

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

### Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья

Регистрационный  
номер

#### Содержание

I. Общие сведения .....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) .....	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций .....	7
3.1. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья (аппаратчик, оператор)» ..	6
3.2. Обобщенная трудовая функция «Проведение работ по лабораторному контролю качества производства продуктов питания (лаборант-аналитик)» .....	18
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья (техник-технолог)» .....	21
3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья (технолог)» ..	28
3.5. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием технологий продуктов питания из растительного сырья (специалист по исследованию и разработке)» .....	31
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта .....	34

#### I. Общие сведения

Технология производства продуктов питания из растительного сырья

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

#### Основная цель вида профессиональной деятельности:

Создание и внедрение прогрессивных технологий производства высококачественных безопасных, конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами, включая хранение и переработку зерна, производство хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахаристых продуктов, бродильных производств и виноделия, производство консервов и пищекокцентратов, жиров и жирозаменителей, пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла

**Группа занятий:**

3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы	7512 6	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
8160 6	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов	3119 0	Техники в области физических и технических наук, не входящие в другие группы
7515 7	Дегустаторы продуктов питания и напитков и определители сортности	1223 1	Руководители подразделений по научным исследованиям и разработкам
7514 3	Заготовители и обработчики фруктов и овощей	1321 6	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
(код ОКЗ <sup>1</sup> )	(наименование)	(код ОКЗ <sup>1</sup> )	(наименование)

**Отнесение к видам экономической деятельности:**

10.31	Переработка и консервирование картофеля
10.32	Производство соковой продукции из фруктов и овощей
10.39	Прочие виды переработки и консервирования фруктов и овощей
10.41	Производство масел и жиров
10.42	Производство маргариновой продукции
10.61	Производство продуктов мукомольной и крупяной промышленности
10.62	Производство крахмала и крахмалосодержащих продуктов
10.71	Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения
10.72	Производство сухарей, печенья и прочих сухарных хлебобулочных изделий, производство мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, пирогов и бисквитов, предназначенных для длительного хранения
10.73	Производство макаронных изделий кускуса и аналогичных мучных изделий
10.81	Производство сахара
10.82	Производство какао, шоколада и сахаристых кондитерских изделий
10.86	Производство детского питания и диетических пищевых продуктов
10.89	Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки
10.91	Производство готовых кормов для животных, содержащихся на фермах
10.92	Производство готовых кормов для домашних животных

11.01	Перегонка, очистка и смешивание спиртов
11.05	Производство пива
11.06	Производство солода
11.07	Производство безалкогольных напитков; производство минеральных вод и прочих питьевых вод в бутылках

(код  
ОКВЭД<sup>2</sup>)

(наименование вида экономической деятельности)

**II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт  
(функциональная карта вида профессиональной деятельности)**

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4	4
			Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	А/02.4	4
			Выполнение технологических операций производства хлеба, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	А/03.4	4
			Выполнение технологических операций производства сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	А/04.4	4
			Выполнение технологических операций бродильных производств и виноделия в соответствии с технологическими инструкциями	А/05.4	4
			Выполнение технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими	А/06.4	4

			инструкциями		
			Выполнение технологических операций производства жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	A/07.4	4
			Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями	A/08.4	4
В	Проведение работ по лабораторному контролю качества производства продуктов питания	4	Проведение лабораторных исследований по контролю качества на технологических этапах производства продукции	B/01.4	4
			Ведение отчетной документации по результатам производственного контроля при проведении технологических процессов производства продукции	B/02.4	4
С	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	5	Организация работы по ведению технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	C/01.5	5
			Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров процесса хранения и переработки зерна и семян	C/02.5	5
			Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	C/03.5	5
			Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производства сахаристых продуктов	C/04.5	5
			Осуществление контроля за соблюдением	C/05.5	5

			технологических параметров бродильных производств и виноделия		
			Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производства консервов и пищевых концентратов	C/06.5	5
			Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производства жиров и жирозаменителей	C/07.5	5
			Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	C/08.5	5
D	Оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	6	Составление технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
			Реализация мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/02.6	6
E	Стратегическое управление развитием технологий продуктов питания из растительного сырья	7	Разработка рецептуры и технологий производства новой продукции из растительного сырья	E/01.7	7
			Организация проведения испытаний и внедрения в промышленное производство новых видов продукции	E/02.7	7

