



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

**«Техник-технолог производства субтропических, пищевкусовых про-
дуктов и табака»**

(5-й уровень квалификации)

(наименование квалификации)

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

Состав примера оценочных средств

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

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Техник-технолог производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака (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 Знание: 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 №3, 4
Знание: Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
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 №6, 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 ав-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8, 9

томатизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями		
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, 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 №12
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 №13, 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 №15
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 №16
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 №17
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 №18
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 №19
ТФ С/09.5 Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства субтропических, пищевкусовых	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, 21, 22

продуктов и табака		
Знание: Основные технологические процессы производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23, 24, 25
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26, 27, 28
Знание: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29
Знание: Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30, 31
Знание: Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32, 33
Знание: Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34
Знание: Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака для производства на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35
Знание: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	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	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, 39, 40

приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья		
---	--	--

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/09.5 Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями	а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
ТФ: С/09.5 Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства	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	Задание №2 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

	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 29045-91 Пряности. Перец душистый. 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 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 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

Какое понятие в технологии бизнес-планирования принимается как оценочная категория, которая понимается как отношение ценности результата к ценности затрат?

Выберите правильный ответ.

- a) себестоимость
- b) эффективность
- c) производительность
- d) выгода
- e) альтернатива

Задание №4

Как называются затраты, возникающие в результате принятия решения и представляющие собой дополнительные и предельные затраты?

Выберите правильный ответ.

- a) издержки
- b) альтернативные стоимости
- c) настоящие затраты
- d) расходные деньги
- e) объективные стоимости

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

е) 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 уровня 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

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

Выберите правильный ответ.

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

Задание №11

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 к основным типам средств воздействия на компьютерную сеть?

Выберите правильный ответ.

- a) компьютерный сбой
- b) логические закладки («мины»)
- c) аварийное отключение питания
- d) хакерские атаки
- e) некомпетентность пользователей

Задание №15

Для чего используют понятие "абсентизм"?

Выберите правильный ответ.

- a) текучести кадров
- b) преданности организации
- c) процесса отторжения работы
- d) жизнь во благо других людей
- e) быстрого роста профессионализма

Задание №16

К чему ведет постоянная критика результатов работы сотрудника?

Выберите правильный ответ.

- a) увеличению эффективности его труда
- b) уменьшению эффективности его труда
- c) увеличению потребности в обучении
- d) снижению степени конфликтности личности
- e) росту преданности организации

Задание №17

Какой параметр не вносится в журнал контроля работы бактерицидных ламп?

Выберите правильный ответ.

- a) наименование лампы, мощность
- b) место установки бактерицидных ламп, площадь зала
- c) время (час, мин) работы бактерицидной лампы
- d) изготовитель бактерицидных ламп
- e) ответственный исполнитель (ФИО, подпись)

Задание №18

Как называется функция в Microsoft Excel, которая подсчитывает непустые ячейки в поле (столбце) записей списка или базы данных, которые удовлетворяют заданным условиям?

Выберите правильный ответ.

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

Задание № 19

Как называется процедура взаимодействия с информацией, которая позволяет изменить значения данных, записанных в базе, либо дополнить определенный раздел, группу данных?

Выберите правильный ответ.

- a) архивация
- b) актуализация
- c) защита
- d) апробация

е) хранение

Задание №20

Чем подтверждается принадлежность ферментированного табачного сырья к одной партии?
Выберите правильный ответ.

- a) одной группой влажности
- b) одним сортотипом
- c) одним документом о качестве
- d) одним видом обработки
- e) одним способом сушки

Задание №21

Какова максимально допустимая массовая доля влаги для черного чая?
Выберите правильный ответ.

- a) 0%
- b) 10%
- c) 20%
- d) 30%
- e) 40%

Задание №22

Какие показатели черного чая НЕ контролируют при разногласиях в оценке его качества?
Выберите все правильные ответы.

- a) массовая доля влаги
- b) доля сырой клетчатки
- c) общее содержание золы
- d) содержание водорастворимой золы
- e) содержание грубых волокон

Задание №23

Для чего характерно присутствие адсорбционно и осмотически связанной влаги?
Выберите все правильные ответы.

- a) коллоидных материалов
- b) крупно кристаллических материалов
- c) мелко кристаллических материалов
- d) аморфных материалов
- e) материалов с гистологической структурой

Задание №24

Как осуществляется сушка токами высокой частоты?
Выберите все правильные ответы.

