



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
**«Техник-технолог производства продуктов питания
из мясного сырья»**
(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

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 продуктов питания из мясного сырья (5-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00200.____

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

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

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
ТФ: С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
Умение: Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения Знание: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1, №2
Знание: Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3, №4
Знание: Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №6 Задание с выбором ответа №7
Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8, №9
Умение: Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных тех-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11

<p>нологических линиях</p> <p>Знание: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения</p>		
<p>Умение: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знание: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №12</p>
<p>Знание: Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №13, №14</p>
<p>Знание: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №15</p>
<p>Знание: Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №16</p>
<p>Знание: Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №17</p>
<p>Знание: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №18</p>
<p>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 животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Правильное решение задания – 1 балл</p>	<p>Задание с выбором ответа №19</p>

ТФ: С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья		
<p>Умение: Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям</p> <p>Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №20, Задание с выбором ответа №21
<p>Знание: Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22
<p>Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23, 24
<p>Умение: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25, №26
<p>Умение: Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>Знание: Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27, №28
<p>Знание: Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	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 продуктов питания из мясного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31, №32
Умение: Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья Знание: Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33, №34, №35
Знание: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36, №37
Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Правильное решение задания – 1 балл	№38, №39, №40

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 38 заданий в тесте (38 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 2 задания в тесте (2 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 0 заданий в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 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/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья ТД: Обеспечение сырьем и расход-	а) разделка говядины проведена в соответствии с требованиями ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на от-	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в

<p>ными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>рубцы. Технические условия» б) контроль температуры и pH отрубов проведены в соответствии с требованиями ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» в) контроль документов поставщика проведен в соответствии с требованиями ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»</p>	<p>модельных условиях</p>
<p>ТФ: С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья ТД: Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>а) категорияпельменей определена в соответствии с ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия» б) наименованиепельменей определено в соответствии с ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия» в) вывод о соответствиипельменей нормативным показателям сделан в соответствии с ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия»</p>	<p>Задание №2 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>

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

- **предметы и средства труда:**

Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- калькулятор,
- цифровой термометр,
- говядина 1 категории

- **средства индивидуальной защиты**

- халат,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»

Задание №2

- бумага для записей,
- ручка,
- 5 образцов разных видов замороженных пельменей

- средства индивидуальной защиты

- халат,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия»;

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

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

3. Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающего освоение:

а) знаний:

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

б) умений

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

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

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

6. Не менее двух членов экспертной комиссии в штате по основному месту работы в Центре оценки квалификации должны иметь подтвержденную Советом по профессиональным

квалификациям агропромышленного комплекса квалификацию, удовлетворяющую требованиям, определенным в оценочном средстве для проведения независимой оценки квалификации.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.

С каждым соискателем проводится инструктаж (под подпись) по охране труда и безопасным методам работы при работе с инструментами, 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

Какие действия осуществляются на третьем (предпоследнем) 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 №2

Какие действия осуществляются на первом 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 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

Как называется тепловая обработка продукции при температуре выше 100°C, обеспечивающая промышленную стерильность консервов при установленных изготовителем условиях хранения, перевозки и реализации в течение ограниченного срока их годности?
Запишите ответ одним словом с заглавной буквы (имя существительное, ед.ч.).
Ответ: _____

Задание №7

Какова максимальная длительность транспортирования мяса от приемных весов холодильника до камер холодильной обработки?
Выберите правильный ответ.

- a) 3 минут
- b) 5 минут
- c) 10 минут

- d) 30 минут
- e) 1 час

Сколько выборок используется при построении контрольных карт?

Выберите правильный ответ

- a) 100 единиц
- b) 50 единиц
- c) 20 единиц
- d) 4 -5 единиц
- e) 1-2 единицы

Задание №9

К чему устанавливает требования Стандарт ISO 9001:2000?

Выберите правильный ответ

- a) системе менеджмента качества
- b) качеству продукции
- c) качеству услуг
- d) системе управления персоналом
- e) качеству сырья и готовой продукции

Задание №10

Какие требования НЕ предъявляются к таре при проведении оценки качества полуфабрикатов?

Выберите правильный ответ.

- a) должна быть целой
- b) должна быть закрытой
- c) должна иметь крышку
- d) должна быть непрозрачной
- e) должна иметь чистую поверхность

Задание №11

Каков объём выборки для исследования крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов?

Выберите правильный ответ.

