



**ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА**  
для оценки квалификации  
**«Инженер-технолог производства продуктов питания  
из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (6-й уровень квали-  
фикации)»**  
(наименование квалификации)

## Состав примера оценочных средств

Раздел	Страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
4. Вид профессиональной деятельности	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	6
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	7
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	8
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	9
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	9
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	19
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	20
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	22
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	22

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Инженер-технолог производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (6-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 15.01100.04

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 водных биоресурсов и объектов аквакультуры» - код 15.011, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» октября 2020 г. №713н)

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

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
<b>D/01.6 Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</b>		
Умение: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
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 технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
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 водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Знание: Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4 Задание на установление соответствия №5 Задание с выбором ответа №6
Знание: Методы расчета экономической эф-	Правильное ре-	Задание с выбором

фektivности разработки и внедрения новой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	шение задания – 1 балл	ответа №7,8
Знание: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9,10
Знание: Сменные показатели производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №11,12
Знание: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13,14
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15,16
Знание: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17,18
Знание: Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №19
Знание: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20
Знание: Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №21
Знание: Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22
Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23,24
<b>D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</b>		
Умение: Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25

продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями		
Знание: Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26
Знание: Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27
Знание: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28
Знание: Основы технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30,31
Знание: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32
Знание: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33
D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
Знание: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34,35
Знание: Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из водных биоресурсов и	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36

объектов аквакультуры		
Знание: Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37
Знание: Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38
Знание: Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №39
Знание: Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №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: 39 заданий в тесте (39 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 0 задание в тесте (0 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 1 задания в тесте (1 – 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
ТФ D/01.6 Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ТД: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества	а) приготовление фильтрата произведено в соответствии с ГОСТ 15113.7-77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли (далее - ГОСТ 15113.7-77)	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологического, химико-бактериологического, спектрального, полярографического, пробирного, химического и физико-химического анализа и органолептические исследования	б) титрование произведено в соответствии с ГОСТ 15113.7-77 в) массовая доля хлористого натрия определена в соответствии с ГОСТ 15113.7-77	
---	--	--

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 - лаборатория, оборудованная рабочим местом (стол, стул, персональный компьютер с выходом в сеть Интернет)

Задание №1

- **предметы и средства труда:**

- бумага для записей,
- ручка,
- калькулятор,
- навеска рыбного фарша,
- весы,
- химический стакан,
- стеклянная палочка,
- пипетка,
- мерная колба,
- бюретка,
- колбы для титрования,
- дистиллированная вода,
- бумажный фильтр, вата или двойной слой марли,
- хромовый калий,
- раствор азотнокислого серебра;

- **средства индивидуальной защиты**

- защитный халат,
- защитные очки,
- защитная маска,
- перчатки;

- **информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 15113.7-77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

Задание №2

- **предметы и средства труда:**

- бумага для записей,
- ручка,
- пленка гибкая прозрачная полимерная с нанесенной на нее измерительной сеткой со стороной квадратов 1,0 мм (толщина линий сетки - не более 0,05 мм),
- лупа измерительная типа ЛИ с ценой деления (0,1±0,01) мм или микроскоп инструментальный измерительный,

- ножницы ручные для резки металла,
- нож консервный механический или электрический;

**- средства индивидуальной защиты**

- защитный халат,
- защитные очки,
- защитная маска,
- перчатки;

**- информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 8756.18-2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

**8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:**

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

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

3. Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающего освоение:

а) знаний:

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

б) умений

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

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

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

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

**9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.**



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

Какой документ необходимо оформить в случае, если продукция ввозится на территорию Таможенного союза и попадает под нормы его технических регламентов?

Выберите правильный ответ.

- a) сертификат соответствия ГОСТ Р
- b) декларация соответствия ТР ТС
- c) лицензия
- d) паспорт качества
- e) техническое освидетельствование

#### Задание №2

Что не является целью применения САПР?

Выберите правильный ответ.

- a) снижение материальных затрат
- b) сокращение средств проектирования
- c) уменьшение или ликвидация роста числа проектировщиков и конструкторов
- d) повышение качества

е) уменьшение затрат на оплату труда

### Задание №3

Какое программное обеспечение используется для учета основного сырья и вспомогательных материалов в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры?