- a) за счет свойств молекул диэлектрика (высушиваемого материала) поляризоваться под действием электрического поля
- b) за счет высокой энергии излучения инфракрасных волн
- c) за счет ультразвуковых колебаний
- d) за счет сублимации
- e) путем поглощения влаги адсорбентами

Задание №25

Какой продукт получается завяливанием или фиксацией, скручиванием, измельчением, сортированием чайного листа и сушкой?
Выберите правильный ответ.

- a) сырье Лао-ча
- b) полуфабрикат чая
- c) флеш чайного растения
- d) сортовой чайный лист
- e) несортовой чайный лист

Задание №26

Как называется среднее взвешенное количество дефектов, приходящееся на единицу продукции?

Выберите все правильные ответы.

- a) коэффициент дефектности продукции
- b) индекс дефектности продукции
- c) коэффициент сортности продукции
- d) коэффициент весомости показателя качества продукции
- e) базовое значение показателя качества продукции

Задание №27

Какие запахи являются допустимыми для табака курительного тонкорезаного?

Выберите все правильные ответы.

- a) запах соуса
- b) запах затхлости
- c) запах сырости
- d) запах плесени
- e) запах ароматизатора

Задание №28

Что необходимо сделать с зернами перца душистого перед контролем его физико-химических показателей?

Выберите правильный ответ.

- a) рассмотреть
- b) понюхать
- c) размолоть
- d) взвесить
- e) разжевать

Задание №29

Каким методом определяют влажность табачного сырья при разногласиях в оценке его качества?

Выберите правильный ответ.

- a) 10-минутным
- b) традиционным
- c) 20-минутным
- d) классическим
- e) 40-минутным

Задание №30

Какую относительную влажность должно поддерживать технологическое оборудование в роллерном отделении?

Выберите правильный ответ.

- a) до 98%
- b) до 78%
- c) до 58%

- d) до 38%
- e) до 18%

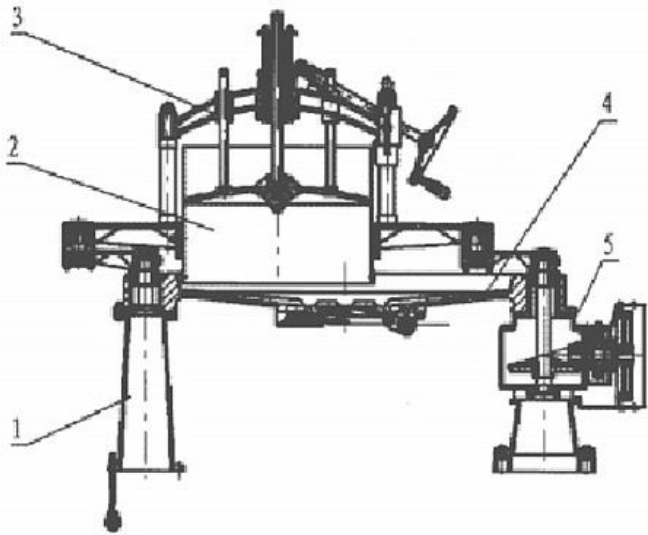
Задание №31

При какой температуре сушат байховые виды чая в конвективных чаесушильных машинах?
Выберите правильный ответ.

- a) $50 \pm 5^\circ\text{C}$
- b) $100 \pm 5^\circ\text{C}$
- c) $150 \pm 5^\circ\text{C}$
- d) $200 \pm 5^\circ\text{C}$
- e) $250 \pm 5^\circ\text{C}$

Задание №32

Что на нижеприведенной схеме роллера изображено под цифрой 2?



Выберите правильный ответ.

- a) устройство прессования
- b) вращающее устройство с рычагом
- c) редуктор
- d) барабан скручивания
- e) скручивающий диск

Задание №33

Чем должны быть снабжены все машины сортировочного цеха на фабрике черного байхового чая?

Выберите правильный ответ.

- a) естественная вытяжка
- b) местный отсос
- c) электрический вентилятор
- d) увлажнитель воздуха
- e) кондиционер

Задание №34

Как наносятся вкусо-ароматические добавки в купажном барабане?

Выберите правильный ответ.

- a) погружением в раствор
- b) впрыском из форсунок
- c) длительным замачиванием

- d) капельным орошением
- e) сухим распылением

Задание №35

Как называется природное, идентичное природному или искусственное вещество, само по себе не употребляемое как пищевой продукт или обычный компонент пищи?

Выберите все правильные ответы.