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		Код	А	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Аппаратчик-оператор хранения и переработки зерна Аппаратчик-оператор хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Аппаратчик-оператор производства сахаристых продуктов Аппаратчик-оператор бродильных производств и виноделия Аппаратчик-оператор производства жиров и жирозаменителей Аппаратчик-оператор производства консервов и пищекокцентратов					
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих					
Требования к опыту практической работы	-					
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации <sup>6</sup> При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет <sup>7</sup>					
Другие характеристики	-					

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ <sup>1</sup>	8160 6	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов
	7512 6	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
	7514 3	Заготовители и обработчики фруктов и овощей
ЕТКС <sup>3</sup>		Аппаратчик комбикормового производства
		Аппаратчик крупяного производства
		Аппаратчик мукомольного производства
		Аппаратчик обработки зерна
		Оператор пульта управления элеватором
		Заквасчик
		Машинист поточной линии формования хлебных изделий
		Оператор установки бестарного хранения сырья
		Пекарь
		Прессовщик полуфабриката макаронных изделий
		Оператор поточно-автоматической линии
		Тестовод
		Аппаратчик по обработке сырого пектина
		Аппаратчик приготовления инвертного сиропа
		Изготовитель бисквита
		Изготовитель вафель
		Изготовитель карамели
		Изготовитель конфет
		Изготовитель мармеладопастильных изделий
		Изготовитель шоколада
		Кондитер
		Машинист шоколадоотделочных машин
		Приготовление белковых масс
		Аппаратчик варки утфеля
		Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока
		Оператор пульта управления в сахарном производстве
		Аппаратчик коньячного производства
		Аппаратчик производства шампанского
		Обработчик виноматериалов и вина
	Обработчик коньячных спиртов и коньяков	
	Обработчик сусла и соков	
	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	



		Аппаратчик процесса брожения
		Купажист
		Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве
		Солодовщик
		Аппаратчик пароводотермического агрегата
		Оператор моечно-очистительного агрегата агрегата
		Оператор обжарочного аппарата
		Аппаратчик асептического консервирования
		Аппаратчик стерилизации консервов
		Машинист закаточных машин
		Машинист разливно-наполнительных автоматов
		Аппаратчик гидратации
		Аппаратчик получения фосфатидов
		Жаровщик
		Регенераторщик
		Аппаратчик дезодорации
		Аппаратчик по приготовлению майонеза
		Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий
		Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров
		Составитель смесей
	Сушильщик пищевой продукции	
	Сепараторщик	
ОКСО <sup>5</sup>	2.19.01.03	Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства
	2.19.01.04	Пекарь
	2.19.01.05	Оператор поточно-автоматической линии (макаронное производство)
	2.19.01.06	Аппаратчик производства сахара
	2.19.01.07	Кондитер сахаристых изделий
	2.19.01.08	Пивовар
	2.19.01.15	Аппаратчик получения растительного масла
	2.19.01.16	Оператор линии производства маргарина
	2.19.01.17	Повар, кондитер

### 3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Техническое обслуживание технологического оборудования	Код	A/01.4	Уровень (подуровень)	4
--------------	--	-----	--------	----------------------	---

производства продуктов питания  
из растительного сырья в  
соответствии с эксплуатационной  
документацией

)  
квалификац  
ии

Происхождение  
трудовой  
функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
----------	---	------------------------------	--	--

Код  
оригинала

Регистрационный  
номер  
профессионального  
стандарта

Трудовые действия	Осмотр оборудования для выявления дефектов и недостатков
	Профилактическая очистка от загрязнений механических деталей и узлов оборудования
	Проверка состояния технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на соответствие нормативной и эксплуатационной документации
	Подготовка технологического оборудования и рабочего места к запуску технологического процесса
	Анализ исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе эксплуатации
	Ведение установленной документации по обслуживанию технологического оборудования
Необходимые умения	Осуществлять проверку работоспособности и настройку оборудования
	Производить чистку и смазку отдельных узлов оборудования
	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
	Выполнять отдельные операции по наладочным и ремонтным работам узлов оборудования
	Использовать специализированное программное обеспечение при техническом обслуживании технологического оборудования
	Документально оформлять результаты проделанной работы
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования
Необходимые знания	Назначения, принцип действия и устройство оборудования (отдельных узлов и агрегатов)

	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования
	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, включая правила регулирования
	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования
	Программы управления приборами и средствами измерения технологического оборудования
	Документооборот по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования
Другие характеристики	-

