



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
«Аппаратчик-оператор хранения и переработки зерна и семян»
(4-й уровень квалификации)
(наименование квалификации)

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

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	6
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	7
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	8
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	9
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	9
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	18
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	19
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	21
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	21

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Аппаратчик-оператор хранения и переработки зерна и семян (4-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 22.00_00. ____

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

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

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
ТФ: А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		
Знание: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
Знание: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Знание: Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Знание: Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного 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 №4
Знание: Порядок проведения подготовительных, пуско-наладочных и	Правильное решение задания – 1	Задание с выбором ответа №5

ремонтных работ технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	балл	
Знание: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6
Знание: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7
Знание: Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8
Знание: Документооборот по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9
ТФ: А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями		
Знание: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11
Знание: Требования действующей нормативной документации к качеству зерна и семян, готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12
Знание: Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при хранении и переработке зерна и семян	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13
Знание: Порядок приемки, хранения и подго-	Правильное ре-	Задание с выбором

товки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян	шение задания – 1 балл	ответа №14, №15
Знание: Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16
Знание: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17
Знание: Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18, №19
Знание: Порядок, этапы и операции составления помольных смесей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20, № 21
Знание: Меры борьбы с вредителями хлебных запасов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22
Знание: Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23
Знание: Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24, №25
Знание: Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26
Знание: Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27
Знание: Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28, №29
Знание: Правила сушки зерна и семян различных культур	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30
Знание: Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №31, №32
Знание: Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33

Знание: Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34
Знание: Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35, №36
Знание: Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37
Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38, №39, №40

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 40 заданий в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 0 задания в тесте (0 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 0 задания в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 0 задание 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: А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Умение: Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян	а) отбор проб проведен в соответствии с ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета б) определение запаха проведено в соответствии с ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета в) определение цвета проведено в соответствии с ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях

<p>ТФ: А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями ТД: Маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>а) контроль упаковки проведена в соответствии с ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение б) маркировка проведена в соответствии с ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение в) задание выполнено в установленное время</p>	<p>Задание №2 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
---	--	---

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

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

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

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

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

- **предметы и средства труда:**

Задание №1

- мельница лабораторная;
- весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания $\pm 0,1$ г;
- кассета пластмассовая с крышкой, со съемной чашкой и металлическим экраном
- банка с крышкой вместимостью 500 см³;
- колбы конические со шлифом вместимостью 100 см³
- чашка вместимостью 200-250 см³;
- чашка Петри;
- сито из металлической сетки N 06;
- доска разборная;
- шпатель;
- источник тепла, обеспечивающий нагрев зерна до 40 °С.

- **средства индивидуальной защиты**

- марлевая маска
- белый халат,
- шапочка,
- перчатки

- **информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета

Задание №2

- автоматический этикировщик (маркировщик),

- средства индивидуальной защиты

- белый халат,
- шапочка,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

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

3. Удостоверение Аттестационной комиссии СПК АПК, подтверждающее прохождение обучения по ДПП или тренинг-семинара, обеспечивающих освоение:

а) знаний:

- НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;

- нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;

- методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);

- требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;

- порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);

б) умений

- применять оценочные средства;

- анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;

- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;

- проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;

- принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;

- формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;

- использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

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

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

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.

С каждым соискателем проводится инструктаж (под подпись) по охране труда и безопасным методам работы при работе с лабораторным оборудованием, образцами зерна, при работе на автоматизированных линиях, ином производственном оборудовании, а также 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

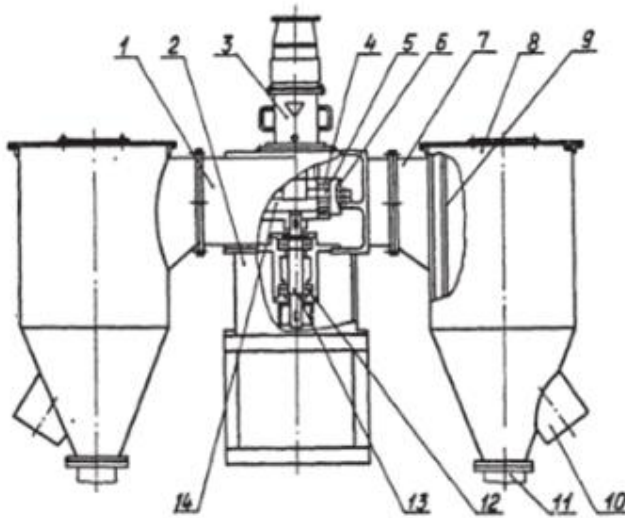
Какой способ очистки зерновой массы от легких примесей применяется в производстве по переработке зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) аэродинамическое воздействие
- b) ситовое сепарирование
- c) ячеистое сепарирование
- d) сепарирование по плотности
- e) магнитное сепарирование

