



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 58531

от "01" июля 2017.

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
(Минтруд России)

ПРИКАЗ

28 октября 2019.

Москва

№ 694н

**Об утверждении профессионального стандарта
«Специалист по технологии продуктов питания из растительного
сырья»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».

Министр

 М.А. Топилин

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «28» октября 2019 г. № 694н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья

1300

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..... | 6 |
| 3.1. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» .. | 6 |
| 3.2. Обобщенная трудовая функция «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» .. | 40 |
| 3.3. Обобщенная трудовая функция «Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» .. | 50 |
| 3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» .. | 75 |
| 3.5. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» .. | 83 |
| IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта .. | 91 |

I. Общие сведения

Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

(наименование вида профессиональной деятельности)

22.003

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Группа занятий:

| | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------|
| 1321 | Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности | 2141 | Инженеры в промышленности и на производстве |
| 3139 | Техники (операторы) по управлению технологическими | 7549 | Квалифицированные рабочие промышленности и рабочие |

| | | | |
|-------------------------|------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------|
| | процессами, не входящие в другие группы | | родственных занятий, не входящие в другие группы |
| 8131 | Операторы установок по переработке химического сырья | - | - |
| (код ОКЗ ¹) | (наименование) | (код ОКЗ) | (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 |
| 10.41.2 | Производство нерафинированных растительных масел и их фракций |
| 10.41.5 | Производство рафинированных растительных масел и их фракций |
| 10.41.6 | Производство гидрогенизированных и переэтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций |
| 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 |
| 10.83 | Производство чая и кофе |
| 10.89.3 | Производство растительных соков и экстрактов, пептических веществ, растительных клеев и загустителей |
| 10.89.5 | Производство искусственного меда и карамели |
| 10.89.6 | Переработка меда (темперирование, фильтрация, декристаллизация и смешивание меда) |
| 10.89.8 | Производство биологически активных добавок к пище |
| 11.01 | Перегонка, очистка и смешивание спиртов |
| 11.02 | Производство вина из винограда |
| 11.03 | Производство сидра и прочих плодовых вин |
| 11.04 | Производство прочих недистиллированных напитков из сброженных материалов |
| 11.05 | Производство пива |
| 11.06 | Производство солода |
| 11.07 | Производство безалкогольных напитков; производство минеральных вод и прочих питьевых вод в бутылках |
| 12.00 | Производство табачных изделий |
| (код ОКВЭД ²) | (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 на автоматизированных технологических линиях | 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, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | А/03.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями | А/04.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями | А/05.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства консервов и пищевого концентрата в соответствии с технологическими инструкциями | А/06.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями | А/07.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями | А/08.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства | А/09.4 | 4 |

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|
| | | | субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями | | |
| В | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 4 | Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | В/01.4 | 4 |
| | | | Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | В/02.4 | 4 |
| С | Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | 5 | Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | С/01.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян | С/02.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | С/03.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов | С/04.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков | С/05.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов | С/06.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей | С/07.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств | С/08.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака | С/09.5 | 5 |
| Д | Оперативное управление производством продуктов питания из растительного | 6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного | Д/01.6 | 6 |

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|
| | сырья на автоматизированных технологических линиях | | сырья | | |
| | | | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | D/02.6 | 6 |
| | | | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | D/03.6 | 6 |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | 7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | E/01.7 | 7 |
| | | | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | E/02.7 | 7 |

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Код | A | Уровень квалификации | 4 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------------------|---|

