



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
«Техник-технолог производства консервов и пищевых концентратов»
(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 консервов и пищеконцентратов (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 технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8, 9

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/06.5 Технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства консервов и пищекокнцентратов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, 21, 22
Умение: Вести технологические процессы Знание: Основные технологические процессы	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23, 24,

производства консервов и пищевых концентратов	балл	Задание на установление соответствия №25
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26, 27, 28
Знание: Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29, 30
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 консервов и пищевых концентратов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31, 32
Знание: порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства консервов и пищевых концентратов для производства на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33, 34, Задание с открытым ответом №35
Знание: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство консервов и пищевых концентратов	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 из растительного сырья	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: 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: 3 задания в тесте (3 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 0 задание в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
<p>ТФ: С/06.5 Технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов</p> <p>ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия</p> <p>б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия</p> <p>в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия</p>	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
<p>ТФ: С/06.5 Технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов</p> <p>ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства</p>	<p>а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукта для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства</p> <p>б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в работе</p> <p>в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.</p>	Задание №2 Защита портфолио

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 7758-75 Фасоль продовольственная. 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 квалифика-

ции.

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

Что является главным в определении маркетинга?

Выберите правильный ответ.

- a) сбыт товара
- b) снижение издержек производства
- c) удовлетворение потребностей потребителя
- d) изучение рынка
- e) установление цены товара

Задание №2

Какие действия осуществляются на четвёртом (заключительном) этапе маркетинговых исследований?

Выберите правильный ответ.

- a) определение проблемы и целей маркетинговых исследований
- b) определение временных рамок и методов исследований
- c) планирование бюджета
- d) сбор информации, необходимой для анализа, обработка данных и разработка рекомендации
- e) разработка необходимых маркетинговых мероприятий и их проведение

Задание № 3

Как называется ключевой момент начала планирования бизнеса, выпуска нового продукта или услуги, организационного, технического или экономического решения?

Выберите правильный ответ.

- a) бизнес-идея
- b) альтернативные варианты
- c) инвестирование
- d) миссия
- e) программа

Задание №4

Чьи интересы НЕ обязательно учитывать при составлении проекта бизнес-плана?

Выберите правильный ответ.

- a) органов власти, устанавливающих потребности и приоритеты развития бизнеса, заинтересованных в удовлетворении общественных потребностей
- b) инвесторов, заинтересованных в возврате вложенных средств и получении дивидендов;
- c) потребителей, употребляющих товары и услуги, и заинтересованных в удовлетворении собственных потребностей в товарах и услугах
- d) заказчиков бизнес-плана, использующих собственные или привлеченные средства;
- e) ближайших конкурентов по бизнесу

Задание №5

За счёт чего должны окупаться капитальные вложения?

Выберите правильный ответ.

- a) за счет дополнительной прибыли
- b) за счет основной прибыли
- c) за счёт амортизации
- d) за счёт остаточной стоимости
- e) за счет снижения издержек производства

Задание №6

При промывании, замачивании, варке и припускании продукты соприкасаются с водой и из них могут извлекаться растворимые вещества. Как называется этот процесс?

Выберите правильный ответ

- a) теплопроводность
- b) инерция
- c) слипание
- d) адгезия
- e) диффузия

Задание №7

Установите соответствие между определением (левый столбец) и понятием (правый столбец).

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

Определение		Понятие	
a	Законченная часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте	1	Технологический метод
b	Часть процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению состояния предмета труда	2	Технологическая база
c	Поверхность, сочетание поверхностей, ось или точка, используемые для определения положения предмета	3	Технологическая операция
d	Совокупность правил, определяющих последовательность и содержание действий	4	Типовой технологический процесс
		5	Технологический процесс

Задание №8

Как устанавливается обязательность сертификации для конкретной продукции?

Выберите правильный ответ

- a) решением исполнительных государственных органов
- b) нормативным перечнем Госстандартом России
- c) решением органа по сертификации
- d) выбором производителя и согласия органа по сертификации
- e) региональными нормативными актами

Задание №9

Что является целью системы TQM- тотального всеобщего управления качеством?