### 3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием и подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из растительного сырья
	Регулирование процессов очистки зерна и семян
	Ведение процесса вентилирования и сушки зерна и семян
	Формирование помольных партий в соответствии с рецептурой
	Обеспечение установленных режимов работы оборудования для подготовки зерна и семян к переработке
	Внесение информации о результатах технических наблюдений за ходом технологического процесса в документы внутренней отчетности
	Контроль качества продукции переработки зерна и семян по показаниям контрольно-измерительных приборов

Необходимые умения	Различать зерно и семена различных сельскохозяйственных культур
	Выявлять некондиционное зерно и семена
	Производить очистку зерна и семян надлежащего качества и подготовку их к переработке
	Подбирать, натягивать и заменять сита
	Составлять рецептуры помольных партий
	Регулировать режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу
	Упаковывать продукцию переработки зерна и семян в тару
Необходимые знания	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы
	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
	Требования действующих стандартов к качеству зерна и семян, готовой продукции
	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
	Оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
	Правила сушки зерна и семян различных культур
	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении
	Правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией
	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур
Другие характеристики	-

### 3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства хлеба, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/03.4	Уровень (подуровень ) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	------------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код	Регистрационный

оригинала  
номер  
профессионального  
стандарта

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем, расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
	Выполнение последовательности технологических операций по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий на технологическом оборудовании в соответствии с документацией;
	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
	Регулирование параметров качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
	Обеспечение нормативов выхода и сортности продукции хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Документальное оформление полученных результатов в журналах ведения технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и продукции производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, кондитерских и

	макаронных изделий;
	Оформлять производственную и технологическую документацию производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы;
	Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций;
Необходимые знания	Требования к качеству сырья для производства различных групп изделий
	Технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Основных технологических операций, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации
	Показатели качества сырья и готовой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации;
	Документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Правила оформления и периодичность заполнения документации
Другие характеристики	-

### 3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/04.4	Уровень (подуровень ) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве сахаристых продуктов
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
	Выполнение последовательности технологических операций по производству производства сахаристых продуктов на технологическом оборудовании в соответствии с документацией;
	Регулирование параметров и режимов технологических операций;
	Регулирование параметров качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций;
	Обеспечение нормативов выхода сахаристых продуктов
	Документальное оформление полученных результатов в журналах ведения технологических процессов
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства сахаристых продуктов
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве сахаристых продуктов
	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и производства сахаристых продуктов
	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства сахаристых продуктов
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства сахаристых продуктов
	Оформлять производственную и технологическую документацию производства сахаристых продуктов
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства сахаристых продуктов
	Использовать специализированное программное обеспечение при

	выполнении технологических операций
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
Необходимые знания	Требования к качеству сырья для производства различных групп изделий
	Технология производства сахаристых продуктов
	Основных технологических операций, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматике
	Показатели качества сырья и готовой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации;
	Документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве сахаристых продуктов
	Правила оформления и периодичность заполнения документации
Другие характеристики	-

### 3.1.5. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций бродильных производств и виноделия в соответствии с технологическими инструкциями	Код	А/05.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов бродильных производств и виноделия
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов



	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
	Выполнение последовательности технологических операций броидильных производств и виноделия на технологическом оборудовании в соответствии с документацией;
	Регулирование параметров и режимов технологических операций;
	Регулирование параметров качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций;
	Обеспечение нормативов выхода броидильных производств и виноделия
	Документальное оформление полученных результатов в журналах ведения технологических процессов
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы броидильных производств и виноделия
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов броидильных производств и виноделия
	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и продукции броидильных производств и виноделия
	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования броидильных производств и виноделия
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса броидильных производств и виноделия
	Оформлять производственную и технологическую документацию броидильных производств и виноделия
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов броидильных производств и виноделия
	Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций;
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы;
Необходимые знания	Требования к качеству сырья для производства различных групп изделий
	Технология броидильных производств и виноделия
	Основных технологических операций, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования
	Порядок регулирования параметров работы технологического

	оборудования и средств автоматике
	Показатели качества сырья и готовой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации
	Документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции бродильных производств и виноделия
	Правила оформления и периодичность заполнения документации
Другие характеристики	-