Задание №2

Что на нижеприведенной схеме центробежной семенорушки изображено под цифрой 8?



Выберите правильный ответ.

- a) подшипник
- b) вал
- c) циклон
- d) рушанка
- e) трубка

Задание №3

С какой частотой при круглосуточной работе необходимо останавливать центробежную семенорушку для проверки состояния рабочих деталей ротора и деки?

Выберите правильный ответ.

- a) не реже 1 раза в сутки
- b) не реже 1 раза в смену
- c) не реже 1 раза в неделю
- d) не реже 1 раза в месяц
- e) не реже 1 раза в квартал

Задание №4

Что нужно сделать при появлении в работе семенорушки постороннего стука?

Выберите правильный ответ.

- a) убрать ограждение
- b) снять ремень
- c) произвести смазку
- d) сразу выключить
- e) подтянуть резьбу

Задание №5

Каким инструментом проверяется горизонтальность установки семенорушки на подготовленное основание?

Выберите правильный ответ.

- a) уровень
- b) рулетка
- c) микрометр
- d) правило
- e) тестер

Задание №6

Какого назначения датчика подпора в технологической линии?

Выберите правильный ответ.

- a) сигнал о попадании воздуха в зоне действия датчика и показатель давления воздушной пробки
- b) остановка технологического процесса в случае срабатывания датчика
- c) сигнал о наличии продукта в зоне действия датчика с возможной остановкой технологического процесса
- d) датчики подпора в технологической линии не устанавливаются
- e) указывает запыленность воздуха

Задание №7

Что такое ERP-система?

Выберите правильный ответ.

- a) система планирования ресурсов предприятия
- b) система телекоммуникационных связей
- c) система автоматизированного производства
- d) система искусственного интеллекта предприятия
- e) система контроля качества продукции

Задание №8

Какая программа является автоматизированной системой управления предприятием?

Выберите правильный ответ.

- a) B2B: Предприятие
- b) 1С: Предприятие
- c) B2C: Предприятие
- d) B2G: Предприятие
- e) 2С: Предприятие

Задание №9

Какой документ оформляют в случае комиссионного обследования поломки оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) решение
- b) приказ
- c) акт
- d) постановление
- e) ведомость

Задание №10

Кто устанавливает срок годности хранящихся муки, крупы, хлопьев, отрубей, толокна и других продуктов переработки зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) организация-хранитель
- b) министерство сельского хозяйства
- c) организация-изготовитель
- d) таможенный союз
- e) организация-продавец

Задание №11

При какой температуре прогревают зерно для определения его качества по запаху?

Выберите правильный ответ.

- a) 30 °С
- b) 40 °С
- c) 50 °С
- d) 60 °С
- e) 90 °С

Задание №12

Каково значение допускаемого расхождения по остатку на сите при контрольных определениях крупности пшеничной и ржаной муки?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 2%
- b) не более 3%
- c) не более 4%
- d) не более 5%
- e) не более 6%

Задание №13

С какой периодичностью необходимо снимать температурные показания насыпи хранящегося зерна при температуре 0 градусов и ниже?

Выберите правильный ответ.

- a) раз в день
- b) раз в два дня
- c) раз в неделю
- d) раз в две недели
- e) раз в месяц

Задание №14

Какова высота штабеля мешков с зерном при ручном складировании для хранения?

Выберите правильный ответ.

- a) 1-2 мешка
- b) 3-4 мешков
- c) 6-8 мешков
- d) 10-12 мешков
- e) 15-18 мешков

Задание №15

По какому критерию НЕ сортируется зерно для хранения на складском предприятии?

