



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Генеральный директор

\_\_\_\_\_ О.П.Зинков  
Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года

«ПРИНЯТО»  
на заседании Педагогического совета АНПОО «УКК»  
Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года

**Основная программа профессионального обучения  
(программа переподготовки рабочих, служащих)  
«Аппаратчик комбикормового  
производства»**

Код	10314
Вид, уровень и направленность образовательной программы	основная программа профессионального обучения (программа переподготовки рабочих, служащих)
Форма обучения	очная
Квалификационный разряд	3
Срок обучения	256 часов
Количество учебных месяцев / недель / дней	1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня
Объём учебной нагрузки в день	8 часов
Объём учебной нагрузки в неделю	40 часов
Исходный уровень образования	допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности

г. Псков  
2021 год

## Содержание

Раздел	Наименование раздела	Страница
1	Сведения о разработчиках	2
2	Паспорт программы	3-10
3	Направленность, цель программы и планируемые результаты обучения	10-15
4	Структура и объем образовательной программы	15-17
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	17-18
6	Пояснительная записка	18-21
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	21-24
8	Программы дисциплины/модулей	24-28
9	Программы практик	29-30
10	Фонд оценочных средств	30
11	Учебный план	30-33
12	Календарный учебный график	33-35
13	Рекомендуемые методические материалы	35-36
14	Экзаменационные билеты	37-47

### Используемые сокращения

**ОК** - общая компетенция

**ВД** - вид деятельности = **ОТФ** – общая трудовая функция

**ПК** - профессиональная компетенция = **ТФ** – трудовая функция

**ОПД** - общепрофессиональные дисциплины

**ПМ** - профессиональный модуль;

**ПП** - практическая подготовка;

**УП** – учебная практика;

**ПП** – производственная практика

**К** - консультация

**ИА** – итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

### 1. СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Преподаватель Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации «Учебно-курсовой комбинат» Проворов В.А.

## 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

**Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной переподготовки рабочих, служащих «Аппаратчик комбикормового производства»** (далее – Программа) определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение 3 квалификационного уровня :

*Вида профессиональной деятельности:*

выполнение работ по хранению и обработке зерна, производству мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции.

*Отнесение к видам экономической деятельности:*

Производство продуктов мукомольной и крупяной промышленности Код 10.61

Вид деятельности (ВД) в соответствии с **Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260101.01 Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства**" (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 933):

4.3.4. Производство комбикормовой продукции.

Обобщенная трудовая функция (ОТФ) в соответствии с **Профессиональным стандартом "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"** (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 года N 694н)

А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

<b>Возможные наименования должностей, профессий</b>	Аппаратчик-оператор процесса хранения и переработки зерна
<b>Требования к образованию и обучению</b>	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих
<b>Требования к опыту практической работы</b>	-
<b>Особые условия допуска к работе</b>	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет
<b>Другие характеристики</b>	При наличии разрядов для получения более высокого разряда наличие опыта работы по более низкому (предшествующему) не менее шести месяцев

## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ЕТКС	§ 1-5	аппаратчик комбикормового производства.
ОКПДТР	10314	аппаратчик комбикормового производства.

Уровень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения уровня квалификации
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	
1	Деятельность под руководством Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий (обычно физический труд)	Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний	Краткосрочное обучение или инструктаж Практический опыт
2	Деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий Выбор способа действия по инструкции Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих (как правило, не менее 2 месяцев) Практический опыт
3	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи Индивидуальная ответственность	Решение типовых практических задач Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих

				(до одного года) Практический опыт
--	--	--	--	---------------------------------------

**Пути достижения квалификации соответствующего уровня:**

- Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года)
- Практический опыт

**Квалификационные характеристики**

**Прошедшие курс обучения** должны быть готовы к профессиональной деятельности связанной с производством комбикормов, а также выполнению работ предусмотренных квалификационной характеристикой по профессии аппаратчик комбикормового производства.

Допускается вносить в квалификационные характеристики коррективы в части уточнения терминологии, оборудования и технологии в связи с введением новых ГОСТов, а также особенностей конкретного производства, для которого готовится рабочий

Квалификационная характеристика по ЕКТС	Должен знать	Должен уметь
<p><b>§ 1. Аппаратчик комбикормового производства 2-й разряд</b></p>	<p>правила очистки используемого сырья и готовой продукции от металломагнитных примесей на комбикормовых заводах правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией порядок транспортировки используемого сырья, дробления, сепарирования на простейших механизмах принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования нормы грузоподъемности магнитных подков способы очистки установок магнитной защиты от металла систему смазки и виды применяемых смазочных материалов.</p>	<p>Ведение процессов: дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, кормового и малоценного пищевого сырья, полуфабрикатов; очистки сырья и готовой продукции от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заградителей на электромагнитных сепараторах, магнитных колонках. Зашивание мешков с готовой продукцией на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме машин, установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками. Прием, перемещение, очистка и распределение сырья по силосам с учетом его качества, загрузка и выгрузка готовой продукции и сырья из емкостей под руководством аппаратчика комбикормового производства более высокой квалификации. Обслуживание, контроль работы простейших дробилок, транспортных механизмов, магнитных установок,</p>

		<p>вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин. Участие в обслуживании и наблюдение за работой простейших очистительных машин, средств перемещения, погрузочно-разгрузочных устройств; наблюдение за правильным наполнением силосов. Регулирование скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку. Пришивание маркировочных ярлыков, подноска шпагата и ниток. Заправка нитками мешкозашивочной машины. Очистка установок магнитной защиты от металла. Сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей. Очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков сырья и готовой продукции. Включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе. Чистка, смазка, промывка оборудования и деталей. Участие в подготовке помещения к газации.</p>
<p><b>§ 2. Аппаратчик комбикормового производства 3-й разряд -</b></p>	<p>технологические процессы дробления шротов, жмыхов и другого сырья, его сепарирования, дозирования минералов, сушки соли и мела порядок затаривания готовой продукции на всех типах весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок правила зашивки мешков с готовой продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками правила распределения сырья по силосам, загрузки и выгрузки готовой продукции устройство и принцип работы дробилок, сепараторов, тарельчатых дозаторов, сушилок для соли и мела, фильтров, весовыбойных</p>	<p>Ведение технологических процессов: дробления шротов, жмыхов и другого сырья; сепарирования, дозирования минералов на тарельчатых дозаторах; сушки соли, мела; затаривания готовой продукции в мешки на всех типах весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок. Зашивание мешков с готовой продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками. Прием, перемещение сырья, распределение его по силосам с учетом качества комбикормовой продукции при помощи всех видов транспортеров. Загрузка и</p>

	<p>аппаратов, кроме автоматических карусельных установок, и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования виды сит и правила их замены способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.</p>	<p>выгрузка сырья и готовой продукции из емкостей. Обслуживание, наблюдение и контроль работы дробилок, сепараторов, тарельчатых дозаторов, сушилок для соли и мела, транспортеров всех видов, фильтров, погрузочно-разгрузочных устройств, весовыбойных аппаратов всех типов, кроме автоматических карусельных установок, мешкозашивочных машин на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками, и другого аналогичной сложности обслуживаемого оборудования. Наблюдение за заполнением и выпуском зерна из силосов. Проверка правильности отвесов, соблюдения стандартного веса мешков с готовой продукцией. Замена сит на дробилках и сепараторах. Наладка и регулирование работы обслуживаемого оборудования. Обеспечение равномерной подачи комбикормовой продукции. Пуск и остановка обслуживаемого оборудования.</p>
<p><b>§ 3. Аппаратчик комбикормового производства 4-й разряд</b></p>	<p>технологические процессы и схемы дробления зернового сырья, дозирования компонентов комбикормов и белково-витаминных добавок на тарельчатых дозаторах, приготовления мелассы и обогатительных смесей, сепарирования, сушки порядок затаривания готовой продукции на автоматических карусельных установках устройство шнековых сушилок, автоматических карусельных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования ассортимент и параметры качества готовой продукции номенклатуру сырья для производства комбикормов, белково-витаминных добавок,</p>	<p>Характеристика работ. Ведение технологических процессов гранулирования рассыпного комбикорма, дробления гранул на крупки и сортировки по фракциям под руководством аппаратчика комбикормового производства более высокой квалификации. Ведение технологических процессов дозирования компонентов комбикормов и белково-витаминных добавок на тарельчатых дозаторах, дробления зернового сырья, мелассирования (приема жидких компонентов комбикормов, подачи их в хранилище, подогрева и подачи в производство), сушки различных продуктов на шнековых сушилках,</p>

