



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

«Аппаратчик термической обработки»

(3-й уровень квалификации)

(наименование квалификации)

Состав примера оценочных средств

| Раздел | страница |
|--|----------|
| 1. Наименование квалификации и уровень квалификации | 3 |
| 2. Номер квалификации | 3 |
| 3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации | 3 |
| 4. Вид профессиональной деятельности | 3 |
| 5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена | 3 |
| 6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена | 5 |
| 7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий | 6 |
| 8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий | 6 |
| 9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости) | 7 |
| 10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена | 7 |
| 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 | 16 |
| 12. Задания для практического этапа профессионального экзамена | 17 |
| 13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации | 18 |
| 14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии) | 18 |

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Аппаратчик термической обработки (3-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00100.07

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

Профессиональный стандарт «Оператор тепловых/холодильных установок» - код 22.001, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.08.2021 N 540н)

4. Вид профессиональной деятельности:

Управление работой тепловых и холодильных установок при термической обработке и хранении пищевой продукции, их обслуживание и контроль

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/01.3 Управление технологическим процессом сушки продуктов (включая мясопродукты) в различных сушилках и печах и его регулирование | | |
| Умение: Осуществлять сушку твердых, сыпучих продуктов, экстрактов и жидких продуктов в шкафах, сушилках и печах различной конструкции и с пульта управления Знание: Технология ведения процесса сушки и технологическая схема обслуживаемой установки (участка) | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №1, 2 |
| Умения: Пользоваться автоматизированными и полуавтоматизированными системами регулирования работы сушилок и камер различной конструкции для сушки пищевых продуктов | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №3 |
| Умение: Регулировать температурный режим сушки, влажность, давление пара и количество проходящего отработанного воздуха по результатам лабораторных анализов, наблюдений и показаний КИП в зависимости от степени высушивания продукта, подачи пара, газа Знание: Технологический режим и правила регулирования параметров процесса сушки | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №4, 5 |
| Умение: Осуществлять размол высушенного продукта | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №6, 7 |
| Знание: Физико-химические и технологические свойства используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; предъявляемые к ним требования | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №8, 9, 10 |
| Знание: Способы регулирования толщины слоя подаваемого продукта и | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №11 |

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| продолжительности процесса сушки | | |
| Знание: Способы определения окончания сушки продукции, готовности продукта и его качества | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №12, 13 |
| Знание: Основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №14, 15, 16, 17 |
| Знание: Правила ведения производственных журналов | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №18 |
| Знание: Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-технологические нормы в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №19, 20, 21, 22 |
| ТФ С/02.3 Обслуживание машин и оборудования по переработке различных продуктов методом сушки и контроль их работы | | |
| Умение: Выявлять неполадки в системах автоматизированного и полуавтоматизированного контроля работы сушилок и камер различной конструкции для сушки пищевых продуктов Знание: Приемы и методы проверки рабочего состояния сушильного и вспомогательного оборудования, контрольно-измерительных приборов | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №23, 24 |
| Умение: Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта Знание: Правила подготовки обслуживаемого оборудования к ремонту и приема из ремонта | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №25, 26 |
| Умение: Производить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования Знание: Правила стерилизации и дезинфекции сушильного оборудования | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №27, 28 |
| Знание: Порядок действий при возникновении нештатных ситуаций (нарушение энергоснабжения, обеспечения водой, промышленная авария с выбросом опасных отравляющих химических веществ, пожар и взрыв) | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №29 |
| ТФ С/03.3 Контроль качества высушенной продукции | | |
| Умение: Осуществлять отбор проб и производить несложные анализы | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №30, 31 |
| Умение: Контролировать качество продукта, поступающего на сушку, в соответствии с требованиями технической документации Знание: Требования, предъявляемые к | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №32 |

| | | |
|--|-------------------------------------|----------------------------------|
| качеству используемого сырья и готового продукта | | |
| Знание: Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-технологические нормы в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №33, 34 |
| Знание: Государственные стандарты и технические условия (ТУ) на сушку пищевой и иной продукции, на готовую продукцию | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №35, 36 |
| Знание: Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №37 |
| Знание: Органолептические методы определения качества полуфабриката и готового продукта | Правильное решение задания – 1 балл | Задание с выбором ответа №38, 39 |
| Знание: Способы и приемы определения качества готовой продукции | | Задание с выбором ответа №40 |