Происхождение обобщенной трудовой функции

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

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

| | |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | <p>Аппаратчик-оператор процесса хранения и переработки зерна</p> <p>Аппаратчик-оператор хлебопекарного производства</p> <p>Аппаратчик-оператор макаронного производства</p> <p>Аппаратчик-оператор кондитерского производства</p> <p>Аппаратчик-оператор крахмалопаточного и сахарного производства</p> <p>Аппаратчик-оператор солодовенного, бродильного, безалкогольного производств и виноделия</p> <p>Аппаратчик-оператор консервного и пищеконцентратного производства</p> <p>Аппаратчик-оператор масложирового производства</p> <p>Аппаратчик-оператор производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p> <p>Аппаратчик-оператор субтропического и табачного производства</p> |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | <p>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 труда³</p> <p>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда⁴</p> <p>При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет⁵</p> |
| Другие характеристики | 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 |
| ОКЗ | 7549 | Квалифицированные рабочие промышленности и |

| | | |
|--------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| | | рабочие родственных занятий, не входящие в другие группы |
| ЕТКС ⁶ | § 3 | Аппаратчик гранулирования 5-го разряда |
| | § 7, 8 | Аппаратчик диффузии 5-го, 6-го разряда |
| | § 14 | Аппаратчик пастеризации 5-го разряда |
| | § 18 | Аппаратчик получения экструзионных продуктов 5-го разряда |
| | § 21,22 | Аппаратчик рафинации жиров и масел 5-го, 6-го разряда |
| | § 23 | Аппаратчик сублимационной установки 5-го разряда |
| | § 29 | Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов 5-го разряда |
| | § 33, 34 | Аппаратчик-экстракторщик 5-го, 6-го разряда |
| | § 94, 95 | Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции 5-го, 6-го разряда |
| | § 108, 109 | Оператор линии в производстве пищевой продукции 5-го, 6-го разряда |
| | § 111 | Оператор централизованной мойки 5-го разряда |
| ЕТКС ⁷ | § 3 | Аппаратчик коньячного производства 5-го разряда |
| | § 5 | Аппаратчик производства шампанского 5-го разряда |
| | § 32, 33 | Аппаратчик перегонки и ректификации спирта 5-го, 6-го разряда |
| | § 47, 48 | Аппаратчик процесса брожения 5-го, 6-го разряда |
| | § 52, 53 | Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве 5-го, 6-го разряда |
| | § 56, 57 | Солодовщик 5-го, 6-го разряда |
| | § 59 | Аппаратчик по выработке уксуса 5-го разряда |
| ЕТКС ⁸ | § 12 | Оператор поточно-автоматической линии 5-го разряда |
| | § 17 | Пекарь 5-го разряда |
| | § 18 | Пекарь-мастер 4-го разряда |
| | § 25 | Тестовод 5-го разряда |
| ЕТКС ⁹ | § 1 | Аппаратчик по обработке сырого пектина 5-го разряда |
| | § 61 | Оператор линии по производству муки и гранул 5-го разряда |
| | § 64 | Оператор линии по производству жевательной резинки 5-го разряда |
| | § 66 | Оператор линии приготовления шоколадной массы 5-го разряда |
| ЕТКС ¹⁰ | § 8 | Аппаратчик получения декстрина 5-го разряда |
| | § 9 | Аппаратчик получения кукурузного масла 5-го разряда |
| | § 10 | Аппаратчик получения сиропов 5-го разряда |
| | § 12 | Аппаратчик получения сухого крахмала 5-го разряда |
| | § 13 | Аппаратчик получения сырого крахмала 5-го разряда |
| ЕТКС ¹¹ | § 3, 4 | Аппаратчик варки утфеля 5-го, 6-го разряда |
| | § 7, 8 | Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока 5-го, 6-го разряда |
| | § 15, 16 | Оператор пульта управления в сахарном производстве 5-го, 6-го разряда |
| ЕТКС ¹² | § 5 | Оператор обжарочного аппарата 5-го разряда |
| ЕТКС ¹³ | § 28 | Оператор поточно-автоматизированных линий производства сигарет 5-го разряда |