	<p>премиксов, обогатительных смесей, карбамидного концентрата порядок ремонта обслуживаемого оборудования, правила и очередность его пуска и остановки, методы контроля работы правила подготовки помещения к газации</p>	<p>приготовления обогатительных смесей для производства комбикормов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц на комбикормовых заводах, оснащенных тарельчатыми дозаторами. Выбивка готовой продукции на автоматических карусельных установках. Обслуживание, наблюдение и контроль работы тарельчатых дозаторов, дробилок зернового сырья, смесителей и другого оборудования для производства мелассы, шнековых сушилок, линии приготовления обогатительных смесей, грануляторов; наблюдение за заполнением силосов. Регулирование подачи рассыпного комбикорма, пара, связующих компонентов. Расчет количества микродобавок и наполнителя для приготовления обогатительных смесей. Взвешивание, просеивание и смешивание микроэлементов, витаминов, антибиотиков и наполнителя. Обеспечение соблюдения установленного режима работы, регулирование и наладка обслуживаемого оборудования.</p>
<p><b>§ 4. Аппаратчик комбикормового производства 5-й разряд</b></p>	<p>правила ведения технологического процесса производства комбикормов на комбикормовых заводах, оснащенных объемными дозаторами схему технологического процесса дозирования компонентов комбикормов и белково-витаминных добавок и премиксов устройство оборудования комбикормовых заводов, правила его эксплуатации показатели (нормы) качества применяемого сырья, готовой продукции рецепты комбикормов нормы удельных нагрузок на</p>	<p>Характеристика работ. Ведение технологических процессов дозирования и смешивания компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов на комбикормовых заводах, оснащенных объемными дозаторами. Ведение процессов гранулирования рассыпного комбикорма на технологических линиях по производству комбикормов; приготовления обогатительных смесей для производства комбикормов; дробления гранул на крупки и сортировки их по фракциям; сушки</p>



	<p>обслуживаемое оборудование и методы их контроля порядок проведения планово-предупредительного ремонта обслуживаемого оборудования порядок заполнения журнала учета переработанного сырья, выработки готовой продукции и другой документации</p>	<p>продукта на сушилках различных конструкций; производства карбамидного концентрата на экструдерах. Обслуживание, наладка, регулирование, наблюдение и контроль работы объемных дозаторов, сушилок различных конструкций, экструдеров. Наладка режима работы оборудования по заданному рецепту комбикорма. Расчет необходимого количества сырья. Контроль качества вырабатываемой продукции, нагрузок на оборудование и эффективности работы технологической линии. Обеспечение взаимосвязанной работы оборудования технологических линий. Контроль соблюдения норм выхода готовой продукции. Наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта. Учет количества переработанного сырья, выработанной готовой продукции, некормовых отходов. Участие в ремонте оборудования комбикормовых заводов.</p>
<p><b>§ 5. Аппаратчик комбикормового производства 6-й разряд</b></p>	<p>правила организации и ведения технологического процесса производства комбикормов на комбикормовых заводах, оснащенных весовыми дозаторами и многокомпонентными весами устройство пульта управления оборудованием комбикормового завода, применяемых контрольно-измерительных приборов нормы и методы расчета норм выхода готового продукта и отходов правила работы с перфокартами конструктивные особенности оборудования комбикормового завода технологические свойства, наиболее оптимальные величины влажности перерабатываемого сырья и</p>	<p>Характеристика работ. Ведение и организация технологических процессов дозирования и смешивания компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов на комбикормовых заводах, оснащенных весовыми дозаторами и многокомпонентными весами. Обслуживание, наблюдение и контроль с пульта управления за работой весовых дозаторов, многокомпонентных весов и другого особо сложного обслуживаемого оборудования. Контроль с пульта управления по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептически</p>

	<p>готовой продукции и требования, предъявляемые к их качеству</p> <p>.Требуется среднее профессиональное образование.</p>	<p>хода технологических процессов дозирования и смешивания комбикормов, соблюдения заданных режимов, нагрузок на оборудование. Обеспечение взаимоувязанной работы оборудования комбикормового завода. Регулирование и наладка режима работы оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации. Работа с перфокартами, проверка соответствия рецепта на перфокарте со считывающим устройством. Обеспечение автоматического режима процессов дозирования и смешивания компонентов комбикормов. Расчет норм выхода готовой продукции. Пуск и остановка оборудования комбикормового завода с пульта управления или с помощью средств ручного управления.</p>
--	--	--

### 3. НАПРАВЛЕННОСТЬ, ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

**Профессиональное обучение** направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего, должности служащего и присвоение им (при наличии) квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

**Цель программы:** освоение теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков по профессии рабочего, должности служащего.

**Цель обучения:** приобретение и развитие у обучающихся знаний, умений, навыков и формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций (трудовой деятельности) по профессии аппаратчик комбикормового производства (производство комбикормовой продукции).

**Основная программа профессионального обучения переподготовки рабочих, служащих** направлена на переподготовку работника по новой трудовой функции, квалификации с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

## Планируемые результаты обучения:

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260101.01 Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г N 933) в результате освоения образовательной программы у обучающихся должны быть сформированы общие (далее - ОК) и профессиональные компетенции (далее - ПК) по основному виду деятельности:

### 4.3.4. Производство комбикормовой продукции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

Код	Наименование результата обучения
<b>Общие компетенции ОК</b>	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности.

<b>Вид деятельности ВД: 5.2.4 Производство комбикормовой продукции.</b>	
<b>Профессиональные компетенции ПК</b>	
ПК 4.1. Вести технологические процессы очистки сырья.	<b>Иметь практический опыт :</b> очистки и измельчения сырья; гранулирования комбикормов; дозирования и смешивания компонентов; затаривания готовой продукции; бестарного отпуска готовой продукции;  <b>Умения</b> контролировать качество подготовки сырья к переработке; устанавливать требуемые режимы измельчения; определять точность дозирования и эффективность смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически определять удельные нагрузки на обслуживаемое оборудование и эффективность его работы; затаривать продукцию в мешки, зашивать мешки с продукцией;
ПК 4.2. Вести технологические процессы измельчения сырья.	
ПК 4.3. Вести технологические процессы гранулирования комбикормов.	
ПК 4.4. Дозировать компоненты комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных	

<p>видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой.</p>	<p>обеспечивать бестарный отпуск готовой комбикормовой продукции; запускать и останавливать оборудование с пульта управления, регулировать режимы его работы; обслуживать технологическое, транспортное, аспирационное оборудование; устранять мелкие неисправности в работе оборудования;</p>
<p>ПК 4.5. Производить затаривание готовой комбикормовой продукции.</p>	<p><b>Знания</b> :технологические схемы подготовительных линий; схемы измельчения различных видов сырья; схемы гранулирования ;правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов; допустимые погрешности дозирования; методы оценки эффективности смешивания; порядок затаривания готовой комбикормовой продукции; правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией; порядок бестарного отпуска комбикормовой продукции; нормы удельных нагрузок на оборудование и методы их контроля</p>
<p>ПК 4.6. Производить бестарный отпуск готовой комбикормовой продукции.</p>	

В соответствии с и Профессиональным стандартом "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 года N 694н ) в результате освоения образовательной программы обучающийся должен быть готов к выполнению **трудовых функций (ТФ)** по следующим обобщенным трудовым функциям (ОТФ) :

<p><b>Обобщенная трудовая функция ОТФ –</b></p>	
<p><b>А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b></p>	
<p><b>Трудовые функции ТФ</b></p>	
<p>A/02.4  Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическим и инструкциями</p>	<p><b>Трудовые действия</b> Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Регулирование параметров и режимов технологических операций производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Регулирование параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в</p>

	<p>соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Упаковка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества</p> <p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству</p> <p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна</p> <p>Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях</p> <p>Устанавливать режимы измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически для производства комбикормовой</p>
--	--

	<p>продукции</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде</p>
	<p><b>Знания</b></p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>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</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы</p> <p>Порядок, этапы и операции составления помольных смесей</p> <p>Меры борьбы с вредителями хлебных запасов</p> <p>Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей</p> <p>Правила и порядок очистки зерна</p> <p>Технологические свойства зерна различных культур продовольственного,</p>

	<p>фуражного и семенного назначения и семян различного вида</p> <p>Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян</p> <p>Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу</p> <p>Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур</p> <p>Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование</p> <p>Правила сушки зерна и семян различных культур</p> <p>Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам</p> <p>Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении</p> <p>Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции</p> <p>Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов</p> <p>Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур</p> <p>Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>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 хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>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</p>
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

#### 4. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Образовательная программа** - специально организованный целенаправленный процесс по достижению заданных результатов профессионального обучения.

