



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

«Аппаратчик-оператор производства консервов и пищевых концентратов»

(4-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:

Аппаратчик-оператор производства консервов и пищекокцентратов (4-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: А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		
<p>Умение: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знание: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
<p>Знание: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
<p>Знание: Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
<p>Умение: Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4

<p>функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Знание: Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	балл	
<p>Знание: Порядок проведения подготовительных, пуско-наладочных и ремонтных работ технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
<p>Знание: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6
<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 из растительного сырья</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7
<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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8
<p>Знание: Документооборот по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9

по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде		
ТФ: А/06.4 Выполнение технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями		
Умение: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями Знание: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11
Умение: Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства консервов и пищекокцентратов Знание: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12, №13, №14
Умение: Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями Знание: Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15, №16
Знание: Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17, №18, №19
Знание: Основы технологии производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, №21 Задание с открытым ответом № 22, Задание на установление соответствия №23 Задание с выбором ответа №24
Умение: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных тех-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25, №26

нологических линиях Знание: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству консервов и пищевых концентратов		
Знание: Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27, №28, №29
Знание: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30 Задание на установление последовательности №31 Задание с выбором ответа №32, №33
Знание: Правила маркировки готовой продукции при производстве консервов и пищевых концентратов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34 Задание на установление соответствия №35
Знание: Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству 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: 2 задания в тесте (2 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 1 задание в тесте (1 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
<p>ТФ: А/06.4 Выполнение технологических операций производства консервов и пиццеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТД: Прием-сдача сырья и расходных материалов производства консервов и пиццеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>а) оценка сырья по внешнему виду проведена в соответствии с нормами ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия</p> <p>б) оценка сырья по физико-химическим показателям проведена соответствии с нормами ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия</p> <p>в) вывод о возможности применения сырья в производстве сделан на основании ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия</p>	<p>Задание №1</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
<p>ТФ: А/06.4 Выполнение технологических операций производства консервов и пиццеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТД: Регулирование параметров и режимов технологических операций производства консервов в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>а) включение оборудования в соответствии с эксплуатационными документами</p> <p>б) установка режима работы оборудования в соответствии с технологической картой</p> <p>в) запуск оборудования и выполнение минимально возможного производственного задания за установленное время</p>	<p>Задание №2</p> <p>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

- бумага для записей,
- ручка,

- 2-3 образца овощей для консервирования (до 3 кг)

- средства индивидуальной защиты

- халат,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия

Задание №2

- производственное оборудование для консервирования овощей (допускается любое оборудование любого этапа технологического процесса),

- техническое задание на выполнение работ на 1 час

- средства индивидуальной защиты

- халат
- перчатки
- головной убор

- информационно-методическое обеспечение:

- эксплуатационные документы на производственное оборудование

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

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

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

а) знаний:

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

б) умений

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

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

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

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

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.

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

С какой целью в процессе варки круп используют растительные фосфатиды?

Выберите правильный ответ.

а) обогащения продукта

- b) повышения усвояемости
- c) предотвращения слипаемости и комкообразования
- d) лучшей пептизации
- e) повышения пищевой ценности

Задание № 2

С какой технологической операции начинается процесс получения соков из свежих плодов?

Выберите правильный ответ

- a) инспекция;
- b) калибровка;
- c) мойка;
- d) приемка сырья;
- e) взвешивание.

Задание № 3

Как проводится оценка исправности (неисправности) технологического оборудования?

Выберите правильный ответ

- a) по цвету окрашивания ветоши
- b) запаху в процессе работы
- c) по соответствию значений параметров оборудования требованиям НД
- d) по длительности работы
- e) по газовоздушным выбросам

Задание № 4

Какая документация предоставляется после технического обследования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства?

Выберите правильный ответ

- a) схема производства
- b) результаты анализа качества и безопасности
- c) стандарт GMP
- d) технический отчет
- e) система стандартов ISO

Задание № 5

Что необходимо сделать, если параметры процесса после наладки оборудования отличаются от заданных?

Выберите правильный ответ

- a) перезапустить оборудование
- b) заменить детали
- c) провести переналадку оборудования
- d) заменить оборудование
- e) изменить параметры

Задание № 6

Для чего предназначен прибор, изображенный на фотографии?



Выберите правильный ответ.

- a) для автоматического поддержания заданной температуры регулируемой среды
- b) для получения непрерывного пропорционально-интегрального регулирующего воздействия давления сжатого воздуха
- c) для поддержания постоянного давления, перепада давлений (расхода) жидких и газообразных сред
- d) для измерения разности температур и значений температур
- e) для сигнализации уровня продукта в трех различных точках

Задания № 7

Что представляет собой программа WORD?

Выберите правильный ответ.

- a) графический процессор
- b) текстовый процессор
- c) средство подготовки презентаций
- d) табличный процессор
- e) редактор текста

Задание №8

Что такое сервер?

Выберите правильный ответ.