### 3.1.6. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/06.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства консервов и пищевых концентратов
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
	Выполнение последовательности технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на технологическом оборудовании в соответствии с документацией;
	Регулирование параметров и режимов технологических операций;

	<p>Регулирование параметров качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций;</p> <p>Обеспечение нормативов выхода производства консервов и пищекокцентратов</p> <p>Документальное оформление полученных результатов в журналах ведения технологических процессов</p>
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы производства консервов и пищекокцентратов
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов производства консервов и пищекокцентратов
	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и продукции производства консервов и пищекокцентратов
	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства консервов и пищекокцентратов
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов
	Оформлять производственную и технологическую документацию производства консервов и пищекокцентратов
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства консервов и пищекокцентратов
	Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций;
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы;
Необходимые знания	Требования к качеству сырья для производства различных групп изделий
	Технология производства консервов и пищекокцентратов
	Основных технологических операций, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации
	Показатели качества сырья и готовой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации;
	Документооборот по выполнению технологических операций

	и приемке продукции при производстве консервов и пищеконцентратов
	Правила оформления и периодичность заполнения документации
Другие характеристики	-

### 3.1.7. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/07.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства жиров и жирозаменителей
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов производства жиров и жирозаменителей
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества производства жиров и жирозаменителей
	Выполнение последовательности технологических операций производства жиров и жирозаменителей на технологическом оборудовании в соответствии с документацией;
	Регулирование параметров и режимов технологических операций;
	Регулирование параметров качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций;
	Обеспечение нормативов выхода производства жиров и жирозаменителей
	Документальное оформление полученных результатов в журналах ведения технологических процессов
Необходимые	Подготавливать сырье и расходные материалы производства

умения	жиров и жирозаменителей
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов производства жиров и жирозаменителей
	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и продукции производства жиров и жирозаменителей
	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства жиров и жирозаменителей
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства жиров и жирозаменителей
	Оформлять производственную и технологическую документацию производства жиров и жирозаменителей
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства жиров и жирозаменителей
	Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций;
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы;
Необходимые знания	Требования к качеству сырья для производства различных групп изделий
	Технология производства жиров и жирозаменителей
	Основных технологических операций, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации
	Показатели качества сырья и готовой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации;
	Документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве жиров и жирозаменителей
	Правила оформления и периодичность заполнения документации
Другие характеристики	-

### 3.1.8. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/08.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Выполнение последовательности технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на технологическом оборудовании в соответствии с документацией;
	Регулирование параметров и режимов технологических операций;
	Регулирование параметров качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций;
	Обеспечение нормативов выхода производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Документальное оформление полученных результатов в журналах ведения технологических процессов
Необходимые	Подготавливать сырье и расходные материалы производства

умения	пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных
	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и продукции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных
	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Оформлять производственную и технологическую документацию производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций;
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы;
Необходимые знания	Требования к качеству сырья для производства различных групп изделий
	Технология производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Основных технологических операций, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики
	Показатели качества сырья и готовой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации;
	Документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

	Правила оформления и периодичность заполнения документации
Другие характеристики	-

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Проведение работ по лабораторному контролю качества производства продуктов питания	Код	В	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Х	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Возможные наименования должностей, профессий	Лаборант-микробиолог Лаборант Техник-лаборант				
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих				
Требования к опыту практической работы	-				
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации <sup>6</sup> При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет <sup>7</sup>				
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года				

Дополнительные характеристики



Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ <sup>1</sup>	3111	Техники в области химических и физических наук
	3119	Техники в области физических и технических наук, не входящие в другие группы
ЕТКС <sup>3</sup>		Лаборант-микробиолог
		Лаборант
		Техник-лаборант
ОКСО <sup>5</sup>	2.19.01.02	Лаборант-аналитик

### 3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Проведение лабораторных исследований по контролю качества на технологических этапах производства продукции	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка реактивов и посуды для проведения лабораторных работ
	Хранение и поддержание в рабочем состоянии средств технологического оснащения для осуществления лабораторных исследований
	Осуществление отбора проб по точкам контроля технологического процесса
	Проведение подготовки проб для осуществления физико-химических и микробиологических исследований
	Оформление заявок на химические реактивы, посуду, оборудование и другие материалы, необходимые для испытаний
Необходимые умения	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой
	Мыть и стерилизовать химическую посуду, инструменты, готовить растворы заданной концентрации