| | | |
|----------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| ЕТКС ¹⁴ | § 2 | Аппаратчик гидратации 5-го разряда |
| | § 30 | Оператор линии производства маргарина 5-го разряда |
| | § 33, 34 | Аппаратчик ионообменной очистки глицерина 5-го, 6-го разряда |
| | § 37, 38 | Аппаратчик расщепления жиров 5-го, 6-го разряда |
| ЕТКС ¹⁵ | § 17 | Оператор чаеперерабатывающей линии 5-го разряда |
| ЕТКС ¹⁶ | § 31, 32 | Оператор рассолодобычных скважин 5-го, 6-го разряда |
| ЕТКС ¹⁷ | § 4, 5 | Аппаратчик комбикормового производства 5-го, 6-го разряда |
| | § 9, 10 | Аппаратчик крупяного производства 5-го, 6-го разряда |
| | § 14, 15 | Аппаратчик мукомольного производства 5-го, 6-го разряда |
| | § 19, 20 | Аппаратчик обработки зерна 5-го, 6-го разряда |
| | § 28 | Оператор дезинсекционных установок 5-го разряда |
| | § 30 | Оператор пакетоформирующих машин 5-го разряда |
| ЕТКС ¹⁸ | § 1 | Аппаратчик асептического консервирования 4-го разряда |
| | § 4, 5 | Аппаратчик стерилизации консервов 5-го, 6-го разряда |
| ОКПДТР ¹⁹ | 10084 | Аппаратчик асептического консервирования |
| | 10114 | Аппаратчик варки утфеля |
| | 10198 | Аппаратчик гранулирования |
| | 10215 | Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока |
| | 10226 | Аппаратчик диффузии |
| | 10291 | Аппаратчик ионообменной очистки глицерина |
| | 10314 | Аппаратчик комбикормового производства |
| | 10329 | Аппаратчик коньячного производства |
| | 10340 | Аппаратчик крупяного производства |
| | 10360 | Аппаратчик мукомольного производства |
| | 10422 | Аппаратчик обработки зерна |
| | 10496 | Аппаратчик пастеризации |
| | 10503 | Аппаратчик перегонки и ректификации спирта |
| | 10521 | Аппаратчик по выработке уксуса |
| | 10629 | Аппаратчик по обработке сырого пектина |
| | 10554 | Аппаратчик получения декстрина |
| | 10568 | Аппаратчик получения кукурузного масла |
| | 10595 | Аппаратчик получения сиропов |
| | 10603 | Аппаратчик получения сухого крахмала |
| | 10607 | Аппаратчик получения сырого крахмала |
| | 10624 | Аппаратчик получения экструзионных продуктов |
| | 10889 | Аппаратчик производства шампанского |
| | 10903 | Аппаратчик процесса брожения |
| | 10914 | Аппаратчик расщепления жиров |
| | 10916 | Аппаратчик рафинации жиров и масел |
| | 10978 | Аппаратчик стерилизации консервов |
| | 10981 | Аппаратчик сублимационной установки |
| 11040 | Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов | |
| 14944 | Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции | |
| 15570 | Оператор дезинсекционных установок | |
| 15661 | Оператор линии в производстве пищевой продукции | |
| 15671 | Оператор линии по производству жевательной резинки | |

| | | |
|--------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| | 15673 | Оператор линии по производству муки и гранул |
| | 15677 | Оператор линии приготовления шоколадной массы |
| | 15679 | Оператор линии производства маргарина |
| | 15766 | Оператор обжарочного аппарата |
| | 15786 | Оператор пакетоформирующих машин |
| | 15897 | Оператор поточно-автоматизированных линий производства сигарет |
| | 15954 | Оператор пульта управления в сахарном производстве |
| | 15997 | Оператор рассолодобычных скважин |
| | 16159 | Оператор централизованной мойки |
| | 16165 | Оператор чаеперерабатывающей линии |
| | 16472 | Пекарь |
| | 16476 | Пекарь-мастер |
| | 19137 | Тестовод |
| ОКСО ²⁰ | 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 |

3.1.1. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | Код | A/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

| | | | | |
|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки |
| | Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |

| | |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |
| | <p>Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |
| | <p>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> |
| <p>Необходимые умения</p> | <p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |
| | <p>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> |
| | <p>Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | <p>Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |
| | <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | <p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | <p>Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных</p> |

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</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>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
| Необходимые знания | <p>Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья 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 производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</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 производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания</p> |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде |
| | 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 |
| Другие характеристики | Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы |