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 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 |
|--|--|---|
| ТФ С/01.3 Управление технологическим процессом сушки продуктов (включая мясопродукты) в различных сушилках и печах и его регулирование ТД: Сушка твердых и сыпучих веществ и экстрактов в | а) правильно определен вид сушилki с учетом поставленной задачи б) нарезка и загрузка продукции проведена в соответствии с эксплуатационными документами в) работы проведены в соответствии с технологией по | Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях |

| | | |
|---|-----------------------------|--|
| вальцевых, камерных, туннельных шкафах, барабанных, распылительных и вакуумных сушилках и печах | эксплуатационным документам | |
|---|-----------------------------|--|

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

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

- рабочее место, оборудованное мебелью (стул, стол);
- бумага для записей,
- ручка;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

- рабочее место кабинет (лаборатория), оборудованная рабочим местом (стол, стул)

- предметы и средства труда:

Задание №1

- бумага для записей,
- ручка,
- сушилка (инфракрасная)
- фрукты/овощи/травы для сушки (свежие)
- нож столовый
- разделочная доска

- средства индивидуальной защиты

- халат, перчатки, шапочка

- информационно-методическое обеспечение:

- эксплуатационные документы на сушилку

Задание №2

- бумага для записей,
- ручка,
- калькулятор
- весы высокого класса точности с ценой деления 0,1 мг
- шкаф сушильный лабораторный электрический
- ступка фарфоровая и пестик
- шпатель
- бюксы

- средства индивидуальной защиты

- халат, перчатки, шапочка

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

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

3. Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающего освоение:

а) знаний:

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

б) умений

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

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

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

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

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.

С каждым соискателем проводится инструктаж (под подпись) по охране труда и безопасным методам работы при работе с инфракрасным и тепловым оборудованием, лабораторным оборудованием и режущим инструментом.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

Инструкция.

1. Теоретический этап профессионального экзамена представлен в виде теста и состоит из 40 вопросов, охватывающих все предметы оценивания.

2. Время ответа на вопросы ограничено – 90 минут.

3. Если Вы сомневаетесь в ответе, переходите к следующему вопросу. К пропущенному вопросу Вы сможете вернуться позже.

4. Каждый вопрос содержит инструкцию по формулированию ответа: выбрать правильный вариант ответа (один или несколько), установить правильную последовательность, установить правильное соответствие, записать правильный ответ.

5. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать один правильный ответ (одиночный выбор), то «кликните» курсором по выбранному Вами варианту. Кнопка выбранного варианта станет малиновой.

6. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать несколько правильных ответов (множественный выбор), то «кликните» курсором по тем вариантам, которые Вы считаете правильными, в любой последовательности.

7. Для изменения решения нажмите еще раз выбранный Вами вариант. Кнопка снова станет серой. Это будет означать отмену Вашего прежнего выбора.

8. Если при ответе на вопрос Вы должны установить соответствие, ухватите курсором кнопку на варианте слева и перетащите ее на кнопку соответствующего ему варианту справа.

ВАЖНО! Варианты слева должны быть использованы все; варианты справа могут быть использованы полностью или частично.

9. Если при ответе на вопрос Вы должны установить последовательность, ухватите курсором нужный вариант и перетащите его на желаемое место в соответствии с порядковым номером действия.

10. Если задание сформулировано в виде открытого вопроса, ответ Вы должны строчными буквами, если иное не указано в задании.

11. После выполнения задания нажмите кнопку «Ответить».

12. Вы можете задавать вопросы членам экзаменационной комиссии только в случае технических неисправностей, которые не позволяют Вам продолжить работу.

Задание № 1

Какой вид сушки по способу подвода тепла применяют, когда нагрев материала происходит путем теплового излучения (инфракрасные лучи)?

Выберите все правильные ответ.

- a) конвективная
- b) контактная
- c) радиационная
- d) диэлектрическая
- e) сублимационная

Задание № 2

Какая технология сушки осуществляется на перфорированных металлических поддонах с помощью конвекции?

Выберите все правильные ответ.

- a) сушка вспененных продуктов
- b) вальцовая сушка
- c) распылительная сушка
- d) сушка в кипящем слое
- e) естественная сушка

Задание № 3

Какой будет погрешность прибора для измерения температуры с максимальным значением шкалы 1000°C при 2 классе точности?

Выберите все правильные ответ.

- a) 20°C
- b) 10%
- c) 20%
- d) 10 единиц
- e) 10°C

Задание № 4

Чем регулируется влажность материала при сушке в кипящем слое?