- a) компьютер, предоставляющий доступ пользователям какие-либо ресурсы
- b) компьютер, имеющий подключение к сети Интернет
- c) переносной компьютер
- d) рабочая станция
- e) компьютер с модемом, подключенный к телефонной линии

Задание № 9

Как часто осуществляется запись результатов выборочного периодического контроля в журнал контроля закатки (укупорки) консервов (форма к-6)?

Выберите правильный ответ.

- a) не реже одного раза в смену
- b) не реже двух раз в смену
- c) не реже трех раз в смену
- d) не реже одного раз в сутки
- e) не реже одного раз в неделю

Задание №10

Какой процент отходов и потерь образуется при получении пюре из кабачков и тыквы?

Выберите правильный ответ

- a) 80%;
- b) 10%

- c) 20%;
- d) 5%;
- e) 50%.

Задание №11

Какой должна быть влажность крупы, поступающей для производства варено-сушеных круп?

Выберите правильный ответ

- a) 14%
- b) 8%
- c) 5%
- d) 18%
- e) 20%

Задание №12

Какой показатель НЕ допускается в крупах?

Выберите правильный ответ

- a) доброкачественные зерна
- b) зараженность и загрязненность вредителями;
- c) металломагнитная примесь
- d) испорченные ядра
- e) сорная примесь
- f) нешелушенные зерна

Задание 13

Какие микроорганизмы относятся к санитарно-показательным?

Выберите правильный ответ

- a) бактерии группы кишечных палочек
- b) дрожжи
- c) стрептомицеты
- d) микроскопические грибы
- e) актиномицеты

Задание № 14

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 15

Какой объем консервов принимается за 1 условную единицу при учете продукции по объему?

Выберите правильный ответ

- a) 121 см³
- b) 155 см³
- c) 250 см³
- d) 320 см³

е) 353 см³

Задание 16

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

Выберите все правильные ответы.

- а) с технологической схемой
- б) с производственной программой производственного участка
- в) паспортной производительностью оборудования
- г) фирмой-производителем оборудования
- д) режимом работы предприятия (цеха)

Задание № 17

Какова периодичность контроля плодоовощного сырья на содержание нитратов, пестицидов и токсичных элементов в случае, если продолжительность сезона переработки - от 15 до 30 дней?

Выберите правильный ответ.

- а) не менее пяти раз
- б) не менее одного раза
- в) не менее двух раз
- г) не менее десяти раз
- д) не более одного раза

Задание 18

В каких единицах рассчитываются отходы и потери при производстве пищевой продукции?

Выберите правильный ответ

- а) проценты
- б) миллилитры
- в) тонны
- г) килограммы
- д) условные единицы

Задание № 19

Какие показатели НЕ являются основой микробиологического контроля консервов группы А в заводских условиях?

Выберите правильный ответ.

- а) присутствие спор мезофильных клостридий
- б) микробиологическая обсемененность содержимого консервных банок перед стерилизацией
- в) периодический микробиологический контроль сырья
- г) периодический микробиологический контроль полуфабрикатов
- д) периодический микробиологический контроль вспомогательных материалов, входящих в состав консервов

Задание № 20

Какой метод НЕ относится к основным приемам теплового консервирования готовой продукции?

Выберите правильный ответ.

- а) сушка
- б) пастеризация
- в) горячий розлив

- d) асептическое консервирование
- e) стерилизация

Задание № 21

Какое количество хлористого кальция рекомендуется добавлять в рассол при производстве консервов «Зеленый горошек» из горошка столового сорта во избежание закрахмаливания? Выберите правильный ответ.

- a) 0,7 %;
- b) 7,0 %;
- c) 0,07 %;
- d) 1,7 %;
- e) хлористый кальций не добавляется.

Задание № 22

Как называется сортировка растительного сырья по размеру?
Запишите ответ в виде существительного в единственном числе (одно слово).
Правильный ответ: _____

Задание № 23

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.

Характеристика консистенции		Продукт	
a	Кусочки твердые, порошок сыпучий	1	зеленый горошек
b	эластичные зерна, допускается легкая хрупкость	2	морковь, свекла, лук репчатый, капуста белокочанная
c	стружка и пластинки эластичные, допускается легкая хрупкость	3	картофель
d	листья, пластинки, черешки хрупкие	4	зелень петрушки, сельдерей, укропа
		5	чеснок

Задание №24

Какой способ используют для очистки лука от кожицы?
Выберите правильный ответ.

- a) химический
- b) пароводотермический
- c) холодильный
- d) пневматический
- e) механический

Задание № 25

Какой знак на пусковых устройствах должен быть при техническом обслуживании технологического оборудования?

- Выберите правильный ответ
- a) "Включать по сигналу!"
 - b) "Не включать! Работают люди",
 - c) "Включается автономно! "
 - d) "Включается автоматически!"
 - e) "Выключать!"

Задание № 26

Что необходимо сделать, если параметры процесса после наладки оборудования отличаются от заданных?

Выберите правильный ответ

- a) перезапустить оборудование
- b) заменить детали
- c) провести переналадку оборудования
- d) заменить оборудование
- e) изменить параметры

Задание № 27

Как часто контролируется качество мойки, а именно сменяемость воды, плодов бобовых при изготовлении консервов?

