



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

**«Техник-технолог производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий»**

(5-й уровень квалификации)

(наименование квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекс мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификации, а также по осуществлению функций базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров на 2019 год, утвержденного 20 февраля 2019 года

2019 год

Состав примера оценочных средств

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

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Техник-технолог производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
(5-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00_00. __

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

Профессиональный стандарт: «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «__» _____ 2019 г. № __н), код 22.00_

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
ТФ: С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Умение: Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1, 2
Знание: Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13, 4
Знание: Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15
Знание: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16, Задание на установление соответствия №7
Умение: Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знание: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18, 9

технологическими инструкциями		
Знание: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №110, Задание на установление соответствия №11
Знание: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №112
Знание: Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №113, 14
Знание: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №115
Знание: Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №116
Знание: Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №117
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 №118
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 №119
ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
Умение: Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №120, 21

производства Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
Знание: Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №122
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №123, 24
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №125, 26
Знание: Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №127, 28
Знание: Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №129, 30
Знание: Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №131, 32
Знание: Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий для производства на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №133, 34, 35
Знание: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №136, 37
Знание: Требования охраны труда, санитарной	Правильное ре-	Задание с выбором

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	шение задания – 1 балл	ответа №138, 39, 40
---	------------------------	---------------------

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 38 заданий в тесте (38 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 0 заданий в тесте (0 - 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: 0 заданий в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
ТФ: С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
ТФ: С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из	а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры новой продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства	Задание №2 Защита портфолио

зерна и семян и технологических процессов их производства	б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в работе в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.	
---	--	--

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- рабочее место, оборудованное мебелью (стул, стол);
- компьютер с доступом к сети интернет,
- бумага для записей,
- ручка;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

- **рабочее место** кабинет (аудитория), оборудованная рабочим местом (стол, стул, персональный компьютер)

- **предметы и средства труда:**

Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- компьютер, подключенный к сети интернет

- **средства индивидуальной защиты**

- не предусмотрено

- **информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.

Задание №2

- подготовленное портфолио (в соответствии с требованиями)

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

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

3. Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающего освоение:

а) знаний:

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

зования (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 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

Какова правильная последовательность жизненного цикла товара?

Выберите правильный ответ.

- a) рост, зрелость, выведение, спад
- b) внедрение, зрелость, рост, спад
- c) внедрение, рост, зрелость, спад
- d) зрелость, внедрение, рост, спад
- e) рост, зрелость, внедрение, спад

Задание №2

Какую форму наблюдения предполагает исследование поведения людей в магазине?

Выберите правильный ответ.

- a) лабораторная
- b) полевая
- c) кабинетная
- d) магазинная
- e) популистская

Задание №3

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание №4

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание №5

За счёт чего должны окупаться капитальные вложения?

Выберите правильный ответ.

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

Задание №6

Какая информация обязательна для производственного сырья растительного происхождения?

Выберите ВСЕ правильные ответы

- a) о пестицидах
- b) о фумигации помещений
- c) о фумигации тары
- d) влажность окружающей среды
- e) плотность сырья
- f) цвет сырья
- g) дата последней фумигационной обработки

Задание №7

Установите соответствие между видом нагрева (левый столбец) и его применением в пищевом производстве (правый столбец).

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

Вид нагрева	Применение
a Индукционный нагрев	1 позволяет добиться полного извлечения масел из растительного сырья и сохранить их пищевую и биологическую ценность
b Диэлектрический нагрев	2 используется для уничтожения патогенных бактерий и замедления прорастания овощей
c Радуризация	3 используется в для выпечки, сушки, обжарки, копчения и стимуляции биохимических процессов
d ИК-нагрев	4 используется для продуктов с повышенной влажностью
	5 используется для сохранения межклеточной структуры продукта улучшения его вкусовых качеств

Задание №8

Каких методов определения качества продукции НЕ существует?

Выберите правильный ответ.

- a) измерительных
- b) регистрационных
- c) информационных
- d) органолептических
- e) расчётных

Задание №9

От какого фактора НЕ зависит запланированное обеспечение уровни качества продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) от чёткого формулирования в нормативно-технической документации требований к качеству продукции
- b) от совершенства рецептуры и технологии

- c) от уровня квалификации кадров
- d) от заинтересованности в выпуске высококачественной продукции
- e) от выбранных методов контроля качества продукции

Задание №10

На какое количество полуфабрикатов распространяются результаты повторных испытаний удвоенной средней пробы?

Выберите правильный ответ.

- a) на всю партию
- b) на единицу транспортной упаковки
- c) на часть партии, из которой отбиралась одинарная средняя проба для первичных испытаний
- d) на часть партии, из которой отбиралась удвоенная средняя проба для первичных испытаний
- e) на часть партии, из которой отбиралась удвоенная средняя проба для повторных испытаний

Задание №11

Установите соответствие между методом дегустации (левый столбец) и его названием (правый столбец).