Выберите все правильные ответ.

- a) температурой слоя
- b) скоростью газа в слое
- c) объемом подаваемого воздуха
- d) сопротивлением слоя
- e) расходом общего воздуха

Задание № 5

С помощью каких приборов контролируют температурный режим дистанционно?

Выберите все правильные ответ.

- a) термопары
- b) психметры
- c) логометры
- d) выверенные стеклянные термометры
- e) потенциометры

Задание № 6

Какой тип мельниц используются для сверхтонкого измельчения продукта с образованием суспензии?

Выберите все правильные ответ.

- a) бисерные
- b) шаровые
- c) коллоидные
- d) газоструйные
- e) молотковые

Задание №7

Какого минимально возможного размера гранулы можно получить при измельчении на дезинтеграторе?

Выберите все правильные ответ.

- a) 1-3 мм
- b) 15-18 мм
- c) 38-40 мм
- d) 8-10 мм
- e) 23-25 мм

Задание № 8

Какой консистенции должен быть чеснок в соответствии с требованиями к органолептическим показателям сушеных овощей по ГОСТ?

Выберите все правильные ответ.

- a) порошок - сыпучий
- b) пластинки эластичные
- c) зерна - эластичные
- d) пластинки хрупкие
- e) гранулы крупные

Задание № 9

Какой мясо НЕ используют для сушки?

Выберите все правильные ответ.

- a) охлажденное III категории упитанности

- b) остывшее I категории упитанности
- c) охлажденное II категории упитанности
- d) мороженое I категории упитанности
- e) мороженое II категории упитанности

Задание № 10

К какому виду овощей, подлежащих сушке, предъявляются требования: однородный цвет, длина оставшихся черешков — не более 2 см, размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 2,5—6 см?

Выберите все правильные ответ.

- a) морковь
- b) свекла
- c) картофель
- d) цветная капуста
- e) репа

Задание № 11

В течение какого времени должен высохнуть слой сырья, нанесенный на цилиндр при вальцевой сушке?

Выберите все правильные ответ.

- a) 40-60 сек.
- b) 2-3 мин.
- c) 5-10 сек.
- d) 6-7 мин.
- e) 20-30 сек.

Задание №12

Какой уровень конечной влажности говорит о готовности продукта после сублимационно-вакуумной сушки?

Выберите правильный ответ.

- a) 0%
- b) 2-5%
- c) 8-10%
- d) 12-15%
- e) 17-19%

Задание №13

Какой внешний признак продукта говорит о правильно идущем процессе сушки?

Выберите правильный ответ.

- a) появление пористой губчатой структуры
- b) появление характерной плотной корки
- c) появление характерного ярко-выраженного цвета
- d) отсутствие видимых признаков
- e) поверхность продукта обрастает слоем льда

Задание № 14

Какое дезинфицирующее средство НЕ применяют при санитарной обработке оборудования, инвентаря, тары?

Выберите правильный ответ.

- a) горячая вода
- b) острый пар
- c) ультрафиолетовые лучи

- d) едкий натр
- e) хлорсодержащие препараты

Задание № 15

Какое нарушение работником пищевого производства предусматривает уголовную ответственность?

Выберите правильный ответ.

- a) появление на работе без инструктажа по охране труда
- b) появление на работе с острым кишечным заболеванием
- c) появление на работе в состоянии алкогольного опьянения
- d) появление на работе без медицинского освидетельствования
- e) появление на работе без инструктажа по санитарно-гигиеническим требованиям

Задание № 16

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

Выберите правильный ответ.

- a) индикаторная лакмусовая бумажка или раствор фенолфталеина
- b) 3%-й раствор уксуса
- c) 0,1 нормальный раствор щелочи
- d) чистая ветошь
- e) прозрачность смывов с оборудования, стен и пола

Задание № 17

Какое количество пуговиц допускается на спецодежде работника, непосредственно занятого в производстве пищевой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) 1-2
- b) 3-4
- c) 5-6
- d) 7-8
- e) ни одной

Задание №18

Какие параметры вносятся в журнал производственного контроля?

Выберите все правильные ответы.

- a) дата проведения контроля
- b) выявленные нарушения
- c) срок устранения нарушений
- d) отметка об устранении нарушений
- e) причины возникновения нарушений
- f) срок работы без выявления нарушений
- g) последствия выявленных нарушений

Задание № 19

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

Выберите правильный ответ.

