



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
**«Техник-технолог производства растительных масел, жиров и жироза-
менителей»**
(5-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:

Техник-технолог производства растительных масел, жиров и жирозаменителей (5-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: С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Умение: Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья 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: Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3, 4
Знание: Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6, Задание на установление соответствия №7
Умение: Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знание: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8, 9

технологическими инструкциями		
Знание: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, Задание на установление соответствия №11
Знание: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12
Знание: Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13, 14
Знание: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15
Знание: Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16
Знание: Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17
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 №18
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 №19
ТФ С/07.5 Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, 21, 22

Умение: Вести технологический процесс Знание: Основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23, 24, 25
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26, 27
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28, 29
Знание: Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30
Знание: Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31
Знание: Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32, 33, 34
Знание: Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей для производства на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35
Знание: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство растительных масел, жиров и жирозаменителей	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	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, 39, 40

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: 38 заданий в тесте (38 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 0 заданий в тесте (0 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 2 задания в тесте (2 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 0 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

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
ТФ: С/07.5 Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
ТФ: С/07.5 Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства	а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры новой продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в	Задание №2 Защита портфолио

	работе 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 (аудитория), оборудованная рабочим местом (стол, стул, персональный компьютер)

- **предметы и средства труда:**

Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- компьютер, подключенный к сети интернет

- **средства индивидуальной защиты**

- не предусмотрено

- **информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия

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. 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 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

Какова правильная последовательность жизненного цикла товара?

Выберите правильный ответ.

- a) рост, зрелость, выведение, спад
- b) внедрение, зрелость, рост, спад
- c) внедрение, рост, зрелость, спад
- d) зрелость, внедрение, рост, спад
- e) рост, зрелость, внедрение, спад

Задание №2

Какую форму наблюдения предполагает исследование поведения людей в магазине?

Выберите правильный ответ.

- a) лабораторная
- b) полевая
- c) кабинетная
- d) магазинная
- e) популистская

Задание №3

Как называется план или программа реализации действий компании, движения ее финансов, содержащая сведения о компании, товаре, производстве, маркетинге, рынках сбыта, эффективности операций?

Выберите правильный ответ.

- a) бизнес-план
- b) программа производства
- c) миссия
- d) корпоративный портал
- e) бренд-продвижение

Задание №4

Какой раздел НЕ должен входить в бизнес-план в соответствии со стандартами, разработанными в UNIDO?

Выберите правильный ответ.

- a) исполнительное резюме
- b) план производственного помещения
- c) финансовый план
- d) оценка рисков
- e) план маркетинга

Задание №5

Как называется сумма, полученная за счёт ликвидации старой техники?

Выберите правильный ответ.

- a) цена внедрения техники
- b) ликвидационная стоимость
- c) амортизация
- d) остаточная стоимость
- e) цена реализации

Задание №6

Какая информация обязательна для производственного сырья растительного происхождения?

Выберите все правильные ответы

- a) о пестицидах;
- b) о фумигации помещений;
- c) о фумигации тары;
- d) влажность окружающей среды;
- e) плотность сырья;
- f) цвет сырья;
- g) дата последней фумигационной обработки.

Задание №7

Установите соответствие между видом нагрева (левый столбец) и его применением в пищевом производстве (правый столбец).

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

Вид нагрева		Применение	
a	Индукционный нагрев	1	позволяет добиться полного извлечения масел из растительного сырья и сохранить их пищевую и биологическую ценность
b	Диэлектрический нагрев	2	используется для уничтожения патогенных бактерий и замедления прорастания овощей
c	Радуризация	3	используется в для выпечки, сушки, обжарки, копчения и стимуляции биохимических процессов
d	ИК-нагрев	4	используется для продуктов с повышенной влажностью
		5	используется для сохранения межклеточной структуры продукта улучшения его вкусовых качеств

Задание №8

Что относится к контролю качества готового продукта?

Выберите правильный ответ.

- a) визуальный контроль сырья
- b) отбор проб сырья
- c) соблюдение технологии изготовления
- d) эксплуатация технологического оборудования
- e) проведение дегустации продукта

Задание №9

Как устанавливается номенклатура показателей качества конкретной продукции?

Выберите правильный ответ

- a) производителями продукции
- b) в результате опроса потребителей
- c) Государственным стандартом
- d) Государственными исполнительными органами
- e) региональными нормативными актами

Задание №10

Какие данные о партии полуфабрикатах НЕ указываются в удостоверении о качестве?

Выберите правильный ответ.

- a) масса полуфабриката

- b) количество единиц полуфабриката
- c) дата выработки
- d) фамилия начальника смены
- e) смена выработки

Задание №11

Установите соответствие между методом дегустации (левый столбец) и его названием (правый столбец).

