



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
«Техник-технолог хранения и переработки зерна и семян»
(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 хранения и переработки зерна и семян (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 автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8, 9
Знание: Методы теххимического и лабора-	Правильное ре-	Задание с выбором

торного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья	шение задания – 1 балл	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/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян		
Умение: Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян по всем этапам производства Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и се-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, 21

мян		
Умение: Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян Знание: Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23, 24
Умение: Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Знание: Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №25, 26
Знание: Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27, 28
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29, 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 №31, 32
Знание: Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян для производства на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33, Задание на установление соответствия №34, Задание с выбором ответа №35
Знание: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36, 37

процессов хранения и переработки зерна и семян		
Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, 39, 40

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 37 заданий в тесте (37 - 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: 1 задание в тесте (1 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
ТФ: С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
ТФ: С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян ТД: Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению	а) представлено одно описание участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры новой продукции для пищевой промышленности	Задание №2 Защита портфолио

рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства	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.	
---	---	--

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 22391-2015 Подсолнечник. 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 профессио-

нального 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

Что является главным в определении маркетинга?

Выберите правильный ответ.

- a) сбыт товара
- b) снижение издержек производства
- c) удовлетворение потребностей потребителя
- d) изучение рынка
- e) установление цены товара

Задание №2

Какие действия осуществляются на четвертом (заключительном) этапе маркетинговых исследований?

Выберите правильный ответ.

- a) определение проблемы и целей маркетинговых исследований
- b) определение временных рамок и методов исследований
- c) планирование бюджета
- d) сбор информации, необходимой для анализа, обработка данных и разработка рекомендации
- e) разработка необходимых маркетинговых мероприятий и их проведение

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

Какие вложения НЕ включены в единую систему показателей для определения экономической эффективности внедрения новых технологий?

Выберите правильный ответ.

- a) производительность труда
- b) капитальные вложения, необходимые для внедрения новых технологий
- c) срок окупаемости дополнительных капитальных вложений и коэффициент эффективности
- d) альтернативные издержки
- e) себестоимость продукции

Задание №6

При промывании, замачивании, варке и припускании продукты соприкасаются с водой и из них могут извлекаться растворимые вещества. Как называется этот процесс?

Выберите правильный ответ

- a) теплопроводность
- b) инерция
- c) слипание
- d) адгезия
- e) диффузия

Задание №7

Установите соответствие между определением (левый столбец) и понятием (правый столбец).

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

Определение		Понятие	
a	Законченная часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте	1	Технологический метод
b	Часть процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению состояния предмета труда	2	Технологическая база
c	Поверхность, сочетание поверхностей, ось или точка, используемые для определения положения предмета	3	Технологическая операция
d	Совокупность правил, определяющих последовательность и содержание действий	4	Типовой технологический процесс
		5	Технологический процесс

Задание №8

Какое свойство продукции можно определить физиологическими методами определения показателей качества продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) коэффициент преломления
- b) коэффициент вязкости
- c) коэффициент оптической плотности
- d) степень усвоения питательных веществ
- e) степень обсемененности продукции различными микроорганизмами

Задание №9

Какой метод наименее точен при определении качества сырья и материалов?

Выберите правильный ответ

- a) органолептический

- b) механический
- c) деструктивный
- d) химический
- e) спектрометрический

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, характеризующие способность продукции сохранять качество в процессе хранения?

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) интенсивность производственного процесса
- b) система управления качеством на предприятии
- c) ритмичность производственного процесса
- d) характер материального стимулирования за качество
- e) состояние безопасности труда

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

В чем заключается основная идея классической теории мотивации?

Выберите правильный ответ.

- a) самоутверждение – единственный мотивирующий фактор в работе
- b) деньги – единственный мотивирующий фактор в работе
- c) жажда власти – основной мотивирующий фактор в работе
- d) мотивирует стремление к расширению масштаба контроля
- e) человека мотивируют потребности высших уровней

Задание №16

Что необходимо делать для увеличения эффективности труда?

Выберите правильный ответ.

- a) четко формулировать цель работы
- b) давать общее представление о необходимых результатах
- c) ориентироваться не на результат, а на процесс работы
- d) своевременно стимулировать работников
- e) все вместе.

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
- e) 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

На что указывает зольность зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) наличие в зерне углеводов
- b) отсутствие в зерне жиров
- c) наличие в зерне белков
- d) отсутствие в зерне сорных примесей
- e) наличие в зерне минеральных веществ

Задание №21

Что означает натура зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) количество сорной примеси в 1 кг
- b) количества зерна в 1 литре
- c) количество зерновой примеси в 1 литре
- d) количество зерна в 1 кг
- e) количество сорной примеси в 1 литре

Задание №22

Где хранят продукты переработки зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) в цехе переработки
- b) на открытой площадке
- c) в складском помещении
- d) под навесом
- e) в сенажном хранилище

Задание №23

Какова причина повышения температуры самосогревающегося (греющего) зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) неправильное покрытие пола хранилища
- b) близость нагревательных приборов
- c) повышение наружной температуры
- d) внутренние процессы зерновой массы
- e) открытые окна и двери хранилища

Задание №24

Что нужно сделать с хранящимся зерном, если появился запах плесени без повышения температуры зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) срочно просушить
- b) переместить в другое хранилище
- c) отправить в переработку
- d) перемешать со свежим
- e) скормить животным

Задание №25

Что нужно НЕ нужно проверять на холостом ходу оборудования при его вводе в эксплуатацию?