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

Метод дегустации		Название метода	
a	метод качественной оценки каждого из свойств продуктов с использованием их качественных характеристик	1	профильный метод
b	органолептический метод качественной и количественной оценки совокупности свойств: с использованием характеристик - дескрипторов	2	балловый метод
c	Метод, определяющий, есть ли разница между образцами по одному из показателей качества	3	различительный аналитический метод
d	метод оценки по нескольким показателям, при котором оценки, выраженные в баллах, суммируются	4	метод предпочтения
		5	описательный аналитический метод

Задание №12

Как называются показатели качества продукции, которые свидетельствуют о том, на сколько хорошо данная продукция сохраняет потребительные свойства при перевозках?

Выберите правильный ответ.

- a) показатели сохраняемости
- b) эстетические показатели
- c) показатели транспортабельности
- d) показатели безопасности
- e) экологические показатели

Задание №13

Какие условия, относящиеся к месту обеспечения качества продукции, относятся к внешним?

Выберите правильный ответ.

- a) экологическое состояние производственных помещений

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

Задание №14

Что относят правовым методам, обеспечивающим информационную безопасность?
Выберите правильный ответ.

- a) разработка аппаратных средств обеспечения правовых данных
- b) разработка и установка во всех компьютерных правовых сетях журналов учета действий
- c) разработка и конкретизация правовых нормативных актов обеспечения безопасности
- d) разработка системы паролей и доступов
- e) разработка системы контроля с применением детектора

Задание №15

За что лучше всего, с точки зрения компании, платить сотруднику премию?
Выберите правильный ответ.

- a) за достижение плановых показателей
- b) за перевыполнение плана;
- c) за выдающиеся заслуги
- d) не за что-то, а пропорционально чему-то, например зарплате
- e) за стаж

Задание №16

К чему приводит завышение размеров вознаграждения сотрудника?
Выберите правильный ответ.

- a) постоянному увеличению эффективности его работы
- b) временному увеличению эффективности его работы
- c) постоянному уменьшению эффективности его работы
- d) временному уменьшению эффективности его работы
- e) снижению мотивации работника

Задание № 17

Какие данные входят в Акт сдачи – приемки о проведении диагностических и ремонтных работ?

Выберите правильный ответ

- a) результаты анализа качества и безопасности сырья и материалов
- b) диагностические мероприятия и выявленная причина неисправности
- c) схемы цехов
- d) генплан предприятия
- e) Система стандартов ISO

Задание №18

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

Выберите правильный ответ.

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

е) БДСУММ

Задание №19

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание №20

Что является объектом для определения качества полуфабрикатов макаронных изделий?

Выберите правильный ответ.

- a) внешний вид, запах
- b) развариваемость, цвет
- c) запах, вкус
- d) развариваемость, слипаемость
- e) слипаемость, вес

Задание №21

По каким органолептическим качествам определяют качество пшеничной муки в готовом изделии?

Выберите все правильные ответы.

- a) цвет корки
- b) подъемная сила теста
- c) состояние поверхности
- d) пористость мякиша
- e) эластичность мякиша

Задание №22

Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

Выберите правильный ответ.

- a) слоёного
- b) дрожжевого
- c) песочного
- d) бисквитного
- e) бездрожжевого

Задание №23

Какой режим обдужки макаронных изделий НЕ приводит к растрескиванию поверхностного слоя изделий?

Выберите правильный ответ.

- a) сначала холодным воздухом, потом горячим
- b) постоянно только холодным воздухом
- c) без резкого перепада температуры воздуха
- d) постоянно только горячим воздухом
- e) сначала горячим воздухом, потом холодным

Задание №24

Как избежать матовой корки с трещинами у подового хлеба?

Выберите правильный ответ.

- a) увеличить пароувлажнение в печи
- b) добавить температуру в печи
- c) уменьшить влажность в шкафу окончательной расстойки
- d) уменьшить время брожения теста
- e) увеличить количество воды в тесте

Задание №25

Какие показатели качества характеризуют свойства прессованных дрожжей?

Выберите правильный ответ.

- a) зольность
- b) металломагнитная примесь
- c) подъемная сила
- d) белизна
- e) качество клейковины

Задание №26

Какова периодичность контроля качества и безопасности готовой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 раз в год
- b) 1 раз в день
- c) 1 раз в неделю
- d) 1 раз в месяц
- e) 1 раз в квартал

Задание №27

Что необходимо сделать при разрывах пленки во время упаковки продукта?

Выберите правильный ответ.