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 | Заемствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | 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 |

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | соответствии с технологическими инструкциями |
| | Упаковка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании |
| | Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян |
| | 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 |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян |
| | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества |
| | 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 |
| | Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна |
| | 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 |
| | Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян |
| | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян |
| | 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 |
| | Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции |

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 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 |
| | Устанавливать режимы измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически для производства комбикормовой продукции |
| | Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян |
| | 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 |
| | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями |
| | 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 |
| | Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян |
| | Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции |
| | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян |
| | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции |
| | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян |
| | Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |
| | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян |

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
| Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян |
| Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы |
| Порядок, этапы и операции составления помольных смесей |
| Меры борьбы с вредителями хлебных запасов |
| Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей |
| Правила и порядок очистки зерна |
| Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида |
| Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян |
| Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу |
| Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур |
| Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование |
| Правила сушки зерна и семян различных культур |
| Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам |
| Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении |
| Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции |
| Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов |
| Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур |
| Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции |
| Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян |
| 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 |
| 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 |
| Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| | 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 |
| Другие характеристики | Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы |

3.1.3. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, 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 оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий 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 производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и |

| | |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p> |
| Необходимые умения | <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p> |

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | кондитерских изделий |
| | Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации |
| | Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями |
| | Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям |
| | Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания |
| | Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий |
| | Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры |
| | Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции |
| | Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий |
| | 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 |
| | Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции |
| | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, |

| |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей |
| Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухих дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста |
| Структура и физические свойства различных видов теста |
| Производственный цикл приготовления жидких дрожжей |
| Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении |
| Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления |
| Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста |
| Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке |
| Классификация и ассортимент макаронных изделий |
| Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий |
| Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению |
| Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| | 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 |
| | 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 |
| | Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| | 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 |
| Другие характеристики | Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы |

3.1.4. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| Наименование | Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями | Код | A/04.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Зайствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях | | | | |
| | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов | | | | |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей | | | | |

| | |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства различных видов рафинированного сахара в соответствии с технологическими инструкциями, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производство различных видов рафинированного сахара, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства крахмала в соответствии с технологическими инструкциями, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, обслуживание технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Упаковка готовой продукции (крахмала, сахара и сахаристых продуктов) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> |
| | <p>Маркировка готовой продукции (крахмала, сахара и сахаристых продуктов) на специальном технологическом оборудовании</p> |
| | <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p> |
| Необходимые умения | <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p> |
| | <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Эксплуатировать оборудование для производства различных видов рафинированного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Эксплуатировать оборудование для производства крахмала на</p> |

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства сахаристых веществ из крахмала на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (крахмала, сахара и сахаристых продуктов) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (крахмала, сахара и сахаристых продуктов) на специальном технологическом оборудовании |
| | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях |
| | Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | 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 |
| | Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях |
| | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях |
| | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве крахмала, сахара и |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции |
| | Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Правила маркировки готовой продукции при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Основы технологии производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях |
| | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | 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 |
| | 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 |
| | Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| | 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 |
| Другие характеристики | Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы |

3.1.5. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями | Код | A/05.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

| | | | | |
|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций процессов винодельческих производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов), фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций процессов пивоваренного и безалкогольного производства на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива (в том числе безалкогольной и слабоалкогольной продукции) |
| | Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Упаковка готовой продукции (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Маркировка готовой продукции (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на специальном |

| | |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | технологическом оборудовании |
| | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование винодельческих производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование пивоваренного и безалкогольного производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства сахаристых веществ из крахмала на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на специальном технологическом оборудовании |
| | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и программным | |

| | |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, в том числе в электронном виде</p> |
| <p>Необходимые знания</p> | <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> |
| | <p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p> |
| | <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p> |
| | <p>Основы технологии производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p> |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | 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 |
| | 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 |
| | Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| | 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 |
| Другие характеристики | Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы |

3.1.6. Трудовая функция

| | | | | | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|---------------|---------------------------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение технологических операций производства консервов и пицеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями | | Код | A/06.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
| | Происхождение трудовой функции | Оригинал | | | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищекокцентратов |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства консервов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства пищекокцентратов 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 производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Упаковка готовой продукции (консервов и пищекокцентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Маркировка готовой продукции (консервов и пищекокцентратов) на специальном технологическом оборудовании |
| | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства консервов и пищекокцентратов |
| | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства консервов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства крахмала на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства пищекокцентратов на |

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (консервов и пищевых концентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (консервов и пищевых концентратов) на специальном технологическом оборудовании |
| | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов |
| | Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов |
| | Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | 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 |
| | Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства консервов и пищевых концентратов, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции |
| | Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов |
| | Правила маркировки готовой продукции при производстве консервов и пищевых концентратов |
| | Основы технологии производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству консервов и пищевых концентратов |
| | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству консервов и пищевых концентратов |
| | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства консервов и пищевых концентратов |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства консервов и пищевых концентратов |
| | 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 |
| | 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 |
| | Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| | 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 |
| Другие характеристики | Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы |

3.1.7. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение технологических операций производства растительных масел, 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства глицерина и жирных кислот на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мыла и синтетических моющих средств 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 производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Упаковка готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Маркировка готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании |
| | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства |

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями |
| Эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла |
| Эксплуатировать оборудование для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира |
| Эксплуатировать оборудование для производства глицерина и жирных кислот на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Эксплуатировать оборудование для производства мыла и синтетических моющих средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании |
| Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями |
| Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями |
| Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями |
| 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 |
| Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | жироаменителей в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жироаменителей, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве растительных масел, жиров и жироаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жироаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жироаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве растительных масел, жиров и жироаменителей на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции |
| | Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства растительных масел, жиров и жироаменителей |
| | Правила маркировки готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жироаменителей |
| | Основы технологии производства растительных масел, жиров и жироаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству растительных масел, жиров и жироаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жироаменителей |
| | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жироаменителей |
| | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства растительных масел, жиров и жироаменителей |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства растительных масел, жиров и жироаменителей |
| | 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 |
| 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 |
| | Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| | 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 |
| Другие характеристики | Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы |

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 на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 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 производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Упаковка готовой продукции (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Маркировка готовой продукции (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) на специальном |

| | |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | технологическом оборудовании |
| | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) на специальном технологическом оборудовании |
| | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями |
| 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 |
| | Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции |
| | Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Правила маркировки готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Основы технологии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | 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 |
| | 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 |
| | Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| | 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 |
| Другие характеристики | Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы |

3.1.9. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| Наименование | Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями | Код | A/09.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | | | | |
| | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака | | | | |

| | |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Упаковка готовой продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Маркировка готовой продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании |
| | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании |
| | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях |
| | Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Пользоваться профессиональными компьютерами и программным |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, в том числе в электронном виде</p> |
| Необходимые знания | <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> |
| | <p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> |
| | <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> |
| | <p>Основы технологии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> |
| | <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | 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 |
| | 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 |
| | Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| | 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 |
| Другие характеристики | Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы |

3.2. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Код | В | Уровень квалификации | 4 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------------------|---|

| | | | | | |
|-------------------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Лаборант-микробиолог Лаборант-полярографист Лаборант спектрального анализа Лаборант химико-бактериологического анализа Лаборант химического анализа |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | 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 |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------|
| ОКЗ | 8131 | Операторы установок по переработке химического сырья |
| ЕТКС ²¹ | § 99 | Лаборант-микробиолог (3-й разряд) |
| | § 116 | Лаборант-полярографист (4-й разряд) |
| | § 148 | Лаборант спектрального анализа (2-й разряд) |
| | § 154 | Лаборант химико-бактериологического анализа (3-й разряд) |
| | § 156 | Лаборант химического анализа (3-й разряд) |
| ОКПДТР | 13265 | Лаборант-микробиолог |
| | 13321 | Лаборант химического анализа |
| ОКСО | 2.19.01.02 | Лаборант-аналитик |