Выберите правильный ответ

- a) 1 раз в 0,5 часа
- b) 1 раз в час
- c) 1 раз в 24 часа
- d) 1 раз в смену
- e) 1 раз в неделю

Задание № 28

Какое содержание земли, прилипшей к огурцам из открытого грунта, допустимо в рамках контроля качества сырья?

Выберите правильный ответ

- a) не более 1% от массы
- b) налипшая земля не допускается
- c) не более 20% от массы
- d) не более 15% от массы
- e) не более 0,5% от массы

Задание № 29

Какие виды контроля применяют в консервной отрасли?

Выберите все правильные ответы.

- a) многоступенчатый
- b) поэтапный
- c) одноступенчатый
- d) пооперационный
- e) двухступенчатый

Задание № 30

Какие ферменты применяется при обработке сока плодов и ягод?

Выберите правильный ответ

- a) амилалитические
- b) протеолитические
- c) целлюлолитические
- d) пектолитические
- e) липолитические

Задание № 31

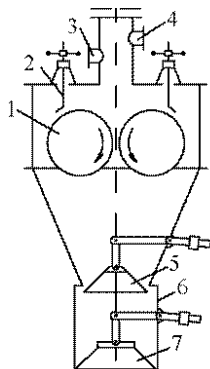
Установите правильную последовательность технологических операций при производстве сока без мякоти.

- a) сепарирование;
- b) подогрев;

- c) фильтрование;
- d) прессование;
- e) фасование;
- f) стерилизация.

Задание № 32

От чего зависит расстояние (зазор) между валками на двухвальцововой сушилке (см. рис.)?



Выберите правильный ответ.

- a) от марки оборудования
- b) от производительности
- c) от вида высушиваемого материала
- d) от количества высушиваемого материала
- e) от состава продукта

Задание № 33

Какая технологическая операция необходима перед стерилизацией технологического оборудования?

Выберите правильный ответ

- a) осмотр
- b) промывка водой
- c) нагрев
- d) продувка воздухом
- e) удаление механических частей

Задание №34

Какую информацию должна включать маркировка потребительской тары продукта?

Выберите все правильные ответы.

- a) время начала технологического процесса
- b) наименование продукции
- c) время окончания технологического процесса
- d) состав продукта
- e) масса нетто
- f) масса брутто
- g) срок годности продукта

Задание № 35

Установите соответствие между основным пищевым веществом пищевой продукции (левый столбец) и коэффициентом пересчета энергетической ценности (правый столбец) с целью

нанесения на упаковку продукции в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

Пищевое вещество		Коэффициент пересчета	
a	Белки	1	9 ккал/г – 37 кДж/г
b	Сахароспирты (за исключением эритрита)	2	4 ккал/г – 17 кДж/г
c	Жиры, жирные кислоты	3	2,4 ккал/г – 10 кДж/г
d	Этанол	4	3 ккал/г – 13 кДж/г
		5	7 ккал/г – 29 кДж/г

Задание № 36

Какая техническая документация должна быть в наличии у лиц, ответственных за эксплуатацию оборудования?

Выберите правильный ответ

- фото оборудования
- методика проведения эксперимента
- паспорта на оборудование и приборы
- план научного эксперимента
- план производства продукции

Задание № 37

Какой способ применяется для очистки технологического оборудования от загрязнений (накипи)?

Выберите правильный ответ

- биологический
- биотехнологический
- механический
- микробиологический
- волновой

Задание № 38

К какому классу в соответствии с санитарной классификацией относятся промышленные предприятия по производству консервов и пищевых концентратов?

Выберите правильный ответ.

- I класс
- II класс
- III класс
- IV класс
- V класс

Задание № 39

Какие средства используются для контроля на полноту отмывания моющих средств, используемых при санитарной обработке производственных помещений?

Выберите правильный ответ.

- раствор фенолфталеина
- 3%-й раствор уксуса
- 0,1 нормальный раствор щелочи
- чистая ветошь
- прозрачность смывов с оборудования, стен и пола

Задание № 40

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

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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: А/06.4 Выполнение технологических операций производства консервов и пицкеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями

ТД: Прием-сдача сырья и расходных материалов производства консервов и пицкеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях

Задание.

Оцените по внешнему виду и по органолептическим параметрам характеристики сырья с целью его возможной приемки в работу.

Аргументируйте ответ.

Максимальное время выполнения задания: 20 мин.

Место выполнения задания – кабинет (аудитория, лаборатория), оборудованная рабочим местом:

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- 2-3 образца овощей для консервирования (до 3 кг)

- средства индивидуальной защиты

- халат,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия

Критерии оценки:

- а) оценка сырья по внешнему виду проведена в соответствии с нормами ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия
- б) оценка сырья по физико-химическим показателям проведена в соответствии с нормами ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия
- в) вывод о возможности применения сырья в производстве сделан на основании ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. 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 Аппаратчик-оператор производства консервов и пищекокцентратов (4-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»