Выберите все правильные ответы.

- a) осмотреть на наличие подтеков масла
- b) натянуть имеющиеся приводные ремни
- c) проверить направление вращения электродвигателя
- d) провести осмотр крепления оборудования
- e) проверить наличие посторонних шумов

Задание №26

Какую силу магнитной индукции необходимо обеспечить для работы магнитного сепаратора?

Выберите правильный ответ.

- a) не менее 50 мТл
- b) не менее 100 мТл
- c) не менее 250 мТл
- d) не менее 500 мТл
- e) не менее 750 мТл

Задание №27

С какой периодичностью проводят полный технический анализ зерна, заложенного на хранение?

Выберите правильный ответ.

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

Задание №28

Какое устройство рекомендуется применять для определения влажности зерна при размещении на хранение?

Выберите правильный ответ.

- a) барометр
- b) анемометр
- c) влагомер
- d) спектрометр
- e) психрометр

Задание №29

Как определяют крупность муки и отрубей?

Выберите правильный ответ.

- a) сравнением с образцом
- b) измерительным инструментом
- c) визуальным осмотром
- d) отлежкой в воде
- e) просеиванием через сита

Задание №30

Как определяют цвет муки и отрубей?

Выберите правильный ответ.

- a) сравнением с образцом
- b) измерительным инструментом
- c) визуальным осмотром
- d) отлежкой в воде
- e) просеиванием через сита

Задание №31

Какие устройства безопасности используются в машинах ударно-истирательного типа?

Выберите все правильные ответы.

- a) взрыворазрядное устройство после молотковой дробилки
- b) взрыворазрядное устройство после вальцевого станка
- c) концевые выключатели открывания двери молотковой дробилки
- d) концевые выключатели открывания двери вальцевого станка
- e) замок блокировки открывания двери вальцевого станка

Задание №32

Что означает мерцание датчика движения ленты ковшового элеватора?

Выберите правильный ответ.

- a) датчик неисправен
- b) элеватор в работе
- c) элеватор неисправен
- d) обрыв ленты элеватора
- e) необходимость диагностики элеватора

Задание №33

Что подразумевает под собой показатель качества «натура зерна»?

Выберите правильный ответ.

- a) количество зерна в 1 литре (объемная масса)
- b) содержание сорной примеси в 1 кг зерна
- c) содержание зерновой примеси в 1 кг зерна
- d) содержание минеральной примеси в зерне
- e) содержание минеральных веществ в зерне

Задание №34

Установите правильную последовательность действий при расчете пофазной рецептуры.

Выберите правильный ответ.

- a) определить стандарт продукции
- b) определить физико-химические показатели продукции
- c) рассчитать рецептуру изделия на определенный объем продукции
- d) определить состав необходимого оборудования
- e) составить технологическую таблицу режима приготовления продукции

Задание №35

На содержание какой составляющей указывает показатель зольности зерна??
Выберите правильный ответ.

- a) белок
- b) минеральные вещества
- c) жир
- d) углеводы
- e) полимеры

Задание №36

По какой формуле рассчитывают срок окупаемости нового оборудования, если T - срок окупаемости, K – капиталовложение, \mathcal{E} - экономический эффект?

Выберите правильный ответ.

- a) $T = \frac{K}{\mathcal{E}}$
- b) $T = K\mathcal{E}$
- c) $T = \frac{K}{2\mathcal{E}}$
- d) $T = 2\frac{K}{\mathcal{E}}$
- e) $T = 2K\mathcal{E}$

Задание №37

По какой формуле рассчитывают эффективность капитальных вложений, если E - эффективность, K – капиталовложение, \mathcal{E} - экономический эффект?

Выберите правильный ответ.

- a) $E = 2K\mathcal{E}$
- b) $E = K\mathcal{E}^2$
- c) $E = \frac{\mathcal{E}}{2K}$
- d) $E = 2\frac{\mathcal{E}}{K}$
- e) $E = \frac{\mathcal{E}}{K}$

Задание №38

Какую группу по электробезопасности должен иметь сотрудник технологического цеха?

Выберите правильный ответ.

- a) 5
- b) 4
- c) 3
- d) 2
- e) 1

Задание №39

В каких помещениях необходимо использовать беруши?

Выберите правильный ответ.