3.2.1. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Код | V/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

| | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде |
| Необходимые умения | Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям |
| | Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| | Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| | Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| | Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований |
| | Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора |
| | Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования |
| | Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования |
| | Расчислять количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований |
| | Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием |
| | Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов |
| | Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов |
| | Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| | Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации |
| | Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований |
| | Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации |
| | Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования |
| | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты |
| | Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| | Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| | Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации |
| | Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами |
| | Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения |

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| | Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| | Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований |
| | Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| | Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора |
| | Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| | Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| | Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов |
| | 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 в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Другие характеристики | - |

3.2.2. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Код | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

| | | | | |
|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде |
| Необходимые умения | Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства |

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| продуктов питания из растительного сырья |
| Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами |
| Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования |
| Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии |
| Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |

| | |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| | Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава |
| | Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты |
| | Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде |
| | Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции |

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде |
| Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации |
| Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии |
| Способы установки ориентировочных титров |
| Требования, предъявляемые к рабочим растворам |
| Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним |
| Технологический процесс приготовления питательных сред |
| Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения |
| Классификация и характеристики полярографических, спектральных и |

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | пробирных методов анализа |
| | Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений |
| | Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами |
| | Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Другие характеристики | - |

3.3. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Код | С | Уровень квалификации | 5 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------------------|---|

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

| | |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Мастер контрольный (участка, цеха) Мастер участка Техник-лаборант Техник по наладке и испытаниям Техник-технолог |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | 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 При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОКЗ | 3139 | Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы |
| ЕКС ²² | - | Мастер контрольный (участка, цеха) |
| | - | Мастер участка |
| | - | Техник-лаборант |
| | - | Техник по наладке и испытаниям |
| | - | Техник-технолог |
| ОКПДТР | 23840 | Мастер контрольный (участка, цеха) |
| | 23998 | Мастер участка |
| | 26999 | Техник-лаборант |

| | | |
|------|------------|-----------------------------------------------------|
| | 27041 | Техник по наладке и испытаниям |
| | 27120 | Техник-технолог |
| ОКСО | 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 | Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Код | C/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

| | | | | |
|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями |
| | Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | |

| | |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> |
| Необходимые умения | Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях |
| | Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях |
| | Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |
| | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Необходимые знания | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья |
| | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Сменные показатели производства продуктов питания из растительного |

| | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |
| Другие характеристики | - |

3.3.2. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Технологическое обеспечение процессов 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 профессионального стандарта |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |
| | Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства |
| Необходимые умения | Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян |
| | Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян |
| | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства |
| | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |

| | |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде</p> <p>Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> |
| Необходимые знания | <p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, автоматического управления ими</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> <p>Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки</p> |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян |
| | 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 |
| | Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |
| | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов хранения и переработки зерна и семян |
| | 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 |
| Другие характеристики | - |

3.3.3. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | Код | C/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства мучных и сахаристых кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства макаронных |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| | Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства |
| | Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| Необходимые умения | Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| | Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства |
| | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| | Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе |

| | |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> |
| Необходимые знания | <p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</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 производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, производимых на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</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 |
| Другие характеристики | - |

3.3.4. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов | Код | C/04.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства крахмала, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой |

| | |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептов новых видов продукции и технологических процессов их производства</p> <p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p> |
| Необходимые умения | <p>Вести основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p> <p>Рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p> <p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (крахмала, сахара и сахаристых продуктов) на автоматизированных технологических линиях</p> |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Использовать в процессе производства продукции (крахмала, сахара и сахаристых продуктов) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья |
| | Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, производимых на автоматизированных технологических линиях |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов | |
| 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 | |
| Другие характеристики | - |

3.3.5. Трудовая функция

| | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|--------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Наименование | Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков | | Код | C/05.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | | | Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | <p>Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов), фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сула, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции (в том числе безалкогольной и слабоалкогольной), на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства</p> <p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и</p> | | | | | |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | виноделия, безалкогольных напитков |
| Необходимые умения | Вести основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Рассчитывать производственные рецептуры солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства |
| | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать в процессе производства продукции (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) ресурсо- и энергосберегающие технологии |