	Осуществлять физико-химические и микробиологические анализы образцов продукции
	Поддерживать в исправном состоянии установки, приборы, инструменты и другое лабораторное оборудование
Необходимые знания	Правила работы с химической посудой, реактивами и лабораторным оборудованием
	Нормативной документации, стандартов, положений, инструкций и других руководящих материалов по проведению лабораторных анализов и испытаний
	Качественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации
	Методы и методики проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции
	Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории
Другие характеристики	-

### 3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Ведение отчетной документации по результатам производственного контроля при проведении технологических процессов производства продукции	Код	V/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала			
		Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Оформление результатов анализов и протоколов испытаний				
	Информирование соответствующих подразделений о результатах испытаний				
	Ведение рабочих журналов в соответствии с установленными				

	требованиями
Необходимые умения	Вести лабораторные журналы согласно внутреннему регламенту предприятия
	Составлять заявки на химические реактивы, посуду, оборудование и другие материалы, необходимые для испытаний
	Составлять отчеты по результатам анализов и испытаний
Необходимые знания	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности
	Внутренних, государственных и международных требований к качеству готовой продукции
	Правила оформления технической документации на проведенные лабораторные анализы и испытания
	Стандартов, технических условий, положений, методик, инструкций и других руководящих документов по проведению лабораторных анализов и испытаний
Другие характеристики	-

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Код	С	Уровень квалификации	5
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Х	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Возможные наименования должностей, профессий	Техник-технолог Начальник смены Мастер участка Бригадир участка				
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование				
Требования к опыту					

практической работы	
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации <sup>6</sup> При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет <sup>7</sup>
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года

### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ <sup>1</sup>	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
ЕТКС <sup>3</sup>		Техник-технолог
		Мастер участка
ОКСО <sup>5</sup>	2.19.02.02	Технология хранения и переработки зерна
	2.19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	2.19.02.04	Технология сахаристых продуктов
	2.19.02.05	Технология бродильных производств и виноделие
	2.19.02.06	Технология консервов и пищевых концентратов
	2.19.02.09	Технология жиров и жирозаменителей

### 3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Организация работы по ведению технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Код	С/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер

Трудовые действия	Планирование сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья
	Организация работы исполнителей на рабочих местах
	Ведение учетно-отчетной документации
	Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
	Контроль санитарного состояния технологического оборудования и производственного участка
Необходимые умения	Планировать и распределять работу аппаратчиков производственной линии
	Вести табель учета рабочего времени работников
	Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства
	Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных
Необходимые знания	Технология производства продуктов питания из растительного сырья
	Виды машин, механизмов и оборудования по профилю специальности и правила их эксплуатации
	Методики расчета выхода продукции
	Оформление журналов производственного учета и контроля
	Требования нормативных документов к качеству сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и ведению технологического процесса
Другие характеристики	-

### 3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров процесса хранения и переработки зерна и семян	Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер

Трудовые действия	Размещение зерна и семян на хранение в соответствии с качеством
	Контроль рациональных режимов работы оборудования для хранения зерна и семян, для производства муки и крупы
	Контроль качества зерна и семян для составления помольных партий
	Определение режимных параметров технологических процессов при хранении и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
Необходимые умения	Подбирать режимы хранения зерна и семян в соответствии с результатами входного контроля
	Устанавливать технологические режимы работы оборудования для хранения зерна и семян, производства муки и крупы
	Анализировать результаты оценки качества зерна, семян и готовой продукции
	Производить учет зерна при сушке, расход зерна и семян в процессе переработки и расчет выхода готовой продукции
Необходимые знания	Технология хранения и переработки зерна и семян
	Требования к качеству зерна и семян, методы его оценки
	Конструктивные особенности, принцип и рациональные технологические режимы работы и правила эксплуатации оборудования
	Способы составления и методы расчета помольных партий
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
	Программы управления приборами по учету расхода сырья и вспомогательных материалов, выхода полуфабрикатов и готовой продукции
Другие характеристики	-

### 3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Код	C/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5

Происхождение  
трудовой

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
----------	---	------------------------------	--	--