- a) 5% общего количества транспортных упаковок в партии
- b) 10% общего количества транспортных упаковок в партии
- c) 12% общего количества транспортных упаковок в партии
- d) 15% общего количества транспортных упаковок в партии
- e) 20% общего количества транспортных упаковок в партии

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 следует делать, когда получен спам по e-mail с приложенным файлом?

Выберите правильный ответ.

- a) прочитать приложение, если оно не содержит ничего ценного – удалить
- b) сохранить приложение в парке «Спам», выяснить затем IP-адрес генератора спама
- c) удалить письмо с приложением, не раскрывая (не читая) его
- d) прочитать письмо, не раскрывая приложения
- e) прочитать письмо и направить жалобу на распространение спама

Задание №15

В каких случаях используется сдельная форма оплаты труда?

Выберите правильный ответ.

- a) цикл работы слишком длинный
- b) в работе постоянно происходят изменения
- c) процесс производства не контролируется человеком
- d) работу можно легко измерить и она увязана с конкретными исполнителями
- e) работу сложно измерить и она не увязана с конкретными исполнителями

Задание №16

Чему должно соответствовать вознаграждение, чтобы оно служило мотивирующим фактором?

Выберите правильный ответ.

- a) возможностям организации
- b) ценности сотрудника
- c) ожиданиям сотрудника
- d) среднеотраслевому уровню
- e) вознаграждению за предыдущую работу

Задание №18

Как называется функция в Microsoft Excel, возвращающая среднее значение выбранных записей базы данных?

Выберите правильный ответ.

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

Задание №19

Как называется специализированная программа для обнаружения компьютерных вирусов, а также нежелательных программ и восстановления модифицированных такими программами файлов и профилактики — предотвращения модификации файлов или операционной системы вредоносным кодом?

Выберите правильный ответ.

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

Задание №20

Как называется группа показателей, определяющих качество мяса, которые отвечают за внешний вид, цвет, мраморность, структуру, вкус, запах, консистенцию и сочность?

Запишите ответ одним словом (им.прилагательное, мн.ч.)

Ответ: _____ показатели

Задание № 21

Как называются факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов, включающие в себя вид, породу, пол, возраст, характер откорма, состояние здоровья животных, условия транспортировки и предубойную выдержку?

- a) характеризующие пищевую ценность
- b) прижизненные
- c) санитарно-гигиенические
- d) технологические
- e) показатели товарного качества

Задание № 22

Какое сырьё НЕЛЬЗЯ применять для изготовления колбас в соответствии с ГОСТ

До какой температуры нужно нагревать молоко при длительной пастеризации (30 мин)?

Выберите правильный ответ.

- a) говядину в виде отрубов
- b) шпик хребтовый и боковой
- c) жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);
- d) мясо хряков
- e) замороженные блоки из субпродуктов (печень говяжью и свиную, языки говяжьи и свиные)

Задание №23

Какой из дефектов вареных колбас изображен на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- a) бульонный отек
- b) неравномерно перемешанный фарш
- c) закисший фарш
- d) микробиальная порча
- e) жировой отек

Задание №24

Какой из дефектов вареных колбас изображен на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- a) бульонный отек
- b) неравномерно перемешанный фарш
- c) закисший фарш
- d) пористость
- e) передозировка фосфатов

Задание №25

Какая характеристика соответствует мясу с признаками DFD?

Выберите правильный ответ.

- a) высокая водосвязывающая способность
- b) светлая окраска
- c) выделение мясного сока
- d) кислый привкус
- e) быстрое окисление жира

Задание №26

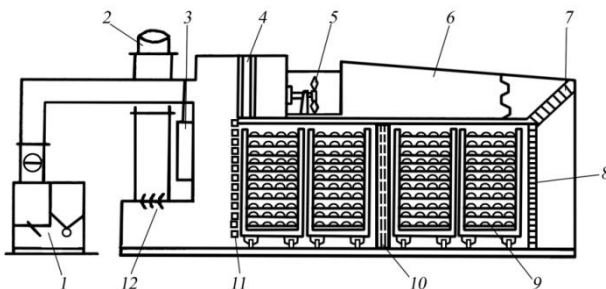
При какой температуре мясо крупного рогатого скота в толще мышц бедра считается остывшим?

Выберите правильный ответ.