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья |
| | Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях |
| | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | 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 |
| Другие характеристики | - |

3.3.6. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов | Код | C/06.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства консервов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства |
| | Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов |
| Необходимые умения | Вести основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Рассчитывать производственные рецептуры консервов и пищевых концентратов |
| | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищевых концентратов по всем этапам производства |
| | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> |
| | <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства консервов и пищевых концентратов</p> |
| | <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (консервов и пищевых концентратов) на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Использовать в процессе производства продукции (консервов и пищевых концентратов) ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> |
| Необходимые знания | <p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства консервов и пищевых концентратов</p> |
| | <p>Основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов</p> |
| | <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов</p> |
| | <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> |
| | <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |
| | <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных</p> |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | технологических линиях |
| | Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства консервов и пищевых концентратов |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства консервов и пищевых концентратов |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищевых концентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях |
| | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство консервов и пищевых концентратов |
| | 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 |
| Другие характеристики | - |

3.3.7. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей | Код | C/07.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства растительных |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства глицерина и жирных кислот на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства |
| | Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| Необходимые умения | Вести основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Рассчитывать производственные рецептуры растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем этапам производства |
| | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Использовать в процессе производства продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> |
| <p>Необходимые знания</p> | <p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> |
| | <p>Основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> |
| | <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> |
| | <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> |
| | <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |
| | <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</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 производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> |
| | <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства</p> |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых на автоматизированных технологических линиях |
| | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | 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 |
| Другие характеристики | - |

3.3.8. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств | Код | C/08.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических режимов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства |
| | Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| Необходимые умения | Вести основные технологические процессы производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Расчислять производственные рецептуры пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств по всем этапам производства |
| | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) на автоматизированных технологических линиях | |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Использовать в процессе производства продукции (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Основные технологические процессы 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 |
| | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья |
| | Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на автоматизированных технологических линиях |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств | |
| 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 |
| Другие характеристики | - |

3.3.9. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака | Код | C/09.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

| | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Обеспечение технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях |
| | Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства |
| | Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Необходимые умения |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать в процессе производства продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> |
| Необходимые знания | <p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> <p>Основные технологические процессы производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на</p> |

| | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | автоматизированных технологических линиях |
| | Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, производимых на автоматизированных технологических линиях |
| | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | 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 |
| Другие характеристики | - |

3.4. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | | |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|---|
| Наименование | Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | | Код | D | Уровень квалификации | 6 |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |
| Возможные наименования должностей, профессий | Инженер по качеству Инженер-технолог (технолог) | | | | | |

| | |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в пять лет |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------|
| ОКЗ | 2141 | Инженеры в промышленности и на производстве |
| ЕКС | - | Инженер по качеству |
| | - | Инженер-технолог (технолог) |
| ОКПДТР | 22101 | Заведующий производством (шеф-повар) |
| | 22583 | Инженер по качеству |
| | 22854 | Инженер-технолог |
| | 24845 | Начальник (заведующий) производственной лаборатории |
| 25114 | Начальник цеха | |
| ОКСО | 2.19.03.02 | Продукты питания из растительного сырья |

3.4.1. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | Код | D/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию |

| | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
| Необходимые умения | <p>Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p> <p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p> <p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</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>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на</p> |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | автоматизированных технологических линиях |
| | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья |
| Необходимые знания | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья |
| | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья |
| | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья | |

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 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 |
| Другие характеристики | - |

3.4.2. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Код | D/02.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

| | | | | |
|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства |
| | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации |
| | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции |
| | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Необходимые умения | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на |

| | |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | автоматизированных технологических линиях |
| | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья |
| | 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 |
| | Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Необходимые знания | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья |
| | Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья |
| | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе |

| | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья |
| | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| Другие характеристики | - |