**В то же время образовательная программа** - это комплекс основных характеристик: объем, содержание, планируемые результаты, условия реализации, формы аттестации. Эти характеристики представляются в виде документов:

- учебного плана;
- календарного учебного графика;

- рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей);
- оценочных средств;
- методических материалов.

**Структура основной программы профессионального обучения:** цель, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), организационно-педагогические условия, формы аттестации, оценочные материалы и иные компоненты.

**Содержание** реализуемой основной программы профессионального обучения и (или) отдельных ее компонентов (дисциплин (модулей), практик) должно быть направлено на достижение целей программы, планируемых результатов ее освоения.

**Содержание** основной программы профессионального обучения:

- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный модуль;
- учебная практика;
- производственная практика;
- итоговая аттестация.

КОД	Содержание программы	Объем программы в академических часах
	<b>ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН</b>	
<b>ОПД</b>	<b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА</b>	<b>16</b>
ОПД.1	Введение	2
ОПД.2	Товароведение сырья и комбикормов.	2
ОПД.3	Трудовой законодательство	2
ОПД.4	Охрана окружающей среды	2
ОПД.5	Назначение весов.	2
ОПД.6	Охрана труда. Требования безопасности труда, производственной санитарии и гигиена труда	6
<b>ПМ</b>	<b>РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>64</b>
<b>УД</b>	<b>Специальная технология</b>	<b>64</b>
УД.01	Технологические процессы дробления.	4
УД.02	Оборудование комбикормовых предприятий, его эксплуатация.	4
УД.03	Физические и технологические свойства основных компонентов комбикормов.	8
УД.04	Аспирационное оборудование на комбикормовых предприятиях.	8
УД.05	Пожаровзрывобезопасность	4
УД.06	Нормативные и правовые документы по промбезопасности ОПО и охране труда.	4
УД.07	Правила техники безопасности при обслуживании и эксплуатации.	8



УД.08	Правила техники безопасности при работе в силосах и бункерах с опусканием людей	8
УД.09	Электробезопасность при эксплуатации транспортного и технологического оборудования	8
УД.10	Пожаровзрывобезопасность в комбикормовом цехе.	8
<b>ПРОГРАММЫ ПРАКТИК</b>		<b>160</b>
<b>УП</b>	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>72</b>
УП.01.	Вводное занятие.	8
УП.02	Ознакомление с комбикормовым предприятием. Инструктаж по безопасности труда, взрывобезопасности и электробезопасности.	8
УП.03	Ознакомление с ведением процесса дробления грубых кормов, очистки кормового сырья от металломагнитных примесей.	24
УП.04	Обслуживание оборудования.	24
УП.05	Ознакомление с дополнительными обязанностями при выполнении работ.	8
<b>ПП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>88</b>
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	8
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	72
ПП.03	Практическая квалификационная работа	8
К	Консультация	8
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	<b>8</b>
<b>Общий объем образовательной программы</b>		<b>256</b>

## 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Профессиональное обучение осуществляется Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организацией «Учебно-курсовой комбинат» (далее – Организация) посредством реализации основных программ профессионального обучения:

- программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих;
- программ переподготовки рабочих, служащих;
- программ повышения квалификации рабочих, служащих.

Формы обучения и сроки освоения основных программ профессионального обучения определяются образовательной программой и Договором на оказание платных образовательных услуг. Организацией, допускается сочетание различных форм обучения.

Содержание и продолжительность профессионального обучения по каждой профессии рабочего, должности служащего определяется конкретной программой профессионального обучения, разрабатываемой и утверждаемой Организацией, на основе профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом конкретной основной программы профессионального обучения.

Образовательная деятельность по основным программам профессионального обучения организуется в соответствии с учебным расписанием, в котором указывается ФИО преподавателя по каждой теме программы.

Профессиональное обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения

осуществляется согласно Положению об обучении по индивидуальному учебному плану в АНПОО «УКК». При прохождении профессионального обучения в соответствии с индивидуальным учебным планом его продолжительность может быть изменена Организацией, с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного Обучающегося.

Реализация основных программ профессионального обучения обеспечивается преподавателями, работающими по трудовому договору, с привлечением к образовательному процессу специалистов и руководителей организаций (предприятий, объединений) и др. категории квалифицированных работников в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в т. ч. по совместительству и краткосрочным договорам гражданско-правового характера и участвующие в практической подготовке работники Профильной организации, в качестве руководителей по практической подготовке.

Преподаватели выполняют обязанности в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом и соответствующими локальными актами Организации и должны иметь:

- необходимую профессиональную педагогическую квалификацию, соответствующую установленной квалификации по данному профилю, подтвержденную аттестатами, дипломами и иными документами;
- стаж работы, необходимый для осуществления образовательной деятельности;
- аттестацию, подтверждающую соответствие педагогических работников занимаемым должностям на основе их профессиональной деятельности.

Руководитель по практической подготовке от Профильной организации назначается из числа работников Профильной организации, приказом по предприятию, учреждению, организации о прохождении практической подготовки обучающихся и являются ответственным лицом, соответствующим требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, который обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации, обязанности которого закрепляются распорядительным документом организации.

Преподаватели и руководители по практической подготовке от Профильной организации обязаны не реже одного раза в пять лет проходить курсы повышения квалификации по профилю деятельности и стажировки в организациях в соответствии с содержанием реализуемых программ.

В процессе обучения особое внимание уделяется вопросам техники безопасности и охраны труда. В этих целях преподаватели помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программой, при изучении каждой новой темы обращают внимание Обучающихся на конкретные правила безопасности, которые необходимо выполнять.

Как преподаватели, так и руководители по практической подготовке должны уделять особое внимание на охрану труда при выполнении Обучающимися отдельных конкретных работ.

## **6. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной переподготовки рабочих, служащих «Аппаратчик комбикормового производства» 3 разряд разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (утв. приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292);
- Приказа Минобрнауки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздела "Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства", утвержденным Установлением Минтруда РФ от 29.08.2001 № 65;
- Постановления от 13 января 2003 г. N 1/29 «Об утверждении порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций» (в ред. Приказа Минтруда России N 697н, Минобрнауки России N 1490 от 30.11.2016);
- ГОСТа 12.0.004-2015 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения;
- Профессионального стандарта № 569 "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 года N 694н)
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260101.01 Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства" (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 933):
- Федерального закона «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» №116-ФЗ от 21.07.97.
- Федеральных норм и правил в области промышленной безопасности "Правила безопасности взрывопожароопасных производственных объектов хранения и переработки растительного сырья"(утверждены приказом Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 3 сентября 2020 года N 331

К профессиональному обучению допускаются лица различного возраста на приобретение профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего, должности служащего и присвоение им (при наличии) квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования, годных по состоянию здоровья для работы по профессии рабочего, должности служащего.

К профессиональному обучению:

- по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих или должностям служащих допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

- по программам переподготовки рабочих и служащих допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

- по программам повышения квалификации рабочих и служащих допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего (без повышения образовательного уровня).

Профессиональное обучение включает в себя теоретическое обучение и практическую подготовку (учебную и производственную практики).