- a) основное сырье
- b) вспомогательное сырье
- c) ингредиенты
- d) пищевые добавки
- e) рецептурные компоненты

Задание №36

По какому принципу могут быть определены коэффициенты загрузки машин?

Выберите правильный ответ.

- a) расчетное необходимое количество машин / принятое для установки в потоке количество машин
- b) принятое для установки в потоке количество машин / расчетное необходимое количество машин
- c) расчетное необходимое количество машин × принятое для установки в потоке количество машин
- d) принятое для установки в потоке количество машин;
- e) расчетное необходимое количество машин

Задание №37

Чему равен производственный цикл, если время выполнения операций по производству изделий составляет: $t_1 = 6$, $t_2 = 3$, $t_3 = 4$ минуты, а количество изделий – 8?

Выберите все правильные ответы.

- a) 80 минутам
- b) 104 минутам
- c) 72 минутам
- d) 96 минутам
- e) 12 минутам

Задание №38

С какой обязательной периодичностью необходимо проводить генеральную уборку и дезинфекцию оборудования в производственном помещении?

Выберите правильный ответ.

- a) один раз в квартал
- b) один раз в месяц
- c) каждую смену
- d) каждые сутки
- e) один раз в год

Задание №39

Какую группу по электробезопасности должен иметь сотрудник технологического цеха?

Выберите правильный ответ.

- a) 5
- b) 4
- c) 3
- d) 2

е) 1

Задание №40

Какое действие НЕЛЬЯ применять, оказывая первую помощь при ожоге тяжелой степени?
Выберите правильный ответ.

- а) закрыть обожженную поверхность неплотной повязкой
- б) напоить пострадавшего подсоленной водой
- с) смазать ожог маслом
- д) затушить тлеющую одежду
- е) разместить обожженную часть тела выше уровня сердца

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: С/09.5 Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

Критерии оценки:

- а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
- б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
- в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТА ПОРТФОЛИО

ТФ: С/09.5 Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака

ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции 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 Техник-технолог технолог производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака (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 ISO 6079-2019 Чай растворимый. Технические условия
- ГОСТ Р ИСО 6079-2012 Чай растворимый. Технические условия
- ГОСТ ISO 10727-2013 Чай и чай растворимый. Определение содержания кофеина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии (с Поправкой)
- ГОСТ ISO 1839-2018 Чай. Отбор проб
- ГОСТ 32593-2013 Чай и чайная продукция. Термины и определения (с Поправками)
- ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия (с Поправкой)
- ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия (с Поправкой)
- ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ (с Поправкой)
- ГОСТ 32170-2013 Чай. Правила приемки
- ГОСТ ISO 3509-2019 Кофе и кофейные продукты. Словарь
- ГОСТ Р 52089-2003 (ИСО 3509-89) Кофе. Термины и определения
- ГОСТ 32775-2014 Кофе жареный. Общие технические условия (с Поправкой)
- ГОСТ 34115-2017 Кофе жареный. Органолептический анализ

- ГОСТ 32776-2014 Кофе растворимый. Общие технические условия (с Поправками)
- ГОСТ ISO 4052-2013 Кофе. Определение содержания кофеина. Контрольный метод
- ГОСТ Р 57029-2016 Продукты пищевые специализированные, специи, пряности, продукты их переработки и биологически активные добавки к пище. Определение непищевых красителей Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV и Пара Ред (Para Red)
- ГОСТ 28876-90 (ИСО 948-80) Пряности и приправы. Отбор проб
- ГОСТ ISO 973-2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия
- ГОСТ ISO 927-2014 Пряности и приправы. Определение содержания примесей и посторонних веществ
- ГОСТ 28750-90 Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ Р 52463-2005 Табак и табачные изделия. Термины и определения (с Изменением N 1)
- ГОСТ Р 57458-2017 Табак нагреваемый. Общие технические условия
- ГОСТ 858-2000 Табак курительный тонкорезанный. Общие технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ 7823-2000 Табак трубочный. Общие технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ 31629-2017 (ISO 16055:2012) Табак и табачные изделия. Контрольный образец. Требования и применение
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (с изменениями на 18 октября 2016 года)
- ГОСТ 8072-77 Табак-сырье ферментированное. Технические условия (с Изменениями N 1-6)
- ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (с Изменениями N 1, 2, 3)
- Нормы технологического проектирования табачных фабрик. Дата введения 1986-01-01
- ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (с Изменением N 1)
- Штокман Е.А. Вентиляция, кондиционирование и очистка воздуха на предприятиях пищевой промышленности. М. АСВ, 2001
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»