- a) заменить рулон с упаковочным материалом
- b) ослабить натяжение пленки
- c) увеличить натяжение пленки
- d) отрегулировать положение рулона на валу
- e) поменять винты на спуске

Задание №28

Каково назначение отверстий с шиберами в шкафных сушилках макаронных изделий?

Выберите правильный ответ.

- a) создание непрерывного движения воздуха
- b) охлаждение макаронных изделий
- c) выравнивание влажности по толщине изделий
- d) рассасывание внутренних напряжений сдвига
- e) подсос свежего воздуха и выброс отработанного

Задание №29

Как называется управляющее устройство, которое применяется для автоматизации технологических процессов?

Выберите правильный ответ.

- a) реле
- b) сервопривод
- c) контроллер

- d) панель управления
- e) двигатель

Задание №30

Что в работе пекарного оборудования позволяет избегать прилипания тестовых заготовок к подду печи?

Выберите правильный ответ.

- a) периодическое включение пара в печи
- b) поддержание влажности в шкафу окончательной расстойки
- c) равномерная заполненность тестовыми заготовками всего пода
- d) соблюдение правильной формы тестовых заготовок
- e) своевременное включение и выключение надрезчика

Задание №31

Для чего служит концевой выключатель?

Выберите правильный ответ.

- a) для фиксации деталей оборудования
- b) для отключения оборудования в определенный момент
- c) для отмеривания порций муки в бункер
- d) для придания тесту шарообразной формы
- e) для очищения смеси от металлопримесей

Задание №32

Какой датчик предназначен для контроля положения объектов из металла?

Выберите правильный ответ.

- a) индуктивный датчик
- b) датчик уровня
- c) оптический датчик
- d) датчик давления
- e) датчик температуры

Задание №33

Где указан допуск по весу производимого продукта?

Выберите все правильные ответы.

- a) в спецификации
- b) на оборудовании
- c) в номенклатуре
- d) на контрольных весах
- e) в контрольном листе

Задание №34

Что такое спецификация?

Выберите правильный ответ.

- a) характеристика производимого продукта по некоторым параметрам
- b) конкретное назначение производимого продукта
- c) конкретный перечень критериев качественного продукта
- d) соответствие определенным условиям производимого продукта
- e) акт приема и выдачи сырья для производства продукта

Задание №35

Какой срок хранения лабораторных журналов по качеству сырья и готовой продукции на хлебопекарном предприятии?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 год
- b) 5 лет
- c) 3 года
- d) 10 лет
- e) 7 лет

Задание №36

Какой тип печей используется на заводе для производства белых сортов хлеба?

Выберите правильный ответ.

- a) тупиковая
- b) ротационная
- c) туннельная
- d) конвекционная
- e) подовая

Задание №37

Какой тип печей используется на заводе для производства черных сортов хлеба?

Выберите правильный ответ.

- a) тупиковая
- b) ротационная
- c) туннельная
- d) конвекционная
- e) подовая

Задание №38

Что НЕ запрещается делать во время работы тестомесильной машины?

Выберите правильный ответ.

- a) поднимать ограждения дежи
- b) добавлять и убирать продукты из дежи
- c) поправлять муку в дозируемой деже
- d) помогать машине руками замешивать тесто
- e) чистить и мыть дежу

Задание №39

Что запрещается делать во время работы машины для раскатки теста?

Выберите все правильные ответы.

- a) протирать вальцы
- b) открывать облицовку цепи передачи
- c) подготавливать тесто для раскатки
- d) поправлять и посыпать тесто мукой
- e) снимать тесто с раскатывающих валков и ножей

Задание №40

Какой элемент спецодежды является обязательным при нахождении работника в хлебобулочном цеху?

Выберите правильный ответ.

- a) галоши
- b) фартук
- c) каска
- d) перчатки
- e) шапочка

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№1		1
№2		1
№3		1
№4		1
№5		1
№6		1
№7		1
№8		1
№9		1
№10		1
№11		1
№12		1
№13		1
№14		1
№15		1
№16		1
№17		1
№18		1
№19		1
№20		1
№21		1
№22		1
№23		1
№24		1
№25		1
№26		1
№27		1
№28		1
№29		1
№30		1
№31		1
№32		1
№33		1
№34		1
№35		1
№36		1
№37		1
№38		1
№39		1
№40		1

Вариант соискателя содержит 40 заданий. Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются.

Максимальное количество баллов – 40.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов 30 и более.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена.

ЗАДАНИЕ №1 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

ТФ: С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Задание.

Определите параметры и методы контроля входного сырья, а также параметры его хранения в течение ближайшего месяца

Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

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

- лабораторный стол,
- стул,

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- компьютер, подключенный к сети интернет

- средства индивидуальной защиты

- не предусмотрено

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.