Теоретическое обучение по основной программе профессионального обучения проводится в соответствии с учебным планом (индивидуальным учебным планом) по очной форме с отрывом от производства в Организации, в том числе в обособленном подразделении Организации или по заявленному Заказчиком месту проведения (на производстве) в оборудованных учебных кабинетах, отвечающих материально-техническим и информационно-методическим требованиям, с использованием наглядных пособий, макетов, плакатов, схем, учебных видеофильмов, компьютерных обучающих систем, натуральных образцов оборудования и приборов в виде лекций.

По согласованию с Заказчиком, на основании Договора или в случае наступления форс-мажора при реализации образовательных программ могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе очное аудиторное обучение, дистанционные образовательные технологии, электронное обучение и смешанные образовательные технологии, с учетом перечня профессий, специальностей и направлений подготовки, по которым реализация образовательных программ не допускается с применением исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В случае, если теоретическое обучение проводится по заочной форме без отрыва от производства, с применением дистанционных (электронных, информационно-коммуникационных) технологий Обучающиеся получают ключ удаленного доступа к учебным модулям обучающей контролирующей системы и указания по выполнению практической подготовки.

Обучающиеся после теоретического обучения направляются на учебную и производственную практики, которые организованы на базе Профильной организации или организации - заказчике образовательных услуг, направившей Слушателя на обучение, если она осуществляет деятельность по профилю соответствующей образовательной программы и тем самым является Профильной организацией, на основе Договора о практической подготовке Обучающихся.

Профессиональное обучение на производстве осуществляется в пределах рабочего времени Обучающегося по соответствующим основным программам профессионального обучения. Практическая подготовка проводится по режиму работы предприятия, на котором ведется подготовка Обучающихся продолжительностью не более 8 часов в день..

Реализация практической подготовки обеспечивается педагогическими кадрами Организации (преподавателями), в качестве руководителя по практической подготовке от Организации и ответственным лицом из числа работников Профильной организации, в качестве руководителя по практической подготовке от Профильной организации.

Перед выходом на практическую подготовку Обучающийся должен получить от руководителя по практической подготовке от Организации:

- Информацию о времени и конкретном месте прохождения практической подготовки, с указанием ФИО руководителя по практической подготовке от Профильной организации, контактных телефонов;
- Комплект документов учета практической подготовки для формирования отчета о прохождении практической подготовки;
- проект Договора о практической подготовке обучающихся;
- образец приказа по предприятию, учреждению, организации на прохождение практической подготовки;
- дневник учёта учебной практики;
- дневник учёта производственной практики;
- заключение на практическую квалификационную работу;
- заключение о достигнутом уровне квалификации.

Порядок проведения учебной и производственной практик для Обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения осуществляется в виде лекций, определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и самостоятельным выполнением этих работ, под руководством и наблюдением руководителей по практической подготовке.

Профессиональное обучение на производстве проводится в пределах рабочего времени Обучающегося по соответствующим основным программам профессионального обучения. Практическая подготовка проводится по режиму работы предприятия, на котором ведется подготовка Обучающихся продолжительностью не более 8 часов в день.

По окончании практической подготовки Обучающийся представляет в Организацию письменный отчет по обучению на производстве (отчет о прохождении практической подготовки), подтверждающий освоение Обучающимися компетенций при прохождении учебной и производственной практик:

- дневники учёта учебной и производственной практик, заполненные Обучающимся и подписанные руководителем по практической подготовке от Профильной организации;
- заключение на практическую квалификационную работу, заполненное и подписанное руководителем по практической подготовке от Профильной организации;
- заключение о достигнутом уровне квалификации, заполненное и подписанное руководителями по практической подготовке от Организации и от Профильной организации;
- копию удостоверения лица, ответственного за практическую подготовку на предприятии, учреждении, организации (при необходимости).

Представление отчета о прохождении практической подготовки является необходимым условием допуска к итоговой аттестации. Непредставление отчета рассматривается как нарушение учебной дисциплины и невыполнение учебного плана.

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ**

Освоение основной программы профессионального обучения, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается:

- текущим контролем знаний;
- промежуточной аттестацией;
- итоговой аттестацией (итоговый экзамен),

которые являются основными формами контроля учебной работы, оценивают результаты учебной деятельности Слушателей в период обучения и проводятся с целью определения уровня теоретической и практической подготовки.

Основной формой **текущего контроля знаний** является зачёт (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания). Форма **промежуточной аттестации** - зачет (тестирование, компьютерное тестирование). Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация осуществляется Организацией или традиционными методами или с использованием дистанционных образовательных технологий.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация Обучающихся проводятся преподавателями или обучающей контролирующей системой с тестовыми заданиями и руководителями по практической подготовке от Организации и от Профильной организации во время практической подготовки (учебной и производственной практик), в соответствии с Положениями о проведении промежуточной аттестации в АНПОО «УКК» и о практической подготовке в АНПОО «УКК».

Результаты текущего контроля знаний и промежуточной аттестации фиксируются преподавателем в журнале учета учебных занятий и руководителем по практической подготовке от Профильной организации и дневниках учёта учебной и производственной практик.

### **Итоговая аттестация**

Реализация **основных программ профессионального обучения** завершается итоговой аттестацией Обучающихся в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится Организацией для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Объем времени, форма и вид аттестационных испытаний, входящих в итоговую аттестацию Обучающихся, устанавливаются учебным планом (индивидуальным учебным планом) и доводятся до Обучающихся в первый день занятий. Дата и время проведения итоговой аттестации доводится до сведения всех членов комиссии и Обучающихся не

позднее чем за 3 дня до итоговой аттестации. Итоговая аттестация осуществляется Организацией или традиционными методами или с использованием дистанционных образовательных технологий.

Итоговая аттестация может проводиться по месту нахождения Организации или ее обособленного подразделения, или на территории организации - заказчика образовательных услуг (в случае организации обучения на территории заказчика).

Обучающимся создаются необходимые условия для подготовки к итоговой аттестации, возможность работать с учебным фондом, медиаресурсами и т.д. В период подготовки Обучающиеся получают необходимую помощь от преподавателей и руководителей по практической подготовке в виде консультаций по процедуре проведения, критериям оценивания и другим вопросам организации итоговой аттестации.

Допуск к сдаче квалификационного экзамена осуществляется при успешном прохождении:

- промежуточной аттестации;

- практической подготовки (учебной и производственной практик), в качестве представления отчета о прохождении практической подготовки (учебной и производственной практик)

на основании приказа о допуске к итоговой аттестации (квалификационному экзамену) по основной программе профессионального обучения.

Для методической помощи Обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и сборе материалов к отчету о прохождении учебной и производственной практик назначаются руководители по практической подготовке от Организации и от Профильной организации.

В случае успешного прохождения предшествующих аттестационных испытаний создается квалификационная комиссия для проведения итоговой аттестации (квалификационного экзамена) Обучающихся по основным программам профессионального обучения. Комиссия формируется по каждой программе профессионального обучения, реализуемой Организацией, на основании приказа о составе, о выпуске группы и отчислении обучающихся с основной программы профессионального обучения. Заседание аттестационной комиссии оформляется протоколом.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени отведенного на практическую подготовку в форме выполнения комплексных заданий, направленных на проверку профессиональных компетенций. Выполнение практической квалификационной работы оценивается руководителем по практической подготовке от Профильной организации и заносится в дневник учёта производственной практики. Выполненная практическая квалификационная работа по профессии рабочего, должности служащего на соответствие рекомендуемого разряда отражается руководителем по практической подготовке от Профильной организации в заключении на практическую квалификационную работу.

Качество выполняемых работ и достигнутые производственные показатели Обучающегося на соответствие уровня квалификации рекомендуемого разряда по профессии рабочего, должности служащего отражаются руководителями по практической подготовке в заключении о достигнутом уровне квалификации.

Документированным подтверждением выполнения практической квалификационной работы является отчет о прохождении практической подготовки.

Проверка теоретических знаний проводится в традиционной форме или с использованием дистанционных образовательных технологий в виде: устного экзамена по билетам, письменного по тестам, компьютерного тестирования как очно, так и дистанционно, в режиме онлайн, или других видах, предусмотренных образовательной

программой. Экзаменационные билеты и тесты к квалификационному экзамену разрабатываются преподавателями и утверждаются Генеральным директором Организации.