- a) каждый квартал
- b) каждый месяц
- c) 2 раза в месяц
- d) еженедельно

е) 2 раза в неделю

Задание № 20

Какие обязательные функции по охране труда должны выполнять все работники пищевого производства?

Выберите все правильные ответ.

- a) обеспечивать наличие средств индивидуальной защиты
- b) участвовать в расследовании несчастных случаев
- c) обеспечивать надежное хранение огнеопасных веществ
- d) соблюдать правила личной гигиены
- e) соблюдать трудовую и производственную дисциплину

Задание №21

Какие обязательные знания в сфере пожарной безопасности должны иметь все работники пищевого производства?

Выберите правильный ответ.

- a) мероприятия по предупреждению взрывов и пожаров
- b) правила обращения с огнеопасными веществами
- c) мероприятия по борьбе с задымлениями
- d) тактику борьбы с огнем и дымом в помещениях предприятия
- e) требования по поддержанию в исправности средств пожаротушения

Задание №22

Более какой продолжительности рабочего времени в неделю начинаются сверхурочные часы при нормальной продолжительности рабочего времени?

Выберите правильный ответ.

- a) 30 часов
- b) 34 часа
- c) 36 часов
- d) 40 часов
- e) 42 часа

Задание № 23

Что может служить причиной того, что на сушильном оборудовании не горит индикатор?

Выберите все правильные ответ.

- a) отсутствует фаза
- b) неисправен магнитный пускатель
- c) обрыв нагревателя
- d) неисправен терморегулятор
- e) нарушена герметичность системы

Задание № 24

Что необходимо сделать, если в оборудовании возникает неисправность по причине отсутствия фазы?

Выберите все правильные ответ.

- a) восстановить цепь
- b) подтянуть контакт
- c) заменить индикатор
- d) заменить нагреватель
- e) увеличить подачу воды

Задание № 25

Какое требование НЕ предъявляется при подготовке оборудования к ремонтным работам?
Выберите правильный ответ.

- a) отключение оборудования от электроэнергии
- b) отсоединение оборудования от коммуникаций
- c) проведение полной описи оборудования
- d) очистка и мойка оборудования
- e) установка заглушек

Задание № 26

На какую величину можно заполнять емкость при перекачивании хладагента?
Выберите правильный ответ.

- a) на 35%
- b) на 55%
- c) на 75%
- d) на 95%
- e) на 100 %

Задание № 27

Какое требование необходимо исполнять после мойки и дезинфекции оборудования?
Выберите правильный ответ.

- a) контроль на остаточную щелочность и кислотность
- b) проведение бактериологического анализа смыва
- c) вытирание насухо
- d) дополнительная обработка спиртовым раствором
- e) наклейка сигнального маячка с датой и временем мойки

Задание № 28

В каком случае НЕТ необходимости в дезинфекции оборудования?
Выберите правильный ответ.

- a) при полной разгрузке камер или подготовке их к новой партии продуктов
- b) при появлении признаков роста плесени на оборудовании и инвентаре
- c) при появлении плесени на продуктах
- d) при получении анализов стен и воздуха оборудования с неудовлетворительными результатами
- e) при плановом техническом обслуживании оборудования

Задание № 29

Какие действия необходимо предпринять работнику при пожаре в случае блокирования в помещении?

Выберите все правильные ответ.

- a) герметизировать помещение
- b) открыть окна
- c) включить свет
- d) провести эвакуацию
- e) смочить пол водой

Задание №30

Какое количество от замороженного мяса птицы (тушками) отбирают в качестве образца для микробиологического исследования?

Выберите правильный ответ.

- a) 100 грамм
- b) 200 грамм

- c) 400 грамм
- d) 600 грамм
- e) 800 грамм

Задание №31

Как упаковывают пробы, чувствительные к температурному режиму?
Выберите правильный ответ.

- a) заворачивают в плотную бумагу и перевязывают шпагатом
- b) помещают в чистые сухие банки с притертыми стеклянными пробками
- c) помещают в чистые сухие банки с хорошо пригнанными резиновыми пробками
- d) упаковывают в пластмассовые коробки с крышками
- e) помещают в сумку-холодильник или обкладывают сухим льдом

Задание №32

Наличие каких признаков позволяет производить браковку продуктов на месте, без лабораторных анализов?

Выберите все варианты ответов.