функции				Код	Регистрационный
				оригинала	номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Контроль качества сырья для производства хлеба, макаронных и кондитерских изделий				
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию				
	Обеспечение требуемых техническим регламентом режимов технологических процессов				
	Обеспечение безопасной эксплуатации оборудования для производства хлеба, макаронных и кондитерских изделий				
Необходимые умения	Контролировать выход и качество полуфабрикатов хлебобулочной, макаронной и кондитерской продукции				
	Устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов по переработке сырья и производству хлеба, макаронных и кондитерских изделий				
	Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности на производстве				
	Планировать и контролировать учет и расход основного сырья, вспомогательных компонентов				
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья				
	Качественные показатели полуфабрикатов и готовой продукции хлебобулочной, кондитерской и макаронной продукции				
	Методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлеба, макаронных и кондитерских изделий				
	Характеристики физико-химических процессов, происходящих при производстве хлеба, макаронных и кондитерских изделий				
	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий				
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства				
Другие характеристики	-				

### 3.3.4. Трудовая функция

Наименование	Осуществление контроля за соблюдением технологических	Код	C/04.5	Уровень (подуровень)	5
--------------	---	-----	--------	----------------------	---

параметров производства  
сахаристых продуктов

)  
квалификац  
ии

Происхождение  
трудовой  
функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль и регулировка соблюдения технологических режимов процесса производства сахаристых продуктов
	Оценка и контроль качества производства сахаристых продуктов
	Установка и корректировка режимных параметров технологических процессов производства сахаристых продуктов
Необходимые умения	Контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции
	Определять объекты (точки) контроля
	Проводить техническое обслуживание и подналадку оборудования для обработки сырья и получения сахара
	Выявлять брак и причины его возникновения
Необходимые знания	Требования к качеству сырья и готовой продукции
	Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования производства сахаристой продукции
	Методику расчетов нагрузки на оборудование
	Правила установки, наладки и технического обслуживания
	Виды брака и меры по его предотвращению.
Другие характеристики	-

### 3.3.5. Трудовая функция

Наименование	Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров броидильных производств и виноделия	Код	C/05.5	Уровень (подуровень) ) квалификац ии	5
--------------	--	-----	--------	--	---

Происхождение  
трудовой

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
----------	---	------------------------------	--	--



функции				Код	Регистрационный
				оригинала	номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Учет сырья, получаемых продуктов, вспомогательных средств бродильных производств и виноделия				
	Контроль рациональных режимов работы оборудования для хранения и производства продукции				
	Контроль качества сырья и готовой продукции бродильных производств и виноделия				
	Устанавливать и корректировать режимные параметры технологических процессов бродильных производств и виноделия				
Необходимые умения	Производить расчет выхода готовой продукции				
	Подбирать и обслуживать оборудование бродильных производств и виноделия				
	Устанавливать технологические режимы работы оборудования				
	Проектировать технологические процессы бродильных производств и виноделия				
	Диагностировать состояние технологического оборудования и определять эффективность его работы				
Необходимые знания	Требования к качеству сырья и методы его оценки				
	Условия безопасного хранения сырья				
	Технологические процессы бродильных производств и виноделия				
	Конструктивные особенности, принцип и рациональные технологические режимы работы и правила эксплуатации оборудования				
	Методику расчета и подбора оборудования				
	Классификация и качественная характеристика сырья и готовой продукции				
Другие характеристики	-				

### 3.3.6. Трудовая функция

Наименование	Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производства консервов и пищеконцентратов	Код	C/06.5	Уровень (подуровень) квалификац	5
--------------	--	-----	--------	---------------------------------	---

		и	
--	--	---	--

Происхождение трудовой функции	Оригинал	Х	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Контроль качества сырья для производства консервов и пищевых концентратов				
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию				
	Обеспечение безопасной эксплуатации оборудования для производства консервов и пищевых концентратов				
	Обеспечение требуемых техническим регламентом режимов технологических процессов				
Необходимые умения	Контролировать выход и качество полуфабрикатов консервов и пищевых концентратов				
	Устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов по переработке сырья и производству консервов и пищевых концентратов				
	Планировать и контролировать учет и расход основного сырья, вспомогательных компонентов				
	Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности на производстве				
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья				
	Качественные показатели полуфабрикатов и готовой продукции консервов и пищевых концентратов				
	Методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов и пищевых концентратов				
	Характеристики физико-химических процессов, происходящих при производстве консервов и пищевых концентратов				
	Технология производства консервов и пищевых концентратов				
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства				
Другие характеристики	-				

