



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
**«Аппаратчик-оператор производства пищевых добавок, ароматизаторов
и технологических вспомогательных средств»**
(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

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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (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		
Знание: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
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	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Умения: 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 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	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Знание: Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании	Правильное решение задания – 1	Задание с выбором ответа №4

производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	балл	
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	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6
Знание: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7
Умение: Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке 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 Знание: Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8
Знание: Документооборот по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях	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/08.4 Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями		
<p>Умение: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Знание: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11
<p>Умение: Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p> <p>Знание: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12, №13, №14
<p>Умения: Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Знание: Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15, №16, №17
<p>Знание: Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</p>	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18, №19, №20
<p>Знание: Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их</p>	Правильное решение задания – 1	Задание с выбором ответа №21, №22,

устранению на каждой стадии технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	балл	№23
Знание: Правила маркировки готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24, №25, №26
Знание: Основы технологии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27, №28, №29, №30
Знание: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31, №32
Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях Знание: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33, №34
Знание: Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35, №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: 40 заданий в тесте (40 - в примере оценочного средства);

- из них количество заданий с открытым ответом: 0 заданий в тесте (0 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 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
<p>ТФ: А/08.4 Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТД: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>	<p>а) проба сырья отобрана в соответствии с нормами ГОСТ Р 55973-2014 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия</p> <p>б) оценка сырья органолептическим показателям проведена в соответствии с нормами ГОСТ Р 55973-2014 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия</p> <p>в) вывод о возможности применения сырья в производстве сделан на основании ГОСТ Р 55973-2014 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия</p>	<p>Задание №1</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
<p>ТФ: А/08.4 Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТД: Регулирование параметров и режимов технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 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,
- стакан В (Н)-1-50 ТС (ТХС)
- пробирка П1-21-200 ХС
- пипетка с одной отметкой 1-2-2
- цилиндр 1-25-1
- термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С, ценой деления 1 °С
- часы электронно-механические
- пластинка стеклянная толщиной 5-10 мм, площадью 10 см .
- часовое стекло.
- вода дистиллированная

- средства индивидуальной защиты

- халат
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

ГОСТ Р 55973-2014 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия

Задание №2

- предметы и средства труда:

- оборудование для производства пищевых добавок (допускается любое оборудования любого этапа технологического процесса или производства иного вида продукции (растительный жир, майонез – с учетом квалификации и оборудования ЦОК/ЭЦ),
- 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

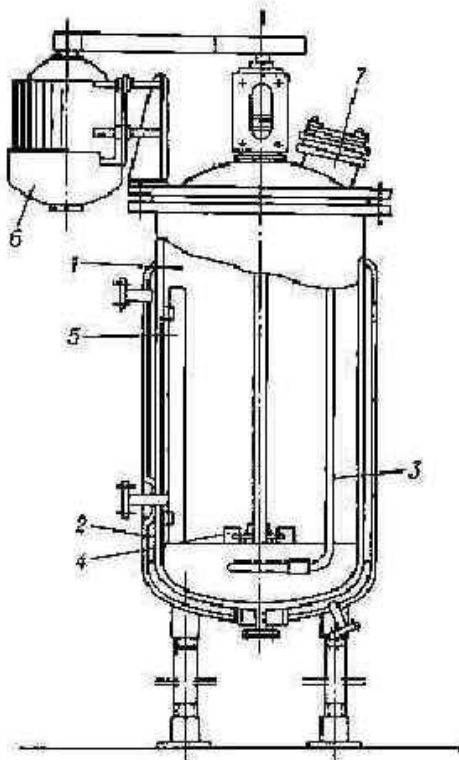
Какие баромембранные процессы НЕ применяются в промышленном производстве пищевых добавок?

Выберите один правильный ответ.

- a) микрофльтрация
- b) ультрафльтрация
- c) прямой осмос
- d) нанофльтрация
- e) обратный осмос

Задание №2

Что на нижеприведенной схеме ферментатора изображено под цифрой 3?



Выберите правильный ответ.

- a) корпус
- b) паровая рубашка
- c) барботер
- d) мешалка
- e) электропривод

Задание №3

Каковы причины перегрева подшипника электродвигателя?

Выберите все правильные ответы.

- a) загрязнение смазки
- b) замыкание фазы обмотки
- c) износ тел качения и дорожек
- d) неточная центровка валов
- e) обрыв цепи возбуждения

Задание №4

Чем в целях безопасности должны быть оборудованы помещения, в которых проводят работы с пищевой безводной лимонной кислотой?

Выберите правильный ответ.

- a) системой кондиционирования
- b) отопительными приборами
- c) напольными вентиляторами
- d) приточно-вытяжной вентиляцией
- e) масляными радиаторами

Задание №5

Для чего применяется термостат?