Выберите правильный ответ.

- а) 1С:Предприятие
- б) 1С:Бухгалтерия
- в) GrossBee
- г) МойСклад
- д) Своя технология

### Задание №4

Как называется управленческий цикл, изображенный на картинке?

Выберите правильный ответ.



- а) цикл Котлера
- б) цикл Уильяма Гордона
- в) цикл Шьюарта — Деминга
- г) цикл Шкурова
- д) цикл Иванова

### Задание №5

Установите соответствие между принципом планирования (левый столбец) и содержанием этого принципа (правый столбец).

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

Левый столбец «Принцип планирования»	
a	Целенаправленность
b	Гибкость и эластичность
c	Эффективность
d	Необходимость

Правый столбец «Содержание принципа планирования»	
1	Цели верхнего уровня являются исходным пунктом всего процесса планирования, а также его результатом
2	Приспособление первоначальных планов к изменяющимся условиям
3	Расходы на планирование должны соизмеряться с получаемыми от него выгодами
4	Обязательное применение планов в любой сфере деятельности является рациональным поведением людей
5	Разработка нескольких альтернативных вариантов плана: оптимистического, пес-

симистического, консервативного и др.
---------------------------------------

Задание №6

Как называется концепция бизнеса, которая связана с пониманием ценности, предлагаемой потребителю?

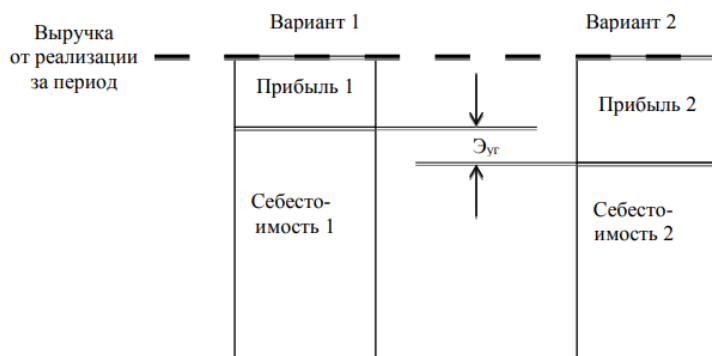
Выберите правильный ответ.

- a) бизнес-отчет
- b) техпромфинплан
- c) квартальный отчет
- d) бизнес-идея
- e) план мероприятий

Задание №7

Как называется методика оценки экономической эффективности, изображенная на картинке?

Выберите правильный ответ.



- a) методика абсолютной экономической эффективности
- b) методика сравнительной экономической эффективности
- c) методика структурной экономической эффективности
- d) методика безубыточной экономической эффективности
- e) методика бальной экономической эффективности

Задание №8

Какой показатель оценки эффективности инвестиционного проекта высчитывают по формуле, изображенной на картинке?

Выберите правильный ответ.

$$P = -И + В - S + АО - ФЗ + Сл = -И + Пч + АО$$

- a) инвестиционные затраты
- b) чистая прибыль
- c) выручка от реализации
- d) ликвидационная стоимость
- e) чистый денежный поток

Задание №9

Какой процесс производства на предприятиях рыбной промышленности является основным?

Выберите правильный ответ.

- a) изготовление орудий лова
- b) ремонт оборудования
- c) добыча водных биоресурсов
- d) производство тары
- e) производство электрической энергии

Задание №10

Как называется совокупность трудовых действий, связанных одним целевым назначением?  
Выберите правильный ответ.

- a) трудовой прием
- b) производственная операция
- c) производственный процесс
- d) производственная стадия
- e) движение

Задание №11

Какой показатель обозначается символом  $N_c$  в формуле расчета сменной производственной мощности для копильного отделения рыбного производства, изображенной на картинке?  
Выберите правильный ответ.

$$M_{\text{коп}} = \frac{E}{N_c} \cdot Z \cdot C$$

- a) количество оборотов оборудования за определенный период времени
- b) количество единиц оборудования
- c) паспортная производительность оборудования
- d) норма расхода сырья на выпуск единицы готовой продукции
- e) месячный фонд рабочего времени

Задание №12

Какой показатель рассчитывается по формуле, изображенной на картинке?  
Выберите правильный ответ.

$$N_c = N_{\text{ч}} (t_1 - t_0)$$

- a) годовая мощность предприятия (цеха, линии)
- b) техническая норма производительности основного технологического оборудования
- c) норма расхода сырья или полуфабриката на 1 т готовой продукции
- d) годовой фонд рабочего времени в полнозагруженных сменах
- e) сменная мощность предприятия (цеха, линии)

Задание №13

Какая должна быть масса окуня морского холодного копчения в случае его выпуска в потрошеном обезглавленном виде?