- a) в помещениях с повышенной запыленностью
- b) в помещениях с повышенным шумом
- c) в слабоосвещенных помещениях
- d) в помещениях с повышенной вибрацией
- e) в помещениях с повышенной кислотностью

Задание №40

С какой периодичностью проводятся учения по плану ликвидации аварий (ПЛА)?

Выберите правильный ответ.

- a) не реже 1 раз в неделю
- b) не реже 1 раз в месяц
- c) не реже 1 раз в квартал
- d) не реже 1 раз в полкгодие
- e) не реже 1 раз в год

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

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№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/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

ТД: Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов хранения и переработки зерна и семян 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 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия.

Критерии оценки:

а) перечень параметров входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия б) перечень исследований для проведения входного контроля сырья определен с учетом требований ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия

в) параметры хранения сырья сформулированы с учетом требований ГОСТ 22391-2015 Подсолнечник. Технические условия

ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТА ПОРТФОЛИО

ТФ: С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

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 продукта 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 хранения и переработки зерна и семян (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:

- ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ЭКОЛОГИЧЕСКОМУ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ И АТОМНОМУ НАДЗОРУ
ПРИКАЗ от 28 апреля 2017 года N 145
- Об утверждении Руководства по безопасности «Рекомендации по расчету и установке взрыворазрядителей на потенциально опасном оборудовании взрывопожароопасных производственных объектов хранения и переработки растительного сырья»
- СП 108.13330.2012 Предприятия, здания и сооружения по хранению и переработке зерна. Актуализированная редакция СНиП 2.10.05-85 (с Изменениями N 1, 2)
- ГОСТ 26791-2018 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ. РАСТИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для академического бакалавриата. Под общей ред. А.А. Курочкина. М: Издательство Юрайт, 2017 – 439с.
-

- ГОСТ Р 51411-99 (ИСО 2171-93) Зерно и продукты его переработки. Определение зольности (общей золы)
- ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (с изменениями на 15 сентября 2017 года)
- ГОСТ 12.1.041-83 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Пожаровзрыво-безопасность горючих пылей. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)
- ГОСТ 10840-2017 Зерно. Метод определения природы (с Поправкой)
- ГОСТ 20290-74 Семена сельскохозяйственных культур. Определение посевных качеств семян. Термины и определения (с Изменением N 1)
- ГОСТ Р 52325-2005 Семена сельскохозяйственных растений. Сортовые и посевные качества. Общие технические условия (с Поправкой)
- ГОСТ 12046-85 Семена сельскохозяйственных культур. Документы о качестве
- ГОСТ 12037-81 Семена сельскохозяйственных культур. Методы определения чистоты и отхода семян (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)
- ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 4 августа 2005 года N 491 «О мерах по обеспечению государственного контроля за качеством и безопасностью зерна, комбикормов и компонентов для их производства, а также побочных продуктов переработки зерна (с изменениями на 17 октября 2011 года)»
- МИНИСТЕРСТВО ЗАГОТОВОК СССР ПРИКАЗ от 16 августа 1979 года N 238 Об утверждении Инструкции о работе производственных (технологических) лабораторий предприятий Министерства заготовок СССР
- 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"
- КОЛЛЕГИЯ ЕВРАЗИЙСКОЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ КОМИССИИ РЕШЕНИЕ от 29 августа 2017 года N 104 О классификации металлического силоса для хранения зерновых и масличных культур в соответствии с единой Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза
- ГОСТ 13586.3-2015 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб (с Поправкой)
- ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета
- "Инструкция по борьбе с вредителями хлебных запасов" (утв. ВНПО "Зернопродукт" 27.08.1991)
- Инструкция N 9-7-88. ИНСТРУКЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ ЗЕРНА, МАСЛОСЕМЯН, МУКИ И КРУПЫ. - М.: Минхлебпродукты, 1988
- Приказ Государственной хлебной инспекции при Правительстве Российской Федерации от 08.04.2002 N 29 "Об утверждении Порядка учета зерна и продуктов его переработки"
- ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Технические условия
- ГОСТ Р 54078-2010 Пшеница кормовая. Технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ 12.4.021-75 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Системы вентиляционные. Общие требования
- ГОСТ Р 54478-2011 Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице
- ГОСТ 16990-2017 Рожь. Технические условия
- ГОСТ Р 54079-2010 Рожь кормовая. Технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ 13586.5-2015 Зерно. Метод определения влажности (с Поправками)
- ГОСТ 12183-2018 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия
- ГОСТ 27560-87 Мука и отруби. Метод определения крупности (с Изменениями N 1, 2, 3)

- ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста (с Изменением N 1)
- ГОСУДАРСТВЕННАЯ ХЛЕБНАЯ ИНСПЕКЦИЯ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. ПРИКАЗ от 8 апреля 2002 года N 29 Об утверждении Порядка учета зерна и продуктов его переработки
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»