В случае если проверка теоретических знаний проводится с использованием дистанционных образовательных технологий в режиме компьютерного тестирования, очно или дистанционно (онлайн), то в процессе тестирования осуществляется автоматизированная обработка оценивания, документирование результатов тестирования, хранение результатов тестирования.

Результаты итоговой аттестации:

- на основе полученного результата практической квалификационной работы, в качестве отчета о прохождении практической подготовки;
- проверки теоретических знаний

фиксируются в экзаменационной ведомости, в протоколе заседания квалификационной комиссии, в журнале учета учебных занятий и документе о квалификации.

Экзаменационная ведомость или распечатки тестов (результаты тестирования) на бумажном носителе, экземпляр протокола заседания квалификационной комиссии, журнал учета учебных занятий и отчет о практической подготовке формируются в материалы дела учебной группы и хранятся в Организации в течение 5 лет.

После успешного прохождения Обучающимся квалификационного экзамена обучение считается законченным. Протокол заседания квалификационной комиссии является основанием для издания приказа о выпуске группы и отчислении обучающихся с основной программы профессионального обучения. На основании приказа о выпуске Обучающиеся отчисляются с основной программы профессионального обучения и получают документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, за подписью председателя комиссии и руководителя Организации.

В свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего указывается наименование, вид, уровень и направленность образовательной программы, срок ее освоения, квалификация по профессии рабочего, должности служащего с присвоением (при наличии) квалификационного разряда, класса, категории по результатам профессионального обучения.

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения.

Сведения о свидетельствах о профессии рабочего, должности служащего о вносятся в федеральную информационную систему «Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении» (ФИС ФРДО).

### **Критерии оценивания**

Уровень усвоения профессиональных компетенций и знаний Обучающихся по основной программе профессионального обучения оценивается по результатам текущего контроля знаний, промежуточной аттестации и итоговой аттестации (квалификационного экзамена) - результат практической квалификационной работы и проверка теоретических знаний по четырехбалльной системе: **5 - «отлично»; 4 - «хорошо»; 3 - «удовлетворительно»; 2 - «неудовлетворительно».**

Оценка **«отлично»** означает, что обучающийся показал глубокие и всесторонние знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, владеет требованиями нормативных документов, логически стройно и последовательно излагает изученный материал.

Оценка **«хорошо»** означает, что обучающийся показал твердые и достаточно полные знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, знает требования нормативных документов, последовательно излагает изученный материал, допуская при этом неточности, отличается развитой речью.

Оценка **«удовлетворительно»** означает, что обучающийся показал посредственные знания

по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, но знает основные требования нормативных документов, изученный материал излагает, допуская некоторые ошибки, речь не всегда логична и последовательна.

Оценка **«неудовлетворительно»** означает, что обучающийся не владеет необходимыми знаниями по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, не знает требований нормативных документов, не в состоянии дать самостоятельный ответ на вопросы, обосновать собственную позицию.

В случае если итоговая аттестация проводится с использованием дистанционных образовательных технологий, то положительным (зачетным) результатом итоговой аттестации является количество правильных ответов не менее чем 80% от общего количества вопросов

## 8. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### 8.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ОПД «Аппаратчик комбикормового производства» 3 разряд

Код	Тема	Содержание тем
ОПД.1	<b>Введение.</b>	Общие сведения о производстве и профессии. Роль профессионального мастерства аппаратчика. Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами теоретического и практического обучения по профессии аппаратчик комбикормового производства, а также с правилами допуска к выполнению самостоятельных работ в качестве аппаратчика комбикормового производства.
ОПД.2	<b>Товароведение сырья и комбикормов.</b>	Питательность кормов. Корма животного происхождения. Контроль хранения, отпуска и отгрузки комбикормов.
ОПД.3	<b>Трудовое законодательство.</b>	Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовые правоотношения. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Разрешение трудовых споров.
ОПД.4	<b>Охрана окружающей среды.</b>	Основные направления государственной политики в сфере охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов. Основные экологические понятия: экосистема, экологическая безопасность, популяция,
ОПД.5	<b>Назначение весов.</b>	Весы. Виды и устройство весов. Критерии выбора весов для конкретных целей.
ОПД.6	<b>Охрана труда. Требования безопасности труда, производственной санитарии и гигиена труда</b>	Общие правила охраны труда на предприятиях и участке. Мероприятия по созданию безопасных условий труда и предупреждение производственного травматизма (обеспечение безопасности переходов, проходов, предупредительные надписи и плакаты, заземление оборудования). Безопасные приёмы и методы работы. Инструктаж по охране труда, его виды, периодичность и назначение. Ответственность за нарушение правил охраны труда. Устройство и использование противогазов. Возможные причины тепловых ударов и ожогов. Оказание первой помощи. Допустимые меры переноски тяжестей. Работа на высоте. Меры безопасности.



		<p>Оказание первой помощи при ранении, обмороках, переломах. Ушибах, вывихах. Искусственное дыхание, непрямой массаж сердца. Меры пожарной безопасности. Пожарная безопасность в котельной. Причины возникновения пожаров. Противопожарные мероприятия. Виды, местонахождение, устройство и правила пользования средствами пожаротушения. Действия обслуживающего персонала при пожарах.</p> <p>Спецодежда, спецобувь и защитные приспособления. Электробезопасность. Требования электробезопасности. Нормы и правила электробезопасности при эксплуатации и ремонте механизмов с электроприводом, электроприборов и электроустановок. Заземление, защитное отключение оборудования. Меры безопасности при работе с переносными светильниками и электроинструментом. Вредное воздействие электромагнитного поля, шума и вибрации на организм человека. Меры борьбы с ними. Производственная санитария, ее задачи. Причины и профилактика профессиональных заболеваний. Личная гигиена.</p> <p>Оказание первой доврачебной помощи при различных видах травм. Отравления. Правила транспортировки пострадавших. Проведение экстренной сердечно-легочной реанимации. Действие электрического тока на организм человека. Освобождение пострадавшего от действия электрического тока. Оказание первой доврачебной помощи при электротравме. Аптечка первой помощи.</p>
--	--	---

## 8.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ

### УД. СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

#### «Аппаратчик комбикормового производства» 3 разряд

Код	Тема	Содержание тем
УД.01	<b>Технологические процессы дробления.</b>	Процесс дробления зерна. Степень измельчения зерна дробилкой. Этап смешивания измельченных компонентов
УД.02	<b>Оборудование комбикормовых предприятий, его эксплуатация.</b>	Размольно-смесительное оборудование, Оборудование приготовления БВД, минеральных и жидких добавок, гранулирования. Оборудование для их измельчения и дозирования, система пневматического управления оборудованием для дозирования сыпучих компонентов, транспортные средства и шиты электрооборудования. Технологические регламенты на эксплуатацию оборудования.
УД.03	<b>Физические и технологические свойства основных компонентов комбикормов.</b>	Выходом готовой продукции, суммарно и по сортам. Качество готовой продукции. Удельные эксплуатационные расходы, т. е. затраты на производство единицы массы готовой продукции.