Выберите правильный ответ.

- a) не менее 0,7 кг
- b) не менее 7 кг
- c) не менее 0,07 кг
- d) не менее 1,07 кг
- e) не менее 1,7 кг

Задание №14

Какую рыбу НЕ разделяют на тушку при приготовлении пресервов?  
Выберите правильный ответ.

- a) анчоусовые
- b) скумбрия
- c) мелкие сельдевые
- d) сардины
- e) сайра

Задание №15

Каким прибором измеряют температуру сырца, охлажденной и замороженной рыбной продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) жидкостный ртутный термометр
- b) ртутный газонаполненный высокоградусный термометр
- c) дифференциальный ртутный термометр
- d) прибор дистанционного контроля
- e) технический термометр

Задание №16

В какой части мороженого рыбного блока проводят измерение температуры?

Выберите правильный ответ.

- a) в углублении, сделанном в центральной части блока
- b) на поверхности блока
- c) на отдельной единице продукции, предварительно отделенной от блока
- d) на расстоянии 25-30 см строго перпендикулярно вглубь от поверхности блока
- e) на расстоянии 5-10 см от поверхности блока измеряют температуру воздушной прослойки

Задание №17

Какое вакуумметрическое (остаточное) давление должен обеспечивать насос вакуумный при применении метода определения герметичности потребительской упаковки при помощи вакуума (контрольный метод)?

Выберите правильный ответ.

- a) не менее 1,0 кПа
- b) не менее 0,3 кПа
- c) не менее 13,0 кПа
- d) не менее 1,03 кПа
- e) не менее 1,3 кПа

Задание №18

Какое время необходимо выдерживать металлическую упаковку в вакуум-камере с разрежением при применении метода определения герметичности потребительской упаковки при помощи вакуума (контрольный метод)?

Выберите правильный ответ.

- a) 20-30 мин
- b) 12-13 мин
- c) 2-3 мин
- d) 0,2-0,3 мин
- e) 1,2-1,3 мин

Задание №19

Какой параметр работы коптильной камеры холодного копчения следует изменить в случае увеличения жирности загружаемой рыбы?

Выберите правильный ответ.

- a) увеличить время копчения
- b) уменьшить время копчения
- c) уменьшить количество загружаемой рыбы
- d) увеличить количество загружаемой рыбы
- e) заменить принудительную вентиляцию на естественную вентиляцию

Задание №20

Какой фактор НЕ является угрозой для информационных систем?

Выберите правильный ответ.

- a) нарушение конфиденциальности
- b) нарушение целостности
- c) нарушение доступности
- d) нарушение достоверности
- e) нарушение раскрытия параметров системы, включающих в себя систему защиты

Задание №21

Какие методы НЕ входит в систему организационно-административных методов трудовой мотивации работников предприятия?

Выберите правильный ответ.

- a) организационно-стабилизирующие методы
- b) премирование
- c) методы организационного воздействия
- d) дисциплинарные методы
- e) распорядительные методы

Задание №22

Какой документ изображен на картинке?

Выберите правильный ответ.

Унифицированная форма № МХ-10  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 09.08.99 № 66

(организация)		(структурное подразделение)		Вид деятельности по ОКДП Камера		Вид операции		Код 0335010	
(наименование)		(должность)		(фамилия, и.о.)		(фамилия, и.о.)		Код	
Товар (культура)		Товаровед		Товаровед		Товаровед		Товаровед	
Акт о приеме товара №		от « »		года		от « »		года	
Счет фактура по приходу №		от « »		года		от « »		года	