- a) не выше 22°C
- b) не выше 12°C
- c) не выше 8°C
- d) не выше 4°C
- e) не выше 0°C

Задание №27

Какой цифрой на данном рисунке коптильной установки АФОС обозначен основной теплообменник?



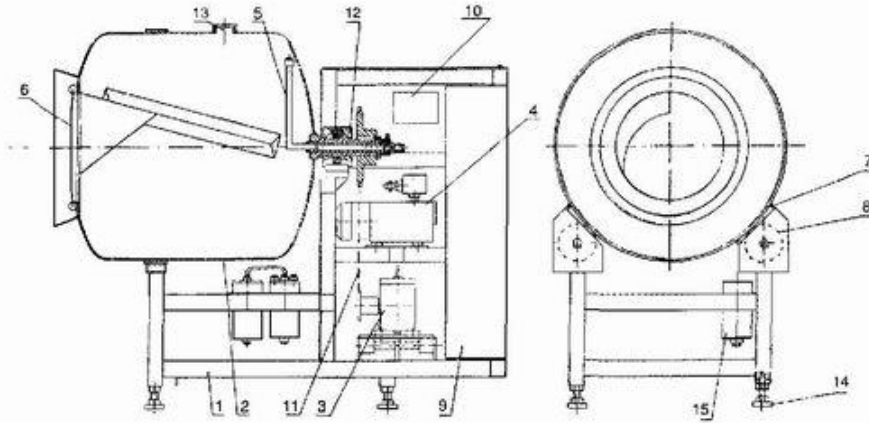
Выберите правильный ответ.

- a) 1
- b) 4

- c) 6
- d) 7
- e) 9

Задание №28

Какой цифрой на данном рисунке мясомассажера ПМ-ФВМ обозначены щетки обезжиривающие?



Выберите правильный ответ.

- a) 5
- b) 6
- c) 7
- d) 8
- e) 10

Задание №29

При какой температуре проводят обжарку дымовым газом при производстве варёной колбасы «Докторская»?

Выберите правильный ответ.

- a) 45+-50С
- b) 71+-1°С
- c) 71+-10°С
- d) 90+-1°С
- e) 90+-10°С

Задание №30

При какой температуре проводят варку при производстве варёной колбасы «Докторская»?

Выберите правильный ответ.

- a) 45+-50С
- b) 71+-1°С
- c) 71+-10°С
- d) 90+-1°С
- e) 90+-10°С

Задание № 31

Какой вид датчиков изображён на рисунке?

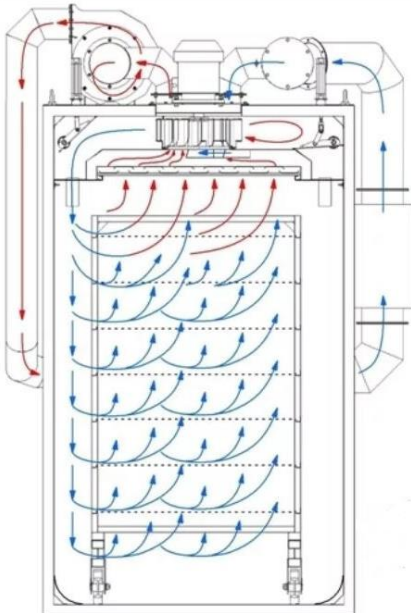


Выберите правильный ответ.

- a) датчики температуры
- b) датчики давления
- c) датчики уровня
- d) расходомеры
- e) датчики концентрации (проводимости)

Задание №32

Какое оборудование изображено на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- a) гриль для шаурмы
- b) камера сушки и вяления
- c) камера шоковой заморозки
- d) варочный котёл
- e) камера интенсивного охлаждения

Задание 33.

В рецептуру колбасы «Бараньей», вырабатываемой по ГОСТ Р 52196-2011. «Изделия колбасные вареные. Технические условия», входит 2200 г поваренной соли и 7,5 г нитрита натрия на 100 кг несоленого сырья. Сколько необходимо использовать посолочной смеси «НИСО-2», содержащей 0,4 % нитрита натрия?

Выберите правильный ответ.

- a) 280,0 г
- b) 1875,0 г
- c) 4 400,0 г
- d) 865,0 г
- e) 45,0 г

Задание 34.

Какой документ необходимо применить для расчета потребности в оболочке при производстве колбасных изделий?

Выберите правильный ответ.