УД.04	<b>Аспирационное оборудование на комбикормовых предприятиях.</b>	Цели аспирационных систем. Циклоны. Схема работы единичного циклонного пылеуловителя. Схема работы циклона батарейного типа. Точечные рукавные фильтры на комбикормовых предприятиях. Как работает рукавный фильтр.
УД.05	<b>Пожаровзрывобезопасность</b>	Пожаровзрывоопасность пылей. Причины и последствия пылевых взрывов. Порядок отнесения помещений и зданий к категориям по взрывопожарной и пожарной опасности.
УД.06	<b>Нормативные и правовые документы по промбезопасности ОПО и охране труда.</b>	Правовые, экономические и социальные основы обеспечения безопасной эксплуатации опасных производственных объектов. Федеральный закон от 21 июля 1997г. №116 «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Правила промышленной безопасности для взрывопожароопасных производственных объектов хранения, переработки и использования растительного сырья.
УД.07	<b>Правила техники безопасности при обслуживании и эксплуатации.</b>	<p>Комплексная механизация и автоматизация производственных процессов. Требования к производственному оборудованию и производственным процессам в стандартах ССБТ, правилах промышленной безопасности . Общие требования к устройству и обслуживанию технологического и транспортного оборудования. Оградительные устройства и приспособления. Сигнализация безопасности, Блокировка ограждений. Требования к окраске оборудования. Технические устройства.</p> <p><i>а) Технологического оборудования производства комбикормов.</i>  Меры безопасности при обслуживании оборудования комбикормовых заводов: молотковые дробилки, дозаторы, смесители оборудование для приготовления смесей микродобавок комбикорма, установки для гранулирования комбикормов, многокомпонентные весы.</p> <p><i>б) Транспортного оборудования: норий, винтовых и цепных конвейеров.</i>  Меры безопасности при обслуживании норий, конвейеров приборы безопасности на них.</p> <p><i>в) Аспирационного оборудования.</i>  Безопасность обслуживания оборудования пневматического транспорта и аспирации: пневмоперегрузатели, шлюзовые затворы, воздуходувные машины и вентиляторы.</p> <p><i>г) Магнитная защита.</i>  Электромагнитные сепараторы, магнитные колонки требования к установке, работе.</p>
УД.08	<b>Правила техники безопасности при работе в</b>	Характеристика повышенной опасности работ в силосах и бункерах. Основные причины и условия

	<b>силосах и бункерах с опусканием людей.</b>	возникновения несчастных случаев при выполнении работ в силосах и бункерах. Порядок допуска к производству работ. Требования безопасности к устройству и эксплуатации лебедок, предохранительных поясов, канатов, осветительных приборов и др. Контроль состояния газовой среды в силосах и бункерах. Меры безопасности при спуске и производстве работ. Требования безопасности к устройству предохранительных решеток, лазовых люков силосов.
УД.09	<b>Электробезопасность при эксплуатации транспортного и технологического оборудования.</b>	Безопасное обслуживание электроустановок. Защитное заземление оборудования. Защита от статического электричества. Требования безопасности к электрифицированному инструменту и переносным светильникам. Средства защиты от поражения электрическим током. Оказание доврачебной помощи при поражении электрическим током.
УД.10	<b>Пожаровзрывобезопасность в комбикормовом цехе.</b>	<p><i>а) <u>Пожарная опасность технологического процесса.</u></i></p> <p>Защита оборудования от возможности образования источника зажигания, разрушения и максимального выброса из него горючих веществ. На каких технических устройствах устанавливаются взрыворазрядные устройства (не устанавливаются). Огнепреграждающие устройства, места установки. Оснащение нории (РКС, датчики подпора, тормозные устройства). Оснащение цепных и винтовых конвейеров. Герметизация и аспирация оборудование. Изоляция при температуре нагрева выше 45°. Система ППР. Контроль за работой системы взрывопредупреждения. Магнитное загрязнение. Случаи, при которых производится остановка оборудования.</p> <p><i>б) <u>Характеристика пылевоздушных смесей и пределы их взрывоопасности. Категории помещений по пожаровзрывобезопасности.</u></i></p> <p>Характеристика пыли (аэрозоль, аэрогель, размеры и плотность пыли, химический состав, влажность пыли, электризация пылей). Пожаровзрывоопасность пылей и смесей (температура вспышки, температура воспламенения, температура самонагрева, температура самовоспламенения, температура самовозгорания, НКПП, минимальное взрывоопасное содержание кислорода, минимальная флегматизирующая концентрация. Воспламенение, горение и взрыв пылевоздушных, газоздушных смесей. Причины возникновения, условия развития и последствия взрывов.</p>

		<p><u>в) Самовозгорание зернопродуктов в силосах и бункерах. Ликвидация аварийных ситуаций.</u>  Действие обслуживающего персонала при обнаружении загораний РС.  Влажность растительного сырья. Складирование и размещение сырья. Организация систематического контроля за температурой, применение дистанционного контроля температуры. Вентилирование, пересыпание продукта. Аварийная температура самосогревания сырья. Определение очага самовозгорания в силосах и бункерах. Три основные операции по ликвидации аварийной ситуации при самовозгорании сырья. Выгрузка горящего продукта.</p> <p><u>г) Взрывопредупреждение и взрывозащита.</u>  Взрывопредупреждение организационные и технические мероприятия. Взрывозащита зданий и сооружений; производственного оборудования. Технический паспорт взрывобезопасности. Предотвращение взрывов в технологических процессах, производственном оборудовании. Требования к производственным зданиям, помещениям. Планово-предупредительный ремонт. Обучение и инструктаж персонала по взрывобезопасности.</p> <p><u>д) Средства пожаротушения, пожарная сигнализация и связь.</u>  Первичные средства пожаротушения, огнетушители (порошковые, воздушно-пенные, углекислотные) область их применения. Требования к пожарным водоемам. Пожарная сигнализация.</p> <p><u>е) Организация безопасного проведения временных огневых работ в пожаровзрывоопасных помещениях.</u>  Обеспечение взрывобезопасности при проведении огневых работ. Какие работы относятся к огневым. Наряд- допуск на огневые работы, требования к оформлению и утверждению. Допуск лиц к огневым работам. Что включает в себя подготовка рабочего места к проведению огневых работ. Лица ответственные за проведение огневых работ. Организация ремонтных работ на действующем производстве. Требования по безопасному проведению ремонтных работ. Работы с ручным не механическим инструментом. Работы с пневмоинструментом. Организация безопасной работы на высоте.</p> <p><u>ж) План ликвидации аварий и защиты</u></p>
--	--	--

		<p><u>персонала.</u></p> <p>План ликвидации аварий (ПЛА), цель разработки, утверждение, сроки пересмотра. Структура документа. Требования к оперативной части ПЛА. Обязанности должностных лиц и рабочего персонала при возникновении аварийной ситуации их действия. Должностные лица, у которых необходимо нахождение ПЛА на рабочем месте. Учебные тревоги по ПЛА. Проверка знаний ПЛА.</p>
--	--	--

## 9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка)

### 9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП

#### «Аппаратчик комбикормового производства» 3 разряд

Код	Тема	Содержание тем
УП.01	<b>Вводное занятие.</b>	<p>Ознакомление учащихся с содержанием производственного обучения на предприятии по программе «Производственное обучение на предприятии», с порядком проведения квалификационного экзамена по программе «Квалификационный экзамен в образовательном учреждении» и выдача учащимся этих программ; ознакомление учащихся с правилами заполнения дневника производственного обучения, выдача учащимся направлений на производственное обучение, бланков дневников производственного обучения, анкетирование учащихся по вопросам качества организации учебного процесса в образовательном учреждении.</p> <p>Учебно-производственные и воспитательные задачи курса. Прогрессивные формы хозяйствования предприятий (самоуправление, хозрасчёт, самофинансирование и т.д.). Условия труда рабочих в условиях перехода к рыночной экономике. Роль производственного обучения и приобретение навыков работы в качестве аппаратчика химводоочистки. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Ознакомление учащихся с учебной мастерской и с оборудованием. Расстановка учащихся по рабочим местам - показ.</p>
УП.02	<b>Ознакомление с комбикормовым предприятием. Инструктаж по безопасности труда, взрывобезопасности и</b>	<p>Ознакомление с производством. Проведение инструктажа на рабочем месте в соответствии со спецификой профессии, ознакомление в производством.</p> <p>Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Ознакомление с противопожарным инвентарём. Указание опасных</p>

	<b>электробезопасности.</b>	мест, места, отведённые для курения, отдыха, приёма пищи, переодевания.
УП.03	<b>Ознакомление с ведением процесса дробления грубых кормов, очистки кормового сырья от металломагнитных примесей.</b>	Ознакомление с технологической схемой производства. Ознакомление с режимами работы: :транспортного оборудования, дробилок, аспирационных систем, силосов, участка затаривания.
УП.04	<b>Обслуживание оборудования.</b>	Обслуживание транспортного оборудования, дробилок, аспирационных систем, силосов.
УП.05	<b>Ознакомление с дополнительными обязанностями при выполнении работ.</b>	Порядок проведения работ при возникновении аварийных ситуаций. Приемы работы в силосах.