### 3.3.7. Трудовая функция

Наименован  Код  Уровень

ие

соблюдением технологических параметров производства жиров и жирозаменителей
---

(подуровень ) квалификац ии
-----------------------------------

Происхождение  
трудовой  
функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
----------	---	---------------------------	--	--

Код  
оригинала

Регистрационный  
номер  
профессионального  
стандарта

Трудовые действия	Контроль качества сырья для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию
	Обеспечение требуемых техническим регламентом режимов технологических процессов производства жиров и жирозаменителей
	Обеспечение безопасной эксплуатации оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
Необходимые умения	Контролировать выход и качество полуфабрикатов и масложировой продукции, расхода реагентов
	Планировать и контролировать учет и расход основного сырья, вспомогательных компонентов
	Устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов по переработке масличного сырья и производству масложировой продукции
	Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности на производстве
Необходимые знания	Виды и качественные показатели масличного сырья
	Качественные показатели полуфабрикатов и готовой продукции масложирового производства
	Методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции масложирового производства
	Характеристика физико-химических процессов, происходящих при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей
	Технология производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства масложировой продукции
Другие	-

характеристики	
----------------	--

### 3.3.8. Трудовая функция

Наименование	Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	Код	C/08.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль качества сырья для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию
	Обеспечение требуемых техническим регламентом режимов технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Обеспечение безопасной эксплуатации оборудования для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Необходимые умения	Контролировать выход и качество пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Планировать и контролировать учет и расход основного сырья, вспомогательных компонентов
	Устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности на производстве
Необходимые знания	Виды и качественные показатели сырья
	Качественные показатели полуфабрикатов и готовой продукции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства пищевых добавок,

	ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Характеристика физико-химических процессов, происходящих при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Технология производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Другие характеристики	-

### 3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья		Код	D	Уровень квалификации	6
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала				
			Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Инженер-технолог (технолог) Начальник цеха					
Требования к образованию и обучению	Высшее образование - бакалавриат					
Требования к опыту практической работы						
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном					

	законодательством Российской Федерации <sup>6</sup> При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет <sup>7</sup>
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ <sup>1</sup>	1321 6	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
ЕКС <sup>4</sup>		Инженер-технолог
		Начальник цеха (участка)
ОКСО <sup>5</sup>	2.19.03.02	Продукты питания из растительного сырья

#### 3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Составление технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Составление типовых инструкций технологических процессов
	Составление и оформление технических заданий на проектирование приспособлений, оснастки и специального инструмента
	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства
	Анализ свойств сырья для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
Необходимые умения	Оформлять технологическую документацию согласно внутреннему регламенту предприятия

	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы для проектирования, приспособлений и оснастки, и специального инструмента
	Выполнять технологические расчеты для составления технологических инструкций
	Использовать результаты оценки качества сырья для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных
Необходимые знания	Документы по проведению государственного метрологического контроля и надзора за средствами измерений и испытательным оборудованием
	Технология производства продуктов питания из растительного сырья
	Требования, предъявляемые к качеству сырья, материалов и готовой продукции
	Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования
	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты
	Специализированные компьютерные программы по соблюдению параметров и режимов ведения технологических операций производства
Другие характеристики	-

### 3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Реализация мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Анализ причин брака продукции, разработка мероприятий по их предупреждению и устранению
	Разработка и внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и средств автоматизации
	Обучение персонала работе по технологическим процессам и системам управления
	Составление отчетов по результатам внедрения технологических процессов и систем управления
	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и систем управления
Необходимые умения	Диагностировать состояние технологического оборудования и определять эффективность его работы
	Корректировать технологические режимы работы оборудования
	Разрабатывать планы обучения
	Устранять причины брака продукции
	Оформлять техническую и технологическую документацию
	Проектировать прогрессивные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных
Необходимые знания	Технология производства продуктов питания из растительного сырья
	Виды, формы и методы мотивации персонала
	Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования по производству продукции
	Основы систем управления качеством продукции
	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности
	Специализированные компьютерные программы по соблюдению параметров и режимов ведения технологических операций производства
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
	-
Другие характеристики	-

### 3.5. Обобщенная трудовая функция

Наименование

Стратегическое управление развитием технологий продуктов

Код

Е

Уровень квалификации

7



питания из растительного сырья

ции

Происхождение  
обобщенной  
трудовой  
функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
----------	---	------------------------------	--	--