- a) ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»
- b) Технологическую инструкцию по производству вареных колбас ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»
- c) Технологическую инструкцию по производству вареных колбас ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»
- d) Сборник нормативных показателей, действующих в мясной промышленности. М., 1997, 302 с.
- e) Технологическую карту на производство колбасных изделий

Задание 35.

В каком соотношении необходимо взять воду и поваренную соль для приготовления концентрированного раствора поваренной соли?

Выберите правильный ответ.

- a) 1,0 : 0,36
- b) 1,0 : 0,5
- c) 1,0 : 1,0
- d) 1,2 : 1,0
- e) 0,5 : 1,0

Задание №36

По какой формуле рассчитывается число производственных столов n (L - общая длина производственных столов, м; L_{CT} — длина принятых стандартных производственных столов, м)?

Выберите правильный ответ.

- a) $n = L * 24L_{CT}$
- b) $n = L * 24L_{CT}$
- c) $n = 2L/L_{CT}$
- d) $n = L/2L_{CT}$
- e) $n = 24L/L_{CT}$

Задание №37

Какая продолжительность приемки молока рекомендуется нормами технологического проектирования для молочных заводов мощностью 100 т/см и более?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 час в смену
- b) 4 часа в смену
- c) 5 часов в смену
- d) 6 часов в смену
- e) 7 часов в смену

Задание №38

На каком расстоянии от производственных и вспомогательных помещений должны располагаться площадки для сбора мусора на территории предприятий мясной промышленности?

Выберите правильный ответ.

- a) не ближе 5 м
- b) не ближе 10 м
- c) не ближе 25 м
- d) не ближе 50 м

е) не дальше 100 м

Задание №39

Забором какой высоты должен быть огорожен участок под карантинное отделение на территории базы предубойного содержания скота?

Выберите правильный ответ.

- a) 0,5 м
- b) 1 м
- c) 1,5 м
- d) 1,8 м
- e) 2 м

Задание №40

С какой частотой необходимо осуществлять мойку помещений и оборудования санитарной бойни?

Выберите правильный ответ.

- a) по мере необходимости в течение рабочего дня
- b) 1 раз в 2 часа
- c) 1 раз в 4 часа
- d) 1 раз в 6 часов
- e) в конце смены

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
ТД: Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Задание.

Проведите разделку говядины 1 категории, определите соответствие температуры и рН нормативным показателям.

Оцените соответствие сопроводительных документам требованиям ГОСТ.

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Место выполнения задания – производственное помещение, оборудованное рабочим местом:

- лабораторный стол,

- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,

- ручка,
- калькулятор,
- цифровой термометр,
- говядина 1 категории

- средства индивидуальной защиты

- халат,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»

Критерии оценки:

- а) разделка говядины проведена в соответствии с требованиями ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
- б) контроль температуры и рН отрубов проведены в соответствии с требованиями ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
- в) контроль документов поставщика проведен в соответствии с требованиями ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»

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

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

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Техник-технолог производства продуктов питания из мясного сырья (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:

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 31 декабря 2010 г. N 1247н "Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам организаций пищевой, мясной и молочной промышленности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением" (с изменениями и дополнениями). Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 января 2011 г. Регистрационный N 19536
- Приложение к приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 31 декабря 2010 г. N 1247н
- Типовые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам организаций пищевой, мясной и молочной промышленности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением
- Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. N 890
- "Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности"
- Приложение к приказу Минсельхоза РФ «Правила по охране труда в мясной промышленности» от 20 июня 2003 г. N 890

- "Санитарные правила для предприятий мясной промышленности" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27.03.1985 N 3238-85, Минмясомолпромом СССР 05.08.1985)
- ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия. (Cooked sausage items. Specifications)», М.; «Стандартинформ», 2012, 32 с.
- ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия (Cooked sausages. General specifications)».)», М.; «Стандартинформ», 2016, 12 с.
- Постановление Правительства РФ от 25 февраля 2000 г. N 162 "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда женщин".
- ГОСТ 24297-2013 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля
- ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
- Технологическая инструкция к ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
- ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
- Технологическая инструкция к ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
- «Сборник нормативных показателей, действующих в мясной промышленности», утв. Министерством сельского хозяйства и продовольствия 07. 04. 1997 г.
- ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
- ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
- ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия»;
- ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия»
- ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
- ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»