## 9.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП

### «Аппаратчик комбикормового производства» 3 разряд

Код	Тема	Содержание тем
ПП.01	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	Проведение инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ аппаратчика комбикормового производства	Освоение всех видов работ, входящих в обязанности работ аппаратчика комбикормового производства. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Самостоятельное выполнение работ аппаратчика комбикормового производства
ПП.03	Практическая квалификационная работа	Практическая квалификационная работа проводится за счет времени отведенного на практическую подготовку в форме выполнения практического задания и документированного подтверждения результатов выполнения соответствующей деятельности (письменный отчет по обучению на производстве). Выполнение практической квалификационной работы оценивается руководителем по практической подготовке от Профильной организации и фиксируется в дневнике учёта производственной практики

## 10. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение 1: Оценочные материалы - экзаменационные билеты, тесты

## 11. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН основной программы профессионального обучения (программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих)

**«Аппаратчик комбикормового производства» 3 разряд**

Код	Элементы ОПО	Виды учебной нагрузки, в часах				Формы контроля
		Всего	В том числе			
			Теоретические занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>	<b>80</b>	<b>80</b>			Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания)
<b>ОПД</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			
ОПД.1	Введение	2	2			
ОПД.2	Товароведение сырья и комбикормов.	2	2			
ОПД.3	Трудовой законодательство	2	2			
ОПД.4	Охрана окружающей среды	2	2			
ОПД.5	Назначение весов.	2	2			Промежуточная аттестация в форме зачёта (тестирование, компьютерное тестирование)
ОПД.6	Охрана труда. Требования безопасности труда, производственной санитарии и гигиена труда	6	6			
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>					
<b>УД</b>	<b>Специальная технология</b>	<b>64</b>	<b>64</b>			
УД.01	Технологические процессы дробления.	4	4			
УД.02	Оборудование комбикормовых предприятий, его эксплуатация.	4	4			
УД.03	Физические и технологические свойства основных компонентов комбикормов.	8	8			
УД.04	Аспирационное оборудование на комбикормовых предприятиях.	8	8			
УД.05	Пожаровзрывобезопасность	4	4			
УД.06	Нормативные и правовые документы по промбезопасности ОПО и охране труда.	4	4			
УД.07	Правила техники безопасности при обслуживании и эксплуатации.	8	8			
УД.08	Правила техники безопасности при работе в силосах и бункерах с опусканием людей	8	8			
УД.09	Электробезопасность при эксплуатации транспортного и технологического оборудования	8	8			
УД.10	Пожаровзрывобезопасность в комбикормовом цехе	8	8			
<b>ПП</b>	<b>Практическая подготовка</b>	<b>160</b>		<b>160</b>		Прохождение обучающимися учебной
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>		<b>72</b>		
УП.01	Вводное занятие.	8		8		

УП.02	Ознакомление с комбикормовым предприятием. Инструктаж по безопасности труда, взрывобезопасности и электробезопасности.	8		8		и производственной практик в помещениях
УП.03	Ознакомление с ведением процесса дробления грубых кормов, очистки кормового сырья от металломагнитных примесей.	24		24		Профильной организации. Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания)
УП.04	Обслуживание оборудования.	24		24		Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)
УП.05	Ознакомление с дополнительными обязанностями при выполнении работ.	8		8		Отчет о прохождении практической подготовки:
<b>ПП.</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>88</b>		<b>88</b>		- дневники учёта учебной практики и производственной практик;
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	8		8		- заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	72		72		
ПП.03	Практическая квалификационная работа	8		8		



К	Консультация	8	8			
ИА	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	8	8			Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена: - результат практической квалификационной работы (отчет о прохождении практической подготовки); - проверка теоретических знаний (устный экзамен по билетам, письменный по тестам, компьютерное тестирование)
<b>Объем часов по видам нагрузки</b>		<b>256</b>	<b>96</b>	<b>160</b>		
<b>Всего часов</b>		<b>256</b>				

ОПД - общепрофессиональная дисциплина

ПМ - профессиональный модуль

УД - учебная дисциплина

УП - учебная практика

ПП - производственная практика

К - консультация

ИА - итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

## 12. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

**Календарный учебный график** определяет общий план учебного процесса (по неделям или дням)

**Функция календарного учебного графика** - раскрыть последовательность освоения элементов учебного плана программы профессионального обучения

**Срок обучения:** 256 часа

**Количество учебных месяцев/недель/дней:** 1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня

**Форма обучения:** очная

**Объём учебной нагрузки в день:** 8 часов

Объём учебной нагрузки в неделю: 40 часов

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

**основной программы профессионального обучения  
(программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих)  
«Аппаратчик комбикормового производства» 3 разряд**

Код	Элементы ОПП	Учебные недели и нагрузка в часах							
		недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОПД</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>								
ОПД.1	Введение	2							
ОПД.2	Товароведение сырья и комбикормов.	2							
ОПД.3	Трудовой законодательство	2							
ОПД.4	Охрана окружающей среды	2							
ОПД.5	Назначение весов.	2							
ОПД.6	Охрана труда. Требования безопасности труда, производственной санитарии и гигиена труда	6							
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>								
<b>УД</b>	<b>Специальная технология</b>								
УД.01	Технологические процессы дробления.	4							
УД.02	Оборудование комбикормовых предприятий, его эксплуатация.	4							
УД.03	Физические и технологические свойства основных компонентов комбикормов.	8							
УД.04	Аспирационное оборудование на комбикормовых предприятиях.	8							
УД.05	Пожаровзрывобезопасность		4						
УД.06	Нормативные и правовые документы по промбезопасности ОПО и охране труда.		4						
УД.07	Правила техники безопасности при обслуживании и эксплуатации.		8						
УД.08	Правила техники безопасности при работе в силосах и бункерах с опусканием людей		8						

УД.09	Электробезопасность при эксплуатации транспортного и технологического оборудования			8					
УД.10	Пожаровзрывобезопасность в комбикормовом цехе.			8					
<b>ПП</b>	<b>Практическая подготовка</b>								
<b>УП.</b>	<b>Учебная практика</b>								
УП.01.	Вводное занятие.			8					
УП.02	Ознакомление с комбикормовым предприятием. Инструктаж по безопасности труда, взрывобезопасности и электробезопасности.			8					
УП.03	Ознакомление с ведением процесса дробления грубых кормов, очистки кормового сырья от металломагнитных примесей.			24					
УП.04	Обслуживание оборудования.				24				
УП.05	Ознакомление с дополнительными обязанностями при выполнении работ.				8				
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>								
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность				8				
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих.					40	32		
ПП.03	Практическая квалификационная работа						8		
К	Консультация							8	
ИА	Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)							8	
<b>Всего часов</b>		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	
<b>Количество учебных месяцев/недель/дней</b>		1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня							

### 13. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

- Профессионального стандарта № 569 "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 года N 694н)
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по профессии 260101.01 "Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства" (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 933):

- Федерального закона «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» №116-ФЗ от 21.07.97.

- Федеральных норм и правил в области промышленной безопасности "Правила безопасности взрывопожароопасных производственных объектов хранения и переработки растительного сырья"(утверждены приказом Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 3 сентября 2020 года N 331

### **Литература**

1. В.Р.Шклюдов. Безопасность производственных процессов на комбикормовых заводах. Москва ВО "Агропромиздат" 1990.
2. Л.И.Семенов, Л.А.Теслер Взрывобезопасность элеваторов, мукомольных и комбикормовых заводов Москва ВО "Агропромиздат" 1991.

### **Электронные источники:**

- 1.Агромаш технологическое оборудование. Режим доступа [http://www.agromash.ru/alfav/technologich\\_dr.htm](http://www.agromash.ru/alfav/technologich_dr.htm);
2. Организация труда. <http://www.jobgrade.ru/> Все об организации труда, мотивации труда, развитии персонала, официальные документы;
3. Электронный ресурс нормативно-технической литературы библиотеки гостей и стандартов <http://www.gostrt.com/>;
4. Единый тарифно-квалификационный справочник <http://www.etks.info>;
5. Электронная библиотека <http://www.booksgid.com>;
6. Электронная библиотека <http://www.lanbook.com>

Приложение 1  
к Основной программе профессионального обучения  
(программе переподготовки рабочих, служащих)  
«Аппаратчик комбикормового производства»

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**

**для итоговой аттестации в форме  
квалификационного экзамена  
по профессии**

**«Аппаратчик комбикормового производства»  
3 разряд**



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Понятие об опасном производственном объекте.
2. Требования безопасности при эксплуатации обслуживаемого вами оборудования.
3. Причины возникновения, условия развития и последствия пылевых взрывов и пожаров.
4. Меры защиты от поражения электрическим током.
5. Период расследования обстоятельств и причин несчастного случая с легким исходом.