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

Метод дегустации		Название метода	
a	метод качественной оценки каждого из свойств продуктов с использованием их качественных характеристик	1	профильный метод
b	органолептический метод качественной и количественной оценки совокупности свойств: с использованием характеристик - дескрипторов	2	балловый метод
c	Метод, определяющий, есть ли разница между образцами по одному из показателей качества	3	различительный аналитический метод
d	метод оценки по нескольким показателям, при котором оценки, выраженные в баллах, суммируются	4	метод предпочтения
		5	описательный аналитический метод

Задание №12

Как называются показатели качества продукции, обеспечивающие безопасность пищевой продукции при потреблении человеком?

Выберите правильный ответ.

- a) показатели сохраняемости
- b) эстетические показатели
- c) показатели транспортабельности
- d) показатели безопасности
- e) экологические показатели

Задание №13

Какие условия, относящиеся к месту обеспечения качества продукции, относятся к внутренним?

Выберите правильный ответ.

- a) экологическое состояние окружающей среды
- b) действующий хозяйственный механизм
- c) экономическое стимулирование деятельности предприятия
- d) состояние безопасности труда
- e) законодательная и правовая среда

Задание №14

Что относят к основным рискам информационной безопасности?

Выберите правильный ответ.

- a) искажение, уменьшение объема, перекодировка информации
- b) техническое вмешательство, выведение из строя оборудования сети
- c) потеря, искажение, утечка информации
- d) потеря денежных средств

е) отток персонала

Задание №15

К чему приводит первоочередное предоставление льгот и бонусов руководящим сотрудникам?

Выберите правильный ответ.

- a) увеличивает трудовую мотивацию персонала компании
- b) уменьшает трудовую мотивацию персонала компании
- c) не влияет на трудовую мотивацию персонала компании
- d) укрепляет чувство справедливости у работников
- e) является рациональным и отражает принципы процессуальных теорий мотивации

Задание №16

Как можно побудить исполнителя к активному сотрудничеству?

Выберите правильный ответ.

- a) моральным и материальным поощрением
- b) угрозой увольнения и снижения заработной платы
- c) убеждением и участием
- d) администрированием и приказами
- e) манипулированием и просьбами

Задание № 17

Куда вносят результаты органолептического анализа сырья?

Выберите правильный ответ

- a) лабораторная тетрадь
- b) акт исследований
- c) спецификацию
- d) лабораторный журнал
- e) в перечень контролируемых показателей

Задание №18

Как называется функция в Microsoft Excel, суммирующая числа в поле для записей базы данных, удовлетворяющих условию?

Выберите правильный ответ.

- a) БСЧЁТА
- b) ДСРЗНАЧ
- c) СУММЕСЛИ
- d) ДМАКС
- e) БДСУММ

Задание №19

Как называются программы для определения и фильтрации нежелательных электронных сообщений, попадающих через корпоративные почтовые серверы и публичные сервисы электронной почты?

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

Задание №20

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

Выберите правильный ответ.

- a) 8%
- b) 4%
- c) 14%
- d) 6%
- e) 20%

Задание №21

Какие показатели качества подсолнечных семян контролируются в процессе их хранения на складах и в силосах?

Выберите правильный ответ.

- a) температура, массовая доля влаги, зараженность вредителями
- b) температура, массовая доля влаги, зараженность вредителями, цвет и запах
- c) температура, массовая доля влаги, цвет и запах
- d) температура, массовая доля влаги
- e) цвет и запах

Задание №22

Что определяет качественный метод при выявлении показателей качества подсолнечного масла?

Выберите правильный ответ.

- a) определяет содержание мыла, оставшегося в масле после щелочной рафинации сырых масел, натуральных жирных кислот;
- b) определяет массовую долю нежировых примесей;
- c) определяет отсутствие мыла (натриевых солей свободных жирных кислот) в рафинированных маслах после щелочной рафинации, натуральных жирных кислот;
- d) определяет температуры вспышки;
- e) определяет перекисного числа.

Задание №23

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

Выберите правильный ответ.

- a) 2-2 ч;
- b) 22-24 ч;
- c) 2,2-2,4 ч;
- d) 2 суток;
- e) 3 суток.

Задание №24

Что определяет качественный метод при выявлении показателей качества подсолнечного масла?

Выберите правильный ответ.

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

Задание №25

Какой должна быть температура поступающего в пресс зерна при содержании жмыха 6-7%?

Выберите правильный ответ.