Выберите правильный ответ.

- a) для измерения начального температурного режима
- b) для создания и поддержания температурного режима
- c) для седиментации компонентов жидких смесей
- d) для разрушения компонентов газовых смесей
- e) для нагревания лабораторных растворов

Задание №6

Что применяют в ферментаторах для более эффективного перемешивания?

Выберите правильный ответ.

- a) паровую рубашку
- b) подпятник
- c) турбинную мешалку
- d) штуцера для загрузки
- e) барботер

Задание №7

Для чего служит искусственный интеллект?

Выберите правильный ответ.

- a) накопления знаний
- b) воспроизведения некоторых функций мозга
- c) моделирования сложных проблем
- d) копирования деятельности человека
- e) создания роботов

Задание №8

Что такое сервер?

Выберите правильный ответ.

- a) компьютер, предоставляющий в 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

Какие параметры вносятся в журнал входного контроля продовольственного сырья?

Выберите все правильные ответы.

- a) дата, время поступления продукции;
- b) цех, в который будет направлено сырье на переработку;
- c) наименование сырья с указанием изготовителя, поставщика, номера партии и других реквизитов;
- d) результаты органолептической оценки;
- e) лабораторные исследования (отметка об отборе проб для исследований и их результаты);
- f) вид транспортировки;
- g) условия хранения сырья на складе.

Задание №10

Какие полы должны быть в складском помещении для хранения хлорной извести?

Выберите все правильные ответы.

- a) из асфальта
- b) из грунта
- c) из кирпича
- d) из дерева
- e) из бетона

Задание №11

Какой рекомендуемый срок хранения кукурузного крахмала со дня его изготовления?

Выберите правильный ответ.

- a) 3 месяца
- b) 6 месяцев
- c) 1 год
- d) 2 года
- e) 3 года

Задание №12

Какой внешний вид должен быть у мелассы свекловичной для производства лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) густая прозрачная суспензия
- b) густая вязкая непрозрачная жидкость
- c) полужидкий пенообразный состав
- d) жидкий пастообразный продукт
- e) сухая кашеобразная прозрачная смесь

Задание №13

Какова массовая доля сухих веществ у мелассы свекловичной для производства лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) не менее 35%
- b) не менее 45%
- c) не менее 55%
- d) не менее 65%
- e) не менее 75%

Задание №14

Какая степень очистки должна быть у этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья для производства спиртосодержащих ароматизаторов?

Выберите правильный ответ.

- a) не ниже супер
- b) не ниже высшей
- c) не ниже первой
- d) не ниже второй
- e) не ниже третьей

Задание №15

Какое количество лимонной кислоты снимают с 1 м³ объема ферментатора за сутки?

Выберите правильный ответ.

- a) 1-2 кг
- b) 3-5 кг
- c) 8-10 кг
- d) 12-15 кг
- e) 18-20 кг

Задание №16

Какое расчетное количество мелассы свекловичной необходимо для получения 1 тонны лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 тонна
- b) 1,5 тонны
- c) 3 тонны
- d) 3,5 тонны
- e) 5 тонн

Задание №17

Какое расчетное количество серной кислоты технической контактной необходимо для получения 1 тонны лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) 1000 кг
- b) 1100 кг
- c) 1200 кг
- d) 1300 кг
- e) 1400 кг

Задание №18

Какой внешний вид должен иметь по органолептическим показателям этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья?

Выберите правильный ответ.

- a) прозрачная жидкость без посторонних частиц
- b) мелкий порошок светлого оттенка цвета
- c) неоднородная жидкость с мелкими хлопьями
- d) пастообразная вязкая масса
- e) непрозрачная маслянистая жидкость

Задание №19

Какой должна быть массовая доля влаги в крахмале кукурузном высшего и первого сорта?
Выберите правильный ответ.

- a) не более 11%
- b) не более 12%
- c) не более 13%
- d) не более 14%
- e) не более 15%

Задание №20

При какой температуре и относительной влажности воздуха проводят лабораторный контроль качества мелассы свекловичной?

Выберите правильный ответ.