Выберите правильный ответ.

- a) по количеству влаги
- b) по производителю
- c) по виду
- d) по засоренности
- e) по сорту

Задание №16

Какой режим вентилирования устанавливается для греющегося зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) непрерывно в дневное время суток
- b) непрерывно в ночное время суток
- c) только в сухую погоду ночью
- d) непрерывно в любое время суток

е) только в сухую погоду днем

Задание №17

Через какое время необходимо увеличить подачу воздуха для вентилирования верхних слоев насыпи зерна, если их температура не снижается?

Выберите правильный ответ.

- а) через 0,5-1 час
- б) через 2-3 часа
- в) через 6-8 часов
- г) через 10-12 часов
- е) через 24 часа

Задание №18

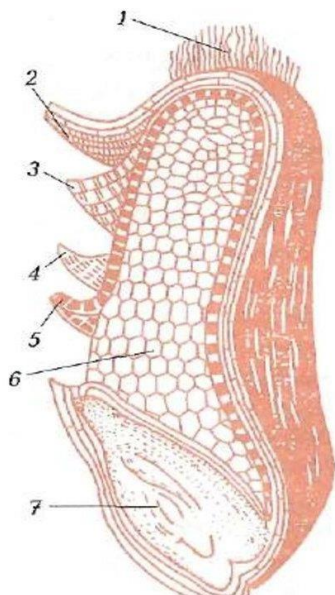
К какой группе по химическому составу относится рожь?

Выберите правильный ответ.

- а) богатые крахмалом
- б) сложноцветные
- в) богатые белком
- г) сезамовые
- е) богатые жиром

Задание №19

Что на нижеприведенной схеме строения зерна изображено под цифрой 1?



Выберите правильный ответ.

- а) зародыш
- б) плодовая оболочка
- в) эндосперм
- г) семенная оболочка
- е) бородка

Задание №20

Какое количество компонентов допускается в помольной смеси?

Выберите правильный ответ.

- а) не допускается
- б) не более 2
- в) не более 4

- d) не более 6
- e) не более 8

Задание №21

Какой срок бесперебойной работы мукомольного завода должна обеспечивать составленная помольная смесь?

Выберите правильный ответ.

- a) не менее 1 суток
- b) не менее 5 суток
- c) не менее 10 суток
- d) не менее 20 суток
- e) не менее 30 суток

Задание №22

При какой влажности зерна не развиваются хлебные клещи?

Выберите правильный ответ.

- a) 13%
- b) 15%
- c) 17%
- d) 19%
- e) 21%

Задание №23

Какое содержание крупных и мелких примесей должно оставаться в очищенном зерне после проведения предварительной очистки свежесобранного зерна?

Выберите правильный ответ.

- a) до 7%
- b) до 6%
- c) до 5%
- d) до 4%
- e) до 3%

Задание №24

По какому показателю НЕ оценивают общее состояние зерновой массы?

Выберите все правильные ответы.

- a) вкус
- b) запах
- c) цвет
- d) размер
- e) влажность

Задание №25

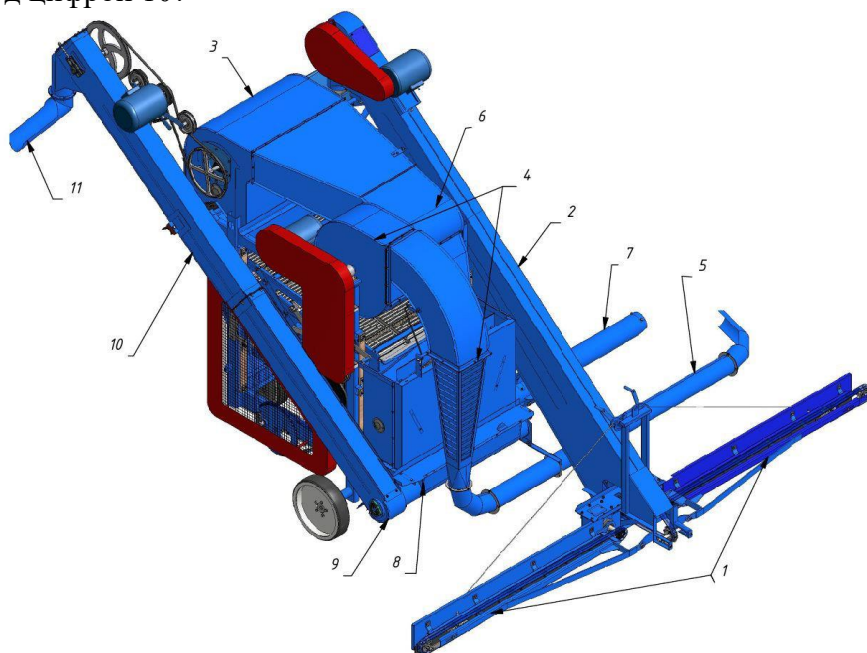
По какому показателю НЕ оценивают мукомольные свойства зерна?