Выберите правильный ответ

- a) проверки качества готовой продукции
- b) контроля производственного процесса
- c) контроль деятельности руководства предприятия
- d) анализ мнений потребителей о качестве товара
- e) контроль автоматизации процессов

Задание №10

Какие данные о партии полуфабриката 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, которые свидетельствуют о том, на сколько хорошо данная продукция сохраняет потребительные свойства при перевозках?

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 внешним?

Выберите правильный ответ.

- a) экологическое состояние производственных помещений
- b) действующий хозяйственный механизм
- c) состояние безопасности труда
- d) уровень оснащённости рабочих мест
- e) характер производственного процесса

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
- e) отток персонала

Задание №15

Что НЕ относится к основным факторам мотивации труда?

Выберите правильный ответ.

- a) интересная работа
- b) продвижение по службе
- c) уровень заработной платы
- d) стаж работы
- e) условия труда

Задание №16

Что является основными формами оплаты труда?

Выберите правильный ответ.

- a) повременная и сдельная
- b) заработная плата и прибыль
- c) тарификация и индексация
- d) фиксированная и плавающая
- e) окладная и тарифная

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

При определении качества готовых консервов, какие показатели определяются в первую очередь?

Выберите правильный ответ.

- a) микробиологические
- b) физико-химические
- c) органолептические
- d) пищевая ценность
- e) физиологическая ценность

Задание №21

Какова влажность крупы, поступающей для производства варено-сушеных круп?

Выберите правильный ответ

- a) 14%
- b) 8%
- c) 5%

- d) 18%
- e) 20%

Задание №22

Какой показатель НЕ сохраняет готовый продукт (ягодный порошок) после сушки ягодного пюре на вальцовой сушилке?

Выберите правильный ответ.

- a) витаминная ценность
- b) форма
- c) цвет
- d) размер
- e) запах

Задание №23

Какова максимальная продолжительность хранения укупоренных банок с консервированной продукцией до начала стерилизации или пастеризации?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 10 мин.
- b) не более 20 мин.
- c) не более 30 мин.
- d) не более 40 мин.
- e) не более 60 мин.

Задание № 24

Как называется вид сушки, когда жидкое сырье превращается в сухой продукт посредством распыления сырья в горячем сушильном агенте?

Выберите правильный ответ.

- a) конвективная
- b) контактная
- c) распылительная
- d) диэлектрическая
- e) сублимационная

Задание № 25

Установите соответствие между характеристикой консистенции (левый столбец) и наименованием продукта (правый столбец) в соответствии с требованиями ГОСТ к органолептическим показателям сушеных овощей.

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

Левый столбец «Характеристика консистенции»	
a	Кусочки твердые, порошок сыпучий
b	эластичные зерна, допускается легкая хрупкость
c	стружка и пластинки эластичные, допускается легкая хрупкость
d	листья, пластинки, черешки хрупкие

Правый столбец «Продукт»	
1	зеленый горошек
2	морковь, свекла, лук репчатый, капуста белокочанная
3	картофель
4	зелень петрушки, сельдерей, укропа
5	чеснок

Задание №26

Перечислите основные причины брака при производстве консервов?

Выберите все правильные ответы.

- a) изменение рецептуры и технологии;
- b) негерметичность укупорки стеклянной банки
- c) нарушение режима стерилизации или пастеризации
- d) использование пластиковой упаковки
- e) нарушение режима стерилизации или пастеризации
- f) нарушение рецептуры и технологии производства консервов
- g) использование сырья, не отвечающего требованиям безопасности

Задание №27

Какие виды брака консервированной продукции различают в зависимости от дефекта?

Выберите все правильные ответы.

- a) органолептический
- b) физический
- c) физико-химический
- d) химический
- e) микробиологический
- f) токсикологический
- g) производственный

Задание №28

По каким причинам продукцию считают бракованной?

Выберите все правильные ответы.

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

Задание № 29

Какова температура стерилизации фруктовых консервов в автоклавах?

Выберите правильный ответ.

- a) +100°C
- b) +90°C
- c) +80°C
- d) +120°C
- e) +140°C

Задание №30

Каков гарантийный срок технологического оборудования с момента его отгрузки с предприятия-изготовителя?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 мес.
- b) 3 мес.
- c) 6 мес.
- d) 12 мес.
- e) 15 мес.