- a) температура не более 20 °С, влажность не более 90%
- b) температура не более 15 °С, влажность не более 70%
- c) температура не более 25 °С, влажность не более 50%
- d) температура не более 25 °С, влажность не более 80%
- e) температура не более 20 °С, влажность не более 40%

Задание №21

Чем производят отбор мгновенных проб для контроля качества пищевой безводной лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) пробоотборник (щуп)
- b) стеклянная колба
- c) деревянная ложка
- d) нержавеющей черпак
- e) рука в перчатке

Задание №22

Каково предельное содержание свинца допускается в ферментных препаратах для производства продуктов питания?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 1,0 мг/кг
- b) не более 2,0 мг/кг
- c) не более 3,0 мг/кг
- d) не более 4,0 мг/кг
- e) не более 5,0 мг/кг

Задание №23

Как проводят контроль вкуса готовой пищевой безводной лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) насыпают на лист бумаги и руками кладут кристаллы на язык
- b) мерной ложкой берут одну порцию и разжевывают
- c) готовят раствор в дистиллированной воде и пробуют его кончиком языка
- d) насыпают на лист бумаги и руками кладут кристаллы под язык

е) готовят раствор в дистиллированной воде и пьют маленькими глотками

Задание №24

Какая предупредительная надпись должна быть на упаковке пищевого ароматизатора?

Выберите правильный ответ.

- a) «Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет»
- b) «Чрезвычайно токсично для водных организмов»
- c) «При контакте с водой выделяет воспламеняющиеся газы»
- d) «При случайном проглатывании следует вызвать рвоту, провести промывание желудка и обратиться за медицинской помощью»
- e) «Сильный окислитель, может вызвать возгорание или взрыв»

Задание №25

Какую информацию дополнительно включают в маркировку каждой упаковочной единицы пищевых ароматизаторов?

Выберите все правильные ответы.

- a) номер партии
- b) масса нетто
- c) масса брутто
- d) инструкция пользователя
- e) условия хранения

Задание №26

Как на транспортной маркировке называются изображения, указывающие на способы обращения с грузом?

Выберите правильный ответ.

- a) условные обозначения
- b) манипуляционные знаки
- c) упаковочные ярлыки
- d) манипуляционные символы
- e) упаковочные таблички

Задание №27

Какой вместимости следует выбирать основные ферментаторы для предприятий по производству пищевой лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) 10 и 20 м³
- b) 30 и 60 м³
- c) 100 и 200 м³
- d) 40 и 80 м³
- e) 25 и 50 м³

Задание №28

Какой вместимости должны быть посевные ферментаторы для предприятий по производству пищевой лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) 10% от вместимости основных ферментаторов
- b) 20% от вместимости основных ферментаторов
- c) 30% от вместимости основных ферментаторов
- d) 40% от вместимости основных ферментаторов
- e) 50% от вместимости основных ферментаторов

Задание №29

Из какого расчета следует определять вместимость аппаратов для подпитывающего раствора при производстве пищевой лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 м³ на один основной ферментатор
- b) 5 м³ на один основной ферментатор
- c) 10 м³ на один основной ферментатор
- d) 15 м³ на один основной ферментатор
- e) 20 м³ на один основной ферментатор

Задание №30

Какой вместимости должен быть варочный котел для ферментатора 200 м³ при производстве пищевой лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) 200 м³
- b) 150 м³
- c) 100 м³
- d) 50 м³
- e) 10 м³

Задание №31

Как следует рассчитывать величину полного напора в работе центробежных насосов при производстве пищевой лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) с учетом высоты подъема продукта и всех сопротивлений трассы
- b) в зависимости от количества разделяемых фракций и условий компоновки
- c) по паспортным данным с учетом габарита фронта центрифуг данной группы
- d) согласно рекомендациям по расчету водоподогревателей
- e) исходя из объема стерилизуемого продукта и температуры стерилизации

Задание №32

Какую температуру раствора необходимо поддерживать в кристаллизаторе для образования и роста кристаллов пищевой лимонной кислоты?

Выберите правильный ответ.

- a) 0 °С
- b) 4 °С
- c) 8 °С
- d) 12 °С
- e) 16 °С

Задание №33

Какую скорость движения мелассного раствора необходимо поддерживать во всасывающем и нагнетательном трубопроводах?

Выберите правильный ответ.

- a) 10 и 20 м/с соответственно
- b) 1 и 2 м/с соответственно
- c) 0,8 и 0,9 м/с соответственно
- d) 0,3 и 0,4 м/с соответственно
- e) 0,1 и 0,2 м/с соответственно

Задание №34

Что делают с кристаллами лимонной кислоты при пробеливании на центрифуге?

Выберите правильный ответ.

- a) гасят известью
- b) промывают отбеливателем
- c) шлифуют абразивом
- d) смешивают с крахмалом
- e) опрыскивают водой

Задание №35

Как следует компоновать оборудование на производстве?

Выберите все правильные ответы.