- a) резкий, неприятный, гнилостный запах
- b) изменение консистенции
- c) изменение цвета
- d) изменение веса
- e) наличие глубокого или значительного поражения плесенью
- f) нарушенная упаковка

Задание №33

Какие неблагоприятные производственные факторы НЕ учитываются при организации рабочего места сотрудника?

Выберите все правильные ответы.

- a) загазованность и запыленность воздуха
- b) шумы и вибрация
- c) пищевые предпочтения сотрудника
- d) ультразвук, инфразвук
- e) электромагнитные, ионизирующие и другие излучения

Задание №34

Какие существуют средства индивидуальной защиты сотрудника на рабочем месте от производственных шумовых проявлений?

Выберите все правильные ответы.

- a) ушные вкладыши
- b) противошумные наушники
- c) противошумные шлемы
- d) слуховые аппараты
- e) повязка на голову
- f) фланелевый головной убор

Задание № 35

Каким документом регламентируются требования к качеству и безопасности сушеной пищевой продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) Федеральный закон
- b) приказ Роспотребнадзора
- c) ГОСТ

- d) технологическая карта
- e) технические условия

Задание №36

Выработку каких наименований говядины сублимационной сушки допускает ГОСТ?

Выберите все правильные ответы.

- a) говяжий фарш замороженный
- b) говяжий фарш сублимационной сушки
- c) говядина сублимационной сушки блоками
- d) говядина сублимационной сушки ломтиками
- e) говядина сублимационной сушки тушами
- f) говядина сублимационной сушки полутушами

Задание № 37

Для каких средств измерения предусмотрена периодическая поверка через установленные интервалы времени?

Выберите правильный ответ.

- a) для находящихся в эксплуатации
- b) для находящихся в продаже
- c) для находящихся в ремонте
- d) для находящихся в личном пользовании
- e) для бракованных экземпляров

Задание №38

Как при проведении органолептического анализа определять запах мороженой рыбы?

Выберите правильный ответ.

- a) в теплом помещении
- b) погрузив в воду
- c) погрузив в солевой раствор
- d) разделив пополам
- e) после разморозки

Задание №39

Какой органолептический показатель определяет факт повторного замораживания мяса?

Выберите правильный ответ.

- a) сухожилия белого цвета с сероватым оттенком
- b) сухожилия и жир красного цвета
- c) жир красного цвета, мягкий, водянистый
- d) тестообразная консистенция мяса
- e) в месте прикосновения появляется красное пятно

Задание № 40

Какая группа продуктов после сушки становится хрустящей?

Выберите правильный ответ.

- a) спаржа, свекла, картофель
- b) брокколи. Капуста, ревеня
- c) острый перец, грибы, томат
- d) шпинат, морковь, груша
- e) яблоко, абрикос, вишня

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/01.3 Управление технологическим процессом сушки продуктов (включая мясопродукты) в различных сушилках и печах и его регулирование

ТД: Сушка твердых и сыпучих веществ и экстрактов в вальцевых, камерных, туннельных шкафах, барабанных, распылительных и вакуумных сушилках и печах

Задание.

Определите из перечня оборудования вид сушилки, которая максимально сохраняет полезные свойства продуктов и проведите в ней сушку фруктов/овощей/трав.

! Соискатель НЕ должен дожидаться окончания процесса сушки.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

Материально-технические ресурсы :

- **рабочее место кабинет** (лаборатория), оборудованная рабочим местом (стол, стул)

- **предметы и средства труда:**

- бумага для записей,
- ручка,
- сушилка (инфракрасная)
- фрукты/овощи/травы для сушки (свежие)
- нож столовый
- разделочная доска

- **средства индивидуальной защиты**

- халат, перчатки, шапочка

- **информационно-методическое обеспечение:**

- эксплуатационные документы на сушилку

Критерии оценки:

- а) правильно определен вид сушилки с учетом поставленной задачи
- б) нарезка и загрузка продукции проведена в соответствии с эксплуатационными документами
- в) работы проведены в соответствии с технологией по эксплуатационным документам

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 термической обработки (3-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 31828-2012 Аппараты и установки сушильные и выпарные. Требования безопасности. Методы испытаний
- ТИ-037-2002 Типовая инструкция по охране труда для сушильщика
- ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
- ГОСТ 28322-2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
- ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
- ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
- Федеральном законе от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;
- Положении «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987;
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- Постановление Правительства РФ от 25 апреля 2012 года N 390 "О противопожарном режиме"
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»