  - ГОСТ Р ИСО 20252-2014 Исследование рынка, общественного мнения и социальных проблем. Словарь и сервисные требования.
  - ГОСТ Р 56036-2014 Менеджмент качества. Руководящие указания по организации мониторинга удовлетворенности потребителей.
  - ГОСТ Р 54732-2011/ISO/TS 10004:2010 Менеджмент качества. Удовлетворенность потребителей. Руководящие указания по мониторингу и измерению.
  - ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
  - ГОСТ Р 53647.5-2012. Менеджмент непрерывности бизнеса. Готовность к опасным ситуациям и инцидентам.
  - ГОСТ 24297-2013 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля.
  - ГОСТ Р 54501-2011 Комплексная система контроля качества. Контроль технологических процессов изготовления материалов и полуфабрикатов на предприятиях-поставщиках. Общие требования.
  - ГОСТ 18321-73 (СТ СЭВ 1934-79) Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции.
  - Федеральный закон №184-ФЗ «О техническом регулировании».
  - ГОСТ Р 57079-2016 Биотехнологии. Классификация биотехнологической продукции.
  - ГОСТ 15.101-98 Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП). Порядок выполнения научно-исследовательских работ.
  - ГОСТ Р 1.12-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения.
  - ГОСТ 3.1105-2011 Единая система технологической документации (ЕСТД). Формы и правила оформления документов общего назначения.
  - ГОСТ Р 58182-2018 Требования к экспертам и специалистам. Нормоконтролер технической документации. Общие требования.
  - ГОСТ 3.1109-82 Единая система технологической документации (ЕСТД). Термины и определения основных понятий.
  - РДМУ 64-110-90 Методические указания. Нормирование расхода сырьевых ресурсов в производстве.
  - ГОСТ Р 15.301-2016 Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП). Продукция производственно-технического назначения. Порядок разработки и по-

становки продукции на производство.

- ГОСТ Р 58185-2018 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике.
- ГОСТ Р 57188-2016 Численное моделирование физических процессов. Термины и определения.
- ГОСТ 33707-2016 (ISO/IEC 2382:2015) Информационные технологии (ИТ). Словарь
- МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 19 августа 2016 г. № 614 "Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания"
- ГОСТ Р 56875-2016 Информационные технологии (ИТ). Системы безопасности комплексные и интегрированные. Типовые требования к архитектуре и технологиям интеллектуальных систем мониторинга для обеспечения безопасности предприятий и территорий
- Приказ Минтруда от 17.08.2015 №550н Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции (с изменениями на 23 января 2019 года)
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»