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2**

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. По каким признакам комбикормовый цех отнесен к категории опасных производственных объектов.
2. Меры безопасности при работе в силосах с опусканием людей.
3. Какими приборами безопасности должна быть оборудована нория.
4. Что такое электрический ток и чем он опасен для человека.
5. Назовите категорию выбойного отделения по взрывопожарной и пожарной опасности.

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Какие разрешительные документы нужны для эксплуатации опасного производственного объекта.
2. Требования безопасности при эксплуатации и техническом обслуживании винтовых и цепных транспортеров.
3. Первичные средства пожаротушения и правила пользования ими при ликвидации загораний.
4. Первая помощь при поражении электрическим током.
5. Какие несчастные случаи подлежат специальному расследованию?

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Квалификационные требования к персоналу, эксплуатирующему опасные производственные объекты.
2. Требования безопасности при эксплуатации дробилок.
3. Условия возникновения пылевого взрыва.
4. Что такое заземление и для чего оно нужно.
5. Какое допустимое напряжение светильников при освещении силосов (бункеров) при их металлическом исполнении?

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5**

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Лицензирование опасных производственных объектов.
2. Назначение магнитной защиты и требования по её эксплуатации.
3. Какие мероприятия относятся к взрывопреупреждению.
4. Что такое зануление и для чего оно нужно.
5. Что такое самовозгорание?

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6**



Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Организация производственного контроля на опасных производственных объектах.
2. Требования безопасности при эксплуатации аспирационного оборудования.
3. Меры безопасности при ликвидации аварийных ситуаций при самовозгорании отрубей, зерновых отходов в бункерах и силосах.
4. Как электрический ток влияет на организм человека?
5. Где производится отметка о допуске рабочего к самостоятельной работе?

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7**

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. В каких случаях работник, эксплуатирующий опасный производственных объект может быть отстранен от работы.
2. Меры безопасности при работе на высоте с приставных и раздвижных лестниц, стремянок, подмостей, стационарных площадок, подмостей.
3. Назначение легкобрасываемых конструкций (ЛСК) и взрыворазрядных устройств (ВРУ) .
4. Требования к переносным светильникам.
5. Какой срок расследования несчастного случая комиссией по специальному расследованию?

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Производственный контроль за безопасной эксплуатацией опасных производственных объектов.
2. Порядок расследования несчастных случаев на производстве.
3. Организация проведения временных огневых работ.
4. Что такое двойная изоляция, для чего она нужна и где она используется.
5. Назовите концентрацию благоприятную для взрыва пылевоздушной смеси.



Преподаватель \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Регистрация опасных производственных объектов в государственном реестре.
2. Требования безопасности при приемке, размещении и хранении шротов, жмыхов, травяной муки.
3. Назначение тамбур-шлюзов во взрывопожароопасных помещениях.
4. Меры защиты от статического электричества.
5. Назовите минимальную величину содержания кислорода в объеме воздуха (%), при котором возникает возможность пылевого взрыва.

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Страхование риска ответственности за причинение вреда другим лицам и окружающей природной среде при эксплуатации опасных производственных объектов.
2. Требования безопасности при хранении сырья и готовой продукции в таре в складах напольного хранения.
3. В чем суть флегматизации силосов и бункеров при самовозгорании растительного сырья. Какие применяются инертные газы для этих целей.
4. Что такое молния и чем она опасна.
5. Что является основанием для оформления разрешения на проведение временных огневых работ?



Преподаватель \_\_\_\_\_

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11**

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Страхование риска ответственности за причинение вреда другим лицам и окружающей природной среде при эксплуатации опасных производственных объектов.
2. Меры безопасности при работе в силосах и бункерах
3. Первичные средства пожаротушения и правила пользования ими при ликвидации загораний.
4. Способы защиты от поражения молнией.
5. Какой инструктаж обязан пройти рабочий, вновь поступивший на предприятие?

Преподаватель \_\_\_\_\_



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. По каким признакам комбикормовый цех отнесен к категории опасных производственных объектов
2. Требования безопасности при эксплуатации и техническом обслуживании винтовых и цепных транспортеров.
3. Причины возникновения, условия развития и последствия пылевых взрывов и пожаров.
4. Кто имеет I группу по электробезопасности и что он должен знать?
5. Назовите срок повторной проверки знаний рабочего, получившего неудовлетворительные оценки.



Преподаватель \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Какие разрешительные документы нужны для эксплуатации опасного производственного объекта.
2. Организация обучения рабочих по безопасности труда. Какие виды инструктажа проходят рабочие при поступлении и в процессе работы.
3. Какими приборами безопасности должна быть оборудована нория.
4. Меры защиты от поражения электрическим током.
5. В каком документе отражаются мероприятия по спасению обслуживающего персонала, в случае возникновения аварийной ситуации?

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Квалификационные требования к персоналу, эксплуатирующему опасные производственные объекты.
2. Требования безопасности при эксплуатации обслуживаемого вами оборудования
3. Характеристика пылевоздушных смесей. Опасные концентрации пыли при производстве комбикормов.
4. Что такое электрический ток и чем он опасен для человека.
5. Назовите предельно допустимую температуру нагрева подшипников оборудования после которой требуется его остановка.



Преподаватель \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Лицензирование опасных производственных объектов
2. Меры безопасности при погрузке, выгрузке железнодорожных вагонов.
3. Действия работников смены по плану ликвидации аварий и защиты персонала на обслуживаемом вами оборудовании или в производственном помещении.
4. Первая помощь при поражении электрическим током.
5. Перед какими машинами должна быть установлена магнитная защита?

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Организация производственного контроля на опасных производственных объектах.
2. Назначение и применение индивидуальных средств защиты при выполнении отдельных видов работ и обслуживании оборудования.
3. Меры безопасности при ликвидации аварий от самовозгорания мягкого сырья в силосах и бункерах.
4. Что такое заземление и для чего оно нужно.
5. Назовите радиус покрытия мокрыми мешками пола и стораемых конструкций при проведении огневых работ.



Преподаватель \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. В каких случаях работник, эксплуатирующий опасный производственный объект может быть отстранен от работы.
2. Требования безопасности при эксплуатации обслуживаемого вами оборудования.
3. Какие технические средства относятся к взрывозащите зданий и сооружений.
4. Как электрический ток влияет на организм человека?
5. Назовите время когда могут проводиться временные огневые работы в цехе.

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»**

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Производственный контроль за безопасной эксплуатацией опасных производственных объектов.
2. Требования безопасности при обслуживании нории.
3. В чем суть флегматизации силосов и бункеров при самовозгорании растительного сырья. Какие применяются инертные газы для этих целей.
4. Требования к переносным светильникам.
5. Как часто проводится периодическое обучение и проверка знаний требований промышленной безопасности работников рабочих профессий опасных производственных объектов.



Преподаватель \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Регистрация опасных производственных объектов в государственном реестре.
2. Требования безопасности при обслуживании и эксплуатации винтовых и цепных конвейеров.
3. Назначение легкобрасываемых конструкций (ЛСК) и взрыворазрядных устройств (ВРУ).
4. Меры защиты от статического электричества.
5. Назовите сроки проведения повторного инструктажа по охране труда на рабочем месте.

Преподаватель \_\_\_\_\_



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика комбикормового производства	«Утверждаю» Генеральный директор Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	---

1. Понятие об опасном производственном объекте.
2. Организация рабочего места при проведении ремонта технологического оборудования.  
Применяемые знаки безопасности, оснастка, инструмент.
3. Условия возникновения пылевого взрыва. Влияние концентрации и влажности пыли на взрывоопасность.
4. Что такое молния и чем она опасна
5. Когда проводится внеочередной инструктаж по охране труда.

**Преподаватель** \_\_\_\_\_