Накладная	дата	номер	Отправитель, получатель	Вид транспорта	Место (станция, пристань, порт) отправления, получателя	Единица измерения	наименование	код по ОКЕИ	Количество мест, штук	Масса, кг											
										брутто	тара		нетто	в том числе						отходы	
одного места	всего	процент	кг	процент	кг	процент	кг	процент	кг		процент	кг									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
			Приход																		
			Итого приход																		
			Расход																		
			Итого расход																		
			Остаток																		
Потери в пределах норм естественной убыли												X	X	X							X
Окончательный результат (+, -)												X	X	X							X

- a) акт о приеме-передаче товарно-материальных ценностей на хранение
- b) журнал учета поступающих грузов
- c) весовая ведомость
- d) отчет экспедитора
- e) партионная карта

Задание №23

Какое смывающее и (или) обезвреживающее средство НЕ выдается работникам при работах с вредными и (или) опасными условиями труда?

Выберите правильный ответ.

- a) туалетное мыло
- b) очищающий крем
- c) питательное средство
- d) средство, увлажняющее кожу
- e) средство от раздражения и повреждения кожи

Задание №24

Какой вид ухода за специальной одеждой НЕ должен осуществляться за счет работодателя?

Выберите правильный ответ.

- a) покраска
- b) хранение
- c) стирка
- d) ремонт
- e) замена

Задание №25

Какой документ подтверждает соответствие конкретного товара нормам, принятым на территории стран Таможенного Союза?

Выберите правильный ответ.

- a) сертификат ISO
- b) декларация о соответствии ТР ТС
- c) ГОСТ Р
- d) добровольный сертификат соответствия
- e) свидетельство о государственной регистрации

Задание №26

Какого метода определения массовой доли воды в рыбной продукции НЕ существует?

Выберите правильный ответ.

- a) определение высушиванием при 100-105 °С
- b) определение высушиванием при 130 °С
- c) определение отгонкой в жирах и витаминных препаратах
- d) определение выветриванием
- e) определение высушиванием на приборе ВЧМ (прибор Чижовой)

Задание №27

При какой температуре происходит процесс вяления рыбы?

Выберите правильный ответ.

- a) не выше 31-33°С
- b) не выше 38-40°С
- c) не выше 28-30°С
- d) не выше 40-43°С
- e) не выше 45-50°С

Задание №28

Какой показатель обозначается символом  $N_i$  в формуле расчета количества единиц оборудования на  $i$ -м рабочем месте, изображенной на картинке?

Выберите правильный ответ.

$$C_{p.i} = \frac{N_i}{N \cdot \tau_{см} \cdot k_{в.н}}$$

- a) часовая производительность единицы оборудования на *i*-й операции в натуральном выражении
- b) продолжительность смены
- c) норма расхода сырья на выпуск единицы готовой продукции
- d) количество оборотов (циклов) оборудования за определенный период времени (смену, сутки)
- e) сменное производственное задание *i*-му рабочему месту потока в натуральном выражении

#### Задание №29

Какое допускается отклонение продолжительности производственной операций от кратности такта поточной линии производства?

Выберите правильный ответ.

- a) в пределах 10%
- b) в пределах 12%
- c) в пределах 15%
- d) в пределах 18%
- e) в пределах 20%

#### Задание №30

Каким образом должна стоять в вакуум-камере стеклянная банка консервов при определении герметичности потребительской упаковки при помощи вакуума?

Выберите правильный ответ.

- a) под углом 45°
- b) на крышке
- c) на доньшке
- d) на боку
- e) не имеет значения

#### Задание №31

Какой размер квадрата должен быть у измерительной сетки, используемой при измерении размеров и площади дефектов поверхности упаковки консервов?

Выберите правильный ответ.

- a) сторона квадратов 10 мм
- b) сторона квадратов 0,1 мм
- c) сторона квадратов 1,0 мм
- d) сторона квадратов 5,0 мм
- e) сторона квадратов 15 мм

#### Задание №32

Для каких целей предназначено оборудование, изображенное на картинке?

Выберите правильный ответ.





- a) для снятия шкуры рыбы
- b) для нарезки рыбы
- c) для снятия чешуи рыбы
- d) для филетирования рыбы
- e) для потрошения и зачистки брюшной полости у рыб

#### Задание №33

Какие программные продукты можно использовать для имитационного моделирования технологических процессов?

Выберите правильный ответ.