- a) 70-75°C
- b) 80-90°C
- c) 95-110°C
- d) 110-115°C
- e) 120-135°C

Задание № 26

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание № 27

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание №28

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание №29

Какие показатели качества подсолнечного масла ухудшаются при пережаривании мезги?

Выберите правильный ответ.

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

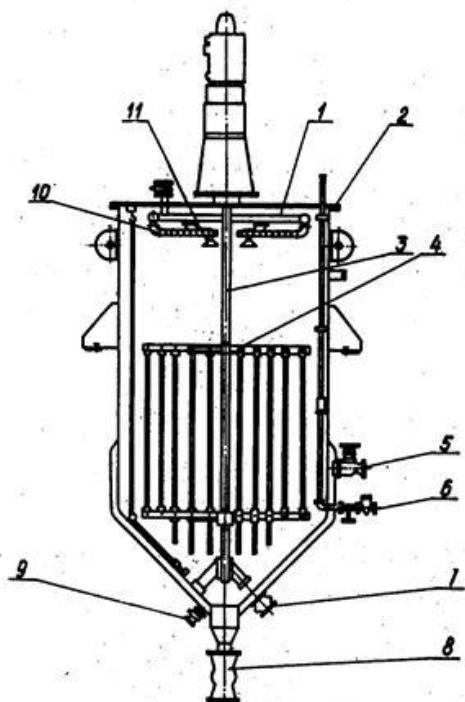
Задание № 30

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

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

Задание № 31

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



Выберите правильный ответ.

- подвод пара
- распыление щелочи
- смешивание
- подача продукта
- слив жидкости

Задание №32

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание №33

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание №34

Что лежит в основе механического способа производства растительного масла?

Выберите правильный ответ.

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

Задание №35

Какой технологический этап в производстве растительного масла является самым надежным способом удаления ядохимикатов?

Выберите правильный ответ.

- a) отбелирование
- b) вымораживание
- c) жарка
- d) гидратация
- e) дезодорация

Задание №36

Для чего применяется оборудование, изображенное на рисунке?



Выберите правильный ответ.

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

Задание №37

По какой формуле рассчитывают срок окупаемости нового оборудования, если T - срок окупаемости, K – капиталовложение, \mathcal{E} - экономический эффект?

Выберите правильный ответ.

- a) $T = \frac{K}{\varepsilon}$
- b) $T = K\varepsilon$
- c) $T = \frac{K}{2\varepsilon}$
- d) $T = 2\frac{K}{\varepsilon}$
- e) $T = 2K\varepsilon$

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

Как часто необходимо дезинфицировать лотки, трапы, умывальники, раковины и урны 0,5%-ным раствором хлорной извести в производственном помещении ?

Выберите правильный ответ.

- a) по мере загрязнения и после окончания смены
- b) 1 раз в 2 часа
- c) 1 раз в 4 часа
- d) 1 раз в 6 часов
- e) ежедневно

Задание № 40

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

Выберите все правильные ответы.

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

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№1		1
№2		1
№3		1
№4		1
№5		1
№6		1
№7		1
№8		1
№9		1
№10		1
№11		1
№12		1
№13		1
№14		1
№15		1
№16		1
№17		1
№18		1
№19		1
№20		1
№21		1
№22		1
№23		1
№24		1
№25		1
№26		1
№27		1
№28		1
№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: С/07.5 Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

Задание.

Определите параметры и методы контроля входного сырья, а также параметры его хранения в течение ближайшего месяца

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,
- компьютер, подключенный к сети интернет

- средства индивидуальной защиты

- не предусмотрено

- ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия

Критерии оценки:

а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия

б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия

в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТА ПОРТФОЛИО

ТФ: С/07.5 Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства

Задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио работ и документов, отражающих Ваш личный опыт участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства.

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. Какую задачу перед Вами ставили до начала работы в проекте?
2. Какие современные тенденции (в том числе цифровые технологии) Вы применяли в процессе работы по проекту?
3. Какие показатели эффективности и результативности деятельности по разработке и внедрению нового вида продукции Вы можете назвать?

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Критерии оценки:

- а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства
- б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в работе
- 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 Техник-технолог производства растительных масел, жиров и жирозаменителей (5-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:

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

- Инструкция по нормированию расхода сырья в масложировой промышленности, утв. 21.05.1964
- Приказ Минсельхоза РФ от 14.12.2004 N 537 "Об утверждении Методических рекомендаций по учету затрат на производство и калькулированию себестоимости масложировой продукции"
- Федеральном законе от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;
- Положении «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987;
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- Постановление Правительства РФ от 25 апреля 2012 года N 390 "О противопожарном режиме"
- ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
- ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

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