3.4.3. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | Код | D/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

| | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях |
| | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, |

| | |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья |
| | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков |
| | Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций |
| | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |
| Необходимые умения | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья |
| | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья |
| | 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 |
| | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |
| Необходимые знания | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из |

| | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | растительного сырья |
| | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков |
| | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях |
| | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций |
| | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| Другие характеристики | - |

3.5. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------|----------------------|---------------------------------------------------|
| Наименование | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Код | Е | Уровень квалификации | 7 |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Главный технолог |
| Требования к образованию и обучению | Высшее образование – магистратура |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | 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 |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в пять лет |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОКЗ | 1321 | Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности |
| ЕКС | - | Главный технолог |
| ОКПДТР | 21009 | Главный технолог (в промышленности) |
| ОКСО | 2.19.04.02 | Продукты питания из растительного сырья |
| | 2.19.04.05 | Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |

3.5.1. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Код | E/01.7 | Уровень (подуровень) квалификации | 7 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

| | |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья |
| | Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым |

| | |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения²³ на основе проведенных научных исследований</p> <p>Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> |
| Необходимые умения | <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p> <p>Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на</p> |

| | |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | автоматизированных технологических линиях |
| | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья |
| | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья |
| | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| | Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья |
| | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| Необходимые знания | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции |

| | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки |
| | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| Другие характеристики | - |

3.5.2. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Код | E/02.7 | Уровень (подуровень) квалификации | 7 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

| | | | | |
|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия | Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации |
| | Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| | Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья |
| | Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление |
| | Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования |
| | Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Необходимые умения | Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| | Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации |
| | Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| | Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья |
| | Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе |

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Необходимые знания | <p>Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации</p> <p>Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление</p> <p>Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования</p> <p>Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</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 продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического</p> |

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| Другие характеристики | - |

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Союз работодателей «Общероссийское агропромышленное объединение работодателей «Агропромышленный союз России», город Москва | |
| Первый заместитель председателя | Бабурин Александр Иванович |

4.2. Наименования организаций-разработчиков

| | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Ассоциация крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России, город Москва |
| 2 | Межрегиональная ассоциация независимых экспертов по развитию квалификаций, город Воронеж |
| 3 | Национальный союз зернопроизводителей, город Москва |
| 4 | Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса, город Москва |
| 5 | Союз сахаропроизводителей России, город Москва |
| 6 | ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», город Москва |
| 7 | ФГБОУ ВО «Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия», город Нижний Новгород |
| 8 | ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт труда» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, город Москва |

¹ Общероссийский классификатор занятий.

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

³ 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 изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 6 февраля 2018 г. № 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 2 марта 2018 г., регистрационный № 50237).

⁴ Постановление Минтруда России, Минобразования России от 13 января 2003 г. № 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций» (зарегистрировано Минюстом России 12 февраля 2003 г., регистрационный № 4209) с изменениями, внесенными приказом Минтруда России, Минобрнауки России от 30 ноября 2016 г. № 697н/1490 (зарегистрирован Минюстом России 16 декабря 2016 г., регистрационный № 44767).

⁵ Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2006, № 27, ст. 2878; 2013, № 14, ст. 1666).

⁶ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 48, раздел «Общие профессии производств пищевой продукции».

⁷ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 48, раздел «Производство алкогольной и безалкогольной продукции».

- ⁸ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Хлебопекарно-макаронное производство»
- ⁹ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Кондитерское производство».
- ¹⁰ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Крахмалопаточное производство».
- ¹¹ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Производство сахара».
- ¹² Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Производство пищевых концентратов».
- ¹³ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Табачно-махорочное и ферментационное производства».
- ¹⁴ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Масложировое производство».
- ¹⁵ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Производство чая».
- ¹⁶ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Добыча и производство поваренной соли».
- ¹⁷ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства».
- ¹⁸ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Производство консервов».
- ¹⁹ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.
- ²⁰ Общероссийский классификатор специальностей по образованию.
- ²¹ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 1, раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства».
- ²² Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих.
- ²³ Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2010, № 45, ст. 5869).