Выберите все правильные ответы.

- a) стекловидность
- b) зараженность
- c) масса 1000 зерен
- d) выравненность
- e) зольность

Задание №26

Что на нижеприведенной схеме самопередвижного очистителя вороха ОВС-25 изображено под цифрой 10?



Выберите правильный ответ.

- a) механизм самопередвижения
- b) транспортер загрузочный
- c) воздушная часть
- d) транспортер отгрузочный
- e) решетные станы

Задание №27

Какая операция технологического процесса производства гречневой крупы повышает прочность ядра и хрупкость оболочек?

Выберите правильный ответ.

- a) гидротермическая обработка
- b) двукратное сепарирование
- c) сортировка в отсевах
- d) воздушное сепарирование
- e) выделение примесей

Задание №28

Сколько времени пропаривают гречиху при гидротермической обработке в пропаривателях периодического действия?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 минуту
- b) 2 минуты
- c) 5 минут
- d) 10 минут
- e) 15 минут

Задание №29

До какой влажности сушат пропаренную гречиху при гидротермической обработке?

Выберите правильный ответ.

- a) 5-5,5%
- b) 7-7,5%

- c) 9-9,5%
- d) 13-13,5%
- e) 15-15,5%

Задание №30

Какой, согласно агротехническим требованиям, должна быть влажность зерна, закладываемого на длительное хранение?

Выберите правильный ответ.

- a) до 14%
- b) до 18%
- c) до 22%
- d) до 24%
- e) до 28%

Задание №31

При каком условии допускается совместное размещение на предприятии различных сортов сильной пшеницы?

Выберите правильный ответ.

- a) если у них одинаковая сорность
- b) если они в пределах типа и подтипа
- c) если у них один поставщик
- d) если у них одинаковая влажность
- e) если у них один производитель

Задание №32

Как проводится размещение партий пшеницы для хранения?

Выберите правильный ответ.

- a) по количеству зерна
- b) по времени доставки
- c) по производителю
- d) по ГОСТу
- e) по указанию руководителя

Задание №33

Что делают с хранящимся зерном при появлении в нем запаха плесени, если температура зерна не повышена?

Выберите правильный ответ.

- a) утилизируют
- b) сушат
- c) продают
- d) мелют
- e) скармливают

Задание №34

В какой измельчающей машине при производстве комбикормов измельчают зерно с влажностью до 20%?

Выберите правильный ответ.

- a) молотковая дробилка
- b) вальцовый станок
- c) деташер
- d) вымольная машина
- e) рушка

Задание №35

Какая погрешность объемного дозирования компонентов допускается при производстве комбикормов?

Выберите правильный ответ.

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

Задание №36

Какая температура у воды для увлажнения комбикорма перед прессованием при влажном способе гранулирования?

Выберите правильный ответ.

- a) 10-20°C
- b) 30-40°C
- c) 50-60°C
- d) 70-80°C
- e) 90-100°C

Задание №37

Какого цвета должен быть шрифт на ярлыках транспортной маркировки для крупы?

Выберите все правильные ответы.

- a) коричневый
- b) черный
- c) синий
- d) фиолетовый
- e) зеленый

Задание №38

Какой способ массового извещения о пожаре персонала предприятия НЕ применяют?