Код  
оригиналаРегистрационный  
номер  
профессионального  
стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Главный технолог Начальник исследовательской лаборатории Руководитель отдела R&D
---	--

Требования к образованию и обучению	Высшее образование – магистратура, специалитет
Требования к опыту практической работы	
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации <sup>6</sup> При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет <sup>7</sup>
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года

## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ <sup>1</sup>	1321 6	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
	1223 1	Руководители подразделений по научным исследованиям и разработкам
ЕКС <sup>4</sup>	-	Главный технолог
ОКСО <sup>5</sup>	2.19.04.02	Продукты питания из растительного сырья

### 3.5.1. Трудовая функция

Наименование	Разработка рецептуры и технологий производства новой продукции из растительного сырья	Код	Е/01.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разработка технологической документации при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Разработка и внедрение новых технологий в производственный процесс
	Корректировка рецептур выпускаемой продукции при использовании новых видов сырья
	Анализ и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции
	Организация экспериментальных исследований по созданию и совершенствованию качеств продуктов питания из растительного сырья
	Составление отчетности по проектной, экспериментальной и исследовательской деятельности
Необходимые умения	Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья
	Составлять рецептурные композиции новых видов продукции
	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения
	Оформлять и обосновывать заключения по результатам проведенных исследовательских и аналитических мероприятий
	Проводить маркетинговые исследования
	Выполнять верификацию опытных партий на производстве

	Проводить работы по техническому регулированию производства модифицированной и новой продукции
Необходимые знания	Основные свойства новых видов сырья и продукции
	Технология производства продуктов питания из растительного сырья
	Основы маркетинга
	Нормативная и технологическая документация по технологиям производства продуктов питания из растительного сырья
	Методология научных исследований в технологии продуктов питания
	Специализированные компьютерные программы по соблюдению параметров и режимов ведения технологических операций производства
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
Другие характеристики	-

### 3.5.2. Трудовая функция

Наименование	Организация проведения испытаний и внедрения в промышленное производство новых видов продукции	Код	E/02.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Управление маркетинговыми исследованиями в области разрабатываемых и внедряемых политик
	Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов
	Проведение исследовательских и экспериментальных работ с целью модификации или разработки новой продукции
	Разработка и утверждение технической документации на производство модифицированной и новой продукции
	Разработка рецептурно-компонентных и технологических

	решений с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Организация выпуска опытных партий и освоение новой продукции
Необходимые умения	Планировать и проводить маркетинговые исследования по оценке потребительских предпочтений и привлекательности продуктов питания из растительного сырья
	Проводить анализ конкурентных преимуществ выпускаемых продуктов
	Составлять программно-целевые модели исследования для модификации или разработки новой продукции
	Выполнять верификацию опытных партий на производстве
	Проводить работы по техническому регулированию производства модифицированной и новой продукции из растительного сырья
	Составлять рецептуры новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества
	Оформлять техническую, технологическую, локальную нормативную документацию в соответствии с требованиями действующей нормативной базы
Необходимые знания	Методология научных исследований в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	Методология проектирования продуктов питания из растительного сырья
	Инновационные технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	Технология производства продуктов питания из растительного сырья
	Нормативная технологическая документация по технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	Специализированные компьютерные программы по соблюдению параметров и режимов ведения технологических операций производства
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
Другие характеристики	-

#### **IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта**

##### **4.1. Ответственная организация-разработчик**

Федеральное государственное бюджетное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт труда Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации»

Зайцева Ольга Михайловна

## 4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса (СПК АПК), город Москва
2	Союз работодателей «Общероссийское агропромышленное объединение работодателей «Агропромышленный союз России», город Москва
3	ФГБОУ ВО «Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия», город Нижний Новгород
4	Межрегиональная ассоциация независимых экспертов по развитию квалификаций, город Москва
5	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», город Москва

<sup>1</sup> Общероссийский классификатор занятий

<sup>2</sup> Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

<sup>3</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих

<sup>4</sup> Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих

<sup>5</sup> Общероссийский классификатор специальностей по образованию ОК 009-2016

<sup>6</sup> Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменением, внесенным приказом Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970); статья 213 Трудового кодекса Российской Федерации «Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2004, № 35, ст. 3607; 2006, № 27, ст. 2878; 2008, № 30, ст. 3616; 2011, № 49, ст. 7031; 2013, № 48, ст. 6165, № 52, ст. 6986).

<sup>7</sup> Статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации «Работы, на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до восемнадцати лет