- a) Siemens PLM Tecnomatix Plant Simulation
- b) Autodesk 3ds Max
- c) Mathcad Prime 3.0
- d) 1 с Производство 5
- e) Pixologic ZBrush

#### Задание №34

Какая информация позволяет не только оценивать качественные характеристики объектов, но и проводить количественную оценку этих качеств?

Выберите правильный ответ.

- a) классифицирующая информация
- b) метрическая информация
- c) топологическая информация
- d) маркетинговая информация
- e) формальная информация

#### Задание №35

Какая шкала для измерения различных величин НЕ применяется в современных маркетинговых исследованиях?

Выберите правильный ответ.

- a) номинальная
- b) порядковая
- c) геометрическая
- d) интервальная
- e) метрическая

#### Задание №36

Как называется величина, характеризующая расход сырья, топлива, электроэнергии, воды, вспомогательных материалов на производство единицы продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) практический коэффициент
- b) коэффициент эффективности
- c) коэффициент производства

- d) расходный коэффициент
- e) итоговый коэффициент

#### Задание №37

Какой программный продукт используют для имитационного моделирования производств?

Выберите правильный ответ.

- a) Siemens PLM Tecnomatix Plant Simulation
- b) Autodesk 3ds Max
- c) Mathcad Prime 3.0
- d) 1 с Производство 5
- e) Pixologic ZBrush

#### Задание №38

Как называются затраты, которые должны включаться в себестоимость продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) непроизводственные
- b) балансовые
- c) нестоимостные
- d) оценочные
- e) производственные

#### Задание №39

Какой показатель рассчитывают по следующей формуле:  $ПМ = K_{об} * \Phi * П_{час}$ ?

Выберите правильный ответ.

- a) среднегодовая производственная мощность
- b) мощность технологического однородного оборудования, выпускающего одинаковую продукцию или перерабатывающего данное сырье
- c) годовой календарный фонд времени
- d) действительный фонд времени
- e) коэффициент фактического (планового) использования производственной мощности

#### Задание №40

Как называется количественная оценка качества работы оптимизируемой системы?

Выберите правильный ответ.

- a) критерий количественности
- b) оценочный критерий
- c) критерий оптимальности
- d) критерий минимума
- e) критерий эффективности

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		
№2		1
№3		1
№4		1
№5		1

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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		
№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 D/01.6** Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

**ТД:** Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологического, химико-бактериологического, спектрального, полярографического, пробирного, химического и физико-химического анализа и органолептические исследования

**Задание.**

Проведите определение хлористого натрия (поваренной соли) с помощью упрощенного аргентометрического метода. Оформите результат работы в письменном виде в свободной форме.

Максимальное время выполнения задания: 50 мин.

Место выполнения задания – лаборатория, оборудованная рабочим местом:

- стол,
- стул,
- компьютер с выходом в сеть Интернет;

Условия выполнения задания:

**- предметы и средства труда:**

- бумага для записей,
- ручка,
- калькулятор,
- навеска рыбного фарша,
- весы,
- химический стакан,
- стеклянная палочка,
- пипетка,
- мерная колба,
- бюретка,
- колбы для титрования,
- дистиллированная вода,
- бумажный фильтр, вата или двойной слой марли,
- хромовый калий,
- раствор азотнокислого серебра;

**- средства индивидуальной защиты**

- защитный халат,
- защитные очки,
- защитная маска,
- перчатки;

**- информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 15113.7-77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

Критерии оценки:

- а) приготовление фильтрата произведено в соответствии с ГОСТ 15113.7-77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли (далее - ГОСТ 15113.7-77)
- б) титрование произведено в соответствии с ГОСТ 15113.7-77
- в) массовая доля хлористого натрия определена в соответствии с ГОСТ 15113.7-77

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

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

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Инженер-технолог производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (6 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 11482-96 Рыба холодного копчения. Технические условия
- ГОСТ 7453-86 Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия
- ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
- ГОСТ 8756.18-2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
- ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
- Приказ от 17 декабря 2010 года N 1122н «Об утверждении типовых норм бесплатной выдачи работникам смывающих и (или) обезвреживающих средств и стандарта безопасности труда "Обеспечение работников смывающими и (или) обезвреживающими средствами"»
- «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ, ст.221