Выберите правильный ответ.

- a) звуковая сирена
- b) громкоговорящая связь
- c) светоизлучающие устройства
- d) мигающие световые указатели
- e) телефонная связь

Задание №39

Какое действие необходимо выполнить при переломе ноги, если отсутствует шина или предмет, который может ее заменить?

Выберите правильный ответ.

- a) наложить тугую повязку на ногу с переломом
- b) привязать травмированную ногу к неповрежденной ноге
- c) обложить холодом травмированную ногу
- d) в положении лежа поднять травмированную ногу как можно выше
- e) не трогать поврежденную ногу до приезда врача

Задание №40

Какого вида инструктажа по охране труда НЕ существует?

Выберите правильный ответ.

- a) вводный инструктаж
- b) первичный инструктаж на рабочем месте
- c) плановый инструктаж
- d) внеплановый инструктаж
- e) срочный инструктаж

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: А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

Умение: Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян

Задание.

Отберите пробу зерна и определите соответствие его запаха и цвета в сравнении с эталонным образцом с применением ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета.

Варианты зерна или крупы выбираются с учетом региональных особенностей пищевой промышленности в месте нахождения ЦОК (ЭЦ).

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

- мельница лабораторная;
- весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания $\pm 0,1$ г;
- кассета пластмассовая с крышкой, со съемной чашкой и металлическим экраном
- банка с крышкой вместимостью 500 см³;
- колбы конические со шлифом вместимостью 100 см³
- чашка вместимостью 200-250 см³;
- чашка Петри;
- сито из металлической сетки N 06;
- доска разборная;
- шпатель;
- источник тепла, обеспечивающий нагрев зерна до 40 °С.
- средства индивидуальной защиты**

- марлевая маска
- белый халат,
- шапочка,
- перчатки

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета

Критерии оценки:

- а) отбор проб проведен в соответствии с ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета
- б) определение запаха проведено в соответствии с ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета
- в) определение цвета проведено в соответствии с ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета

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

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

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Аппаратчик-оператор хранения и переработки зерна и семян (4-й уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

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

- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору 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
 - ГОСТ Р 51413-99 (ИСО 7305-98) Продукты переработки зерна. Определение кислотного числа
 - ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета
 - ГОСТ 15150-69 Машины, приборы и другие технические изделия. Исполнения для различных климатических районов. Категории, условия эксплуатации, хранения и транспортирования в части воздействия климатических факторов внешней среды (с Изменениями N 1, 2, 3, 4, 5)
 - ГОСТ 12.1.041-83 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Пожаровзрывобезопасность горючих пылей. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)
 - ГОСТ Р 55262-2012 Сушильные машины и установки сельскохозяйственного назначения. Методы испытаний

- ГОСТ 20290-74 Семена сельскохозяйственных культур. Определение посевных качеств семян. Термины и определения (с Изменением N 1)
- ГОСТ 26361-2013 Мука. Метод определения белизны
- ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб (с Изменениями N 1, 2)
- ГОСТ 27560-87 Мука и отруби. Метод определения крупности (с Изменениями N 1, 2, 3)
- Постановление Правительства РФ 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)»
- Приказ Министерства заготовок СССР от 16 августа 1979 года N 238 Об утверждении Инструкции о работе производственных (технологических) лабораторий предприятий Министерства заготовок СССР
- Приказ Министерства заготовок СССР от 25 июля 1983 года N 251 Об утверждении и введении в действие "Правил организации и ведения технологического процесса на элеваторах и хлебоприемных предприятиях"
- Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии 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 ISO 3093-2016 Зерно и продукты его переработки. Определение числа падения методом Хагберга-Пертена
- ВНПО "ЗЕРНОПРОДУКТ" Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах
- 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. Дата введения 1988-09-01
- 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 12.4.021-75 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Системы вентиляционные. Общие требования
- ГОСТ Р 52255-2004 Комбикорма для свиней. Номенклатура показателей
- ГОСТ Р 51899-2002 Комбикорма гранулированные. Общие технические условия
- НТП-АПК 1.10.16.002-03 Нормы технологического проектирования сельскохозяйственных предприятий по производству комбикормов
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»