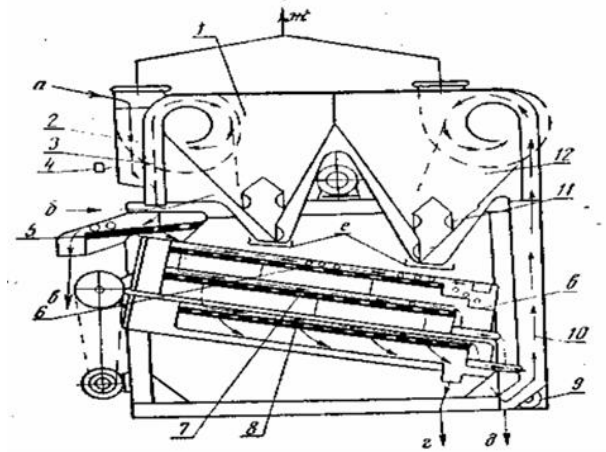
Задание №31

Сколько сит имеет магнитно-ситовой сепаратор для очистки зерна и круп?
Выберите правильный ответ.

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

Задание №32

Что на схеме магнитного сепаратора изображено под цифрой 7?



Выберите правильный ответ.

- a) механизм движения продукта
- b) лента транспортера
- c) сортировочное сито
- d) направляющие
- e) механизм выгрузки продукта

Задание №33

Какое вещество НЕ применяют в качестве антисептического и консервирующего при производстве консервов?

Выберите правильный ответ.

- a) лимонная кислота
- b) молочная кислота
- c) соли бензойной кислоты
- d) соли сорбитовой кислоты
- e) соли азотистой кислоты

Задание №34

Какую концентрацию уксусной кислоты в качестве консерванта применяют при производстве консервов из растительного сырья?

Выберите правильный ответ.

- a) 1%
- b) 3%
- c) 5%
- d) 7%
- e) 9%

Задание №35

Как называется процесс частичного удаления воздуха из незаполненного продуктом пространства в банках перед закаткой?

Запишите ответ одним словом (им. существительное, ед.ч.).

Ответ: _____

Задание 36

В соответствии с какими показателями проводят расчет потребности в технологическом оборудовании и средствах механизации технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов?

Выберите все правильные ответы.

- a) с технологической схемой
- b) с единичной (часовой, сменной) производственной программой цеха (участка, линии)
- c) паспортной производительностью оборудования
- d) фирмой-производителем оборудования
- e) режимом работы предприятия (цеха)
- f) с официальными выходными и праздничными днями
- g) с погодной ситуацией

Задание № 37

От чего зависит эффективность очистки зерна на сепараторе?

Выберите правильный ответ.

- a) от содержания примесей в зерновой массе до и после очистки
- b) от производительности сепаратора
- c) от фирмы-производителя сепаратора
- d) от вида зерна, поступающего на очистку
- e) от влажности зерна, поступающего на очистку

Задание №38

Каков размер санитарно-защитной зоны для предприятий по производству консервов и пищевых концентратов?

Выберите правильный ответ.

- a) 50 м
- b) 100 м
- c) 300 м
- d) 500 м
- e) 1000 м

Задание №39

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

Выберите все правильные ответы.

- a) обеспечивать наличие средств индивидуальной защиты
- b) участвовать в расследовании несчастных случаев
- c) обеспечивать надежное хранение огнеопасных веществ
- d) соблюдать правила личной гигиены
- e) соблюдать трудовую и производственную дисциплину

Задание №40

В каких случаях проводится внеплановый противопожарный инструктаж?

Выберите все правильные ответы.

- a) введение новых и/или изменение прежних правил, норм, инструкций
- b) перевод работников из одного подразделения в другое

- с) изменение факторов, влияющих на противопожарное состояние объекта
- д) изменение технологического процесса
- е) нарушение сотрудниками правил пожарной безопасности, приведшее к пожару
- ф) информация о пожарах/авариях, произошедших на других аналогичных производствах

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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/06.5 Технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов

ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства консервов и пищевых концентратов 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 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия

Критерии оценки:

а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. 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/06.5 Технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов
 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 новой 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 продукта 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 консервов и пищевоконцентратов (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:

- ГОСТ 28322-2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
- 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»
- 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 28322-2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
- 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
- ГОСТ 1726-85 Огурцы свежие. Технические условия
- ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»