- a) из расчетной длительности пребывания продукта в сборнике
- b) с учетом последовательности технологических процессов производства
- c) по удельному расходу воздуха, всасываемому компрессором
- d) исходя из общей фильтрующей поверхности рабочих вакуум-фильтров
- e) по функциональному признаку

Задание №36

Что необходимо сделать для очистки аппаратов питательного раствора, посевных и основных ферментаторов?

Выберите правильный ответ.

- a) продуть
- b) прокалить
- c) промыть
- d) проветрить
- e) прогреть

Задание №37

Что должна обеспечивать компоновка оборудования на производстве?

Выберите правильный ответ.

- a) удельный расход воздуха, отсасываемый насосом
- b) производительность по кристаллической кислоте
- c) сопротивление при проходе материала мимо внутренних подшипников
- d) монтаж и демонтаж оборудования в любой последовательности
- e) количество перекачиваемого продукта в % к массе кислоты

Задание №38

Что необходимо сразу сделать при случайном проглатывании ароматизатора?

Выберите правильный ответ.

- a) пойти домой
- b) вызвать рвоту
- c) запить водой
- d) вызвать мастера
- e) заесть едой

Задание №39

Чем должны быть оборудованы помещения, в которых проводят работы с пищевой безводной лимонной кислотой?

Выберите правильный ответ.

- a) дополнительным освещением
- b) частотным преобразователем
- c) механизмом шумоподавления
- d) средствами увлажнения воздуха

е) приточно-вытяжной вентиляцией

Задание №40

Чем необходимо защищать глаза на производстве?

Выберите правильный ответ.

- а) очки защитные
- б) подшлемник
- с) предохранительный пояс
- д) репаративное средство
- е) щитки лицевые

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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: А/08.4 Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями

ТД: Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Задание.

Отберите пробу и проведите контроль качества по органолептическим показателям в соответствии с порядком, предусмотренном ГОСТ.

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

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

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- стакан В (Н)-1-50 ТС (ТХС)
- пробирка П1-21-200 ХС
- пипетка с одной отметкой 1-2-2

- цилиндр 1-25-1
- термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С, ценой деления 1 °С
- часы электронно-механические
- пластинка стеклянная толщиной 5-10 мм, площадью 10 см .
- часовое стекло.
- вода дистиллированная

- средства индивидуальной защиты

- халат
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

ГОСТ Р 55973-2014 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия

Критерии оценки:

- а) проба сырья отобрана в соответствии с нормами ГОСТ Р 55973-2014 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия
- б) оценка сырья органолептическим показателям проведена соответствии с нормами ГОСТ Р 55973-2014 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия
- в) вывод о возможности применения сырья в производстве сделан на основании ГОСТ Р 55973-2014 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. 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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (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 Р 54956-2012 Добавки пищевые. Консерванты пищевых продуктов. Термины и определения
- ГОСТ Р 52499-2005 Добавки пищевые. Термины и определения (с Поправкой, с Изменением N 1)
- ГОСТ Р 54380-2011 Добавки пищевые. Усилители вкуса и аромата пищевых продуктов. Термины и определения
- ГОСТ Р 53904-2010 Добавки пищевые. Подсластители пищевых продуктов. Термины и определения
- ГОСТ 33782-2016 Добавки пищевые. Стабилизаторы пищевые продуктов. Термины и определения
- ГОСТ Р 55973-2014 Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

- ГОСТ 31642-2012 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) E325. Технические условия (с Изменением N 1, с Поправкой)
- ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)
- ГОСТ 31726-2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E330. Технические условия (с Изменением N 1, с Поправкой)
- ГОСТ Р 52464-2005 Добавки вкусоароматические и пищевые ароматизаторы. Термины и определения (с Изменением N 1) 12. ГОСТ 32049-2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия
- ГОСТ 32365-2013 Ароматизаторы пищевые. Методы определения содержания этилового спирта
- ГОСТ 32364-2013 Ароматизаторы пищевые. Метод определения массовой доли влаги
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (с изменениями на 18 сентября 2014 года)
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 21 мая 2019 года)
- ГОСТ 12.4.011-89 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Средства защиты работающих. Общие требования и классификация
- ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (с Изменением N 1)
- ГОСТ 12.1.007-76 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности (с Изменениями N 1, 2)
- ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (с Изменениями N 1, 2, 3)
- ГОСТ 30561-2017 Меласса свекловичная. Технические условия
- ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия (с Поправкой)
- ГОСТ Р 54562-2011 Известь хлорная. Технические условия
- ВНТП 24-85 (Минпищепром СССР) Ведомственные нормы технологического проектирования предприятий по производству пищевой лимонной кислоты
- ГОСТ 5962-2013 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия
- Технологии пищевых производств. А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.; под ред. А.П. Нечаева – М.: КолосС, 2005. – 768с.: ил.
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»