Критерии оценки:

а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.

ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТА ПОРТФОЛИО

ТФ: С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства

Задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио работ и документов, отражающих Ваш личный опыт участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства.

Требование к структуре и оформлению портфолио.

Структура портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, квалификация).
2. Перечень документов и материалов портфолио.
3. Документы, демонстрирующие результаты и эффективность профессиональной деятельности (планы-графики мероприятий, грамоты, благодарственные письма, отзывы, характеристики, рекомендации, собственные разработки, фото- и видео-материалы, статьи в МИ, ссылки на интернет издания) за период до 5 лет.

Требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист, перечень документов и материалов, представляемых в портфолио, оформляются в соответствии с образцами в виде текста (шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал полуторный).
2. Общий объем портфолио зависит от количества представленных в нем документов и материалов.
3. Документы представляются в копиях, заверенных соответствующим образом, материалы подписываются самим соискателем.
4. Фотографии, рисунки, схемы, таблицы подписываются. Количество фотоматериалов должно быть не более 10.
5. Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF, отсканированный текст должен быть представлен в масштабе 1:1 и читаться без затруднений.
6. Видеоматериалы, иллюстрирующие профессиональную деятельность, представляются на флеш-карте, который вкладывается в отдельный файл, содержащий сопроводительную записку с пояснением содержания.
7. Подготовленные документы и материалы по каждому из показателей вкладываются в отдельные файлы и подшиваются в папку-скоросшиватель. Набор документов по каждому из показателей предваряется разделительным листом, включающим в себя номер и наименование показателя.
8. Все страницы портфолио нумеруются, нумерация начинается с первого листа, номер на титульной странице не ставится.
9. Информация в портфолио не по теме задания не рассматривается и не учитывается.
10. Соискатель гарантирует достоверность предоставляемых сведений. В случае выявления предоставления недостоверной информации все результаты профессионального экзамена аннулируются без права пересдачи.

Типовые вопросы для собеседования по материалам портфолио:

1. Какую задачу перед Вами ставили до начала работы в проекте?

2. Какие современные тенденции (в том числе цифровые технологии) Вы применяли в процессе работы по проекту?
3. Какие показатели эффективности и результативности деятельности по разработке и внедрению нового вида продукции Вы можете назвать?

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Критерии оценки:

- а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукции для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства
- б) информация имеет наглядную визуализацию, подтверждает достоверность личного участия соискателя в работе
- в) ответы на типовые вопросы корректные и аргументированные.

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

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

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Техник-технолог производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (5-й уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

14. Перечень нормативных, правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

- ГОСТ
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. УТВЕРЖДЕНО: Заместитель Министра хлебопродуктов СССР Н.Т.Чубенко 7 июля 1988 г.
- ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
- ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
- ВНПО "ЗЕРНОПРОДУКТ" Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах. Часть 1 и Часть 2
- ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
- ГОСТ ISO 5530-1-2013 Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Часть 1.
- ГОСТ ISO 5530-2-2014 Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Часть 2.
- ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
- ГОСТ 26983-2015 Хлеб дарницкий. Технические условия
- ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия
- ВНТП 02-92 Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности. Часть I. Хлебозаводы
- Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях

- Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности от 28.04.1984г.
- МИНИСТЕРСТВО ЗАГОТОВОК СССР ПРИКАЗ от 16 августа 1979 года N 238
- Об утверждении Инструкции о работе производственных (технологических) лабораторий предприятий Министерства заготовок СССР
- ГОСТ 15.015-90 Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП). Хлеб и хлебобулочные изделия (с Изменением N 1)
- ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения
- ГОСТ 31806-2012 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (с изменениями на 18 октября 2016 года)
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299
- ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
- ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52000-2010 Изделия макаронные. Термины и определения
- ГОСТ 10907-88 Изделия макаронные с мясом. Технические условия
- ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества (с Поправкой)
- ГОСТ 31808-2012 Полуфабрикат макаронных изделий. Общие технические условия
- ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия (с Поправкой)
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (с изменениями на 18 сентября 2014 года)
- МИНИСТЕРСТВО ЗАГОТОВОК СССР ПРИКАЗ от 25 июля 1983 года N 251 Об утверждении и введении в действие "Правил организации и ведения технологического процесса на элеваторах и хлебоприемных предприятиях"
- ГОСУДАРСТВЕННАЯ ХЛЕБНАЯ ИНСПЕКЦИЯ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. ПРИКАЗ от 8 апреля 2002 года N 29 Об утверждении Порядка учета зерна и продуктов его переработки
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- ГОСТ 15467-79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения (с Изменением N 1)
- ГОСТ 27669-88 Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба (с Изменениями N 1, 2)
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»