


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

# ПРИКАЗ

28 октября 2019 г. № 694н

Москва

**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

gost.e-ecolog.ru

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 | 22.003 |
|---|---|
| (наименование вида профессиональной деятельности) | 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 |
| A | 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 | A/01.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями | A/02.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | A/03.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями | A/04.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями | A/05.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями | A/06.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями | A/07.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями | A/08.4 | 4 |
| | | | Выполнение технологических операций производства | A/09.4 | 4 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями | | |
| B | 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 | B/01.4 | 4 |
| | | | Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | B/02.4 | 4 |
| C | 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 | C/01.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян | C/02.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | C/03.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов | C/04.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков | C/05.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов | C/06.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей | C/07.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств | C/08.5 | 5 |
| | | | Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака | C/09.5 | 5 |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания из растительного | 6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного | D/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 | Аппаратчик-оператор процесса хранения и переработки зерна<br>Аппаратчик-оператор хлебопекарного производства<br>Аппаратчик-оператор макаронного производства<br>Аппаратчик-оператор кондитерского производства<br>Аппаратчик-оператор крахмалопаточного и сахарного производства<br>Аппаратчик-оператор солодовенного, бродильного, безалкогольного производств и виноделия<br>Аппаратчик-оператор консервного и пищеконцентратного производства<br>Аппаратчик-оператор масложирового производства<br>Аппаратчик-оператор производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств<br>Аппаратчик-оператор субтропического и табачного производства |

| | |
|---|---|
| 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[3]<br>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда[4]<br>При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет[5] |
| 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 |

| | |
|---|---|
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| Необходимые умения | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Документально оформлять результаты проделанной работы 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 |
| | 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 |
| | Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья |
| Необходимые знания | Основы технологии 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания |

| | |
|---|---|
| | технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде |
| | 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 | Заимствовано 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 |

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

| | |
|---|---|
| | 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 сушеных 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 рецептур, 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 | Заимствовано 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 |

| | |
|---|---|
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго 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 крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Упаковка готовой продукции (крахмала, сахара и сахаристых продуктов) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Маркировка готовой продукции (крахмала, сахара и сахаристых продуктов) на специальном технологическом оборудовании |
| | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для производства различных видов рафинированного сахара 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 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 | Заимствовано 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 |

| | |
|---|---|
| | обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | 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 |
| | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |
| | 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 |
| | Правила маркировки готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков |
| | Основы технологии производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 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 пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями | Код | A/06.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

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

| | |
|---|---|
| Трудовые действия | Прием-сдача сырья и расходных материалов производства консервов и пищеконцентратов 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 пищеконцентратов |
| | 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 пищеконцентратов 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 пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Упаковка готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Маркировка готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) на специальном технологическом оборудовании |
| | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства |
| Необходимые умения | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства консервов и пищеконцентратов |
| | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищеконцентратов 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 пищеконцентратов на |

| | |
|---|---|
| | автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании |
| | Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) на специальном технологическом оборудовании |
| | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства консервов и пищеконцентратов |
| | Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов |
| | Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищеконцентратов 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 пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства консервов и пищеконцентратов, в том числе в электронном виде |
| Необходимые знания | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве консервов и пищеконцентратов 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 пищеконцентратов |
| | Правила маркировки готовой продукции при производстве консервов и пищеконцентратов |
| | Основы технологии производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству консервов и пищеконцентратов 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 пищеконцентратов |
| | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству консервов и пищеконцентратов |
| | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства консервов и пищеконцентратов |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства консервов и пищеконцентратов |
| | 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 пищеконцентратов 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 |

| | |
|---|---|
| | жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, 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 жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей 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 жирозаменителей |
| | Правила маркировки готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Основы технологии производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях |
| | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей 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 жирозаменителей |
| | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | 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 | Заимствовано 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 |

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

| | |
|---|---|
| | 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 | B | Уровень квалификации | 4 |
|---|---|---|---|---|---|

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

| | |
|---|---|
| Возможные наименования должностей, профессий | Лаборант-микробиолог<br>Лаборант-полярографист<br>Лаборант спектрального анализа<br>Лаборант химико-бактериологического анализа<br>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<br>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда<br>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** | B/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 |
| | Рассчитывать 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 | B/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

| Происхождение трудовой функции | Оригинал X | Заимствовано 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 | C | 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)<br>Мастер участка<br>Техник-лаборант<br>Техник по наладке и испытаниям<br>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<br>При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет<br>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 пищеконцентратов |
| | 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 |

| | |
|---|---|
| | Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях |
| | Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| 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 технохимического 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 |
| | 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 |
| Необходимые умения | 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 |

| | |
|---|---|
| | Определять технологическую эффективность работы оборудования для хранения и переработки зерна и семян |
| | 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 |
| | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде |
| | Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян |
| | Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян |
| | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян |
| | 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 |
| | Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, автоматического управления ими |
| | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 | Заимствовано 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 |

| | |
|---|---|
| | специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| | Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| | Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| | Методы технохимического 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских 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 производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
| | 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 |
| | Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, производимых на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |

| | |
|---|---|
| | 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 | С/04.5 | 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 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 |

| | |
|---|---|
| | продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 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 крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| Необходимые умения | Вести основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 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 крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| | 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 |
| | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (крахмала, сахара и сахаристых продуктов) на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|---|---|
| | 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 технохимического 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 | Заимствовано из оригинала | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|---|---|
| Трудовые действия | Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | Обеспечение технологических режимов пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции (в том числе безалкогольной и слабоалкогольной), 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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 солода, продукции бродильных производств и |

| | |
|---|---|
| | 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 технохимического 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 пищеконцентратов | Код | С/06.5 | 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 консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями |
| | Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства консервов и пищеконцентратов 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 пищеконцентратов 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 пищеконцентратов 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 пищеконцентратов |
| Необходимые умения | Вести основные технологические процессы производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Рассчитывать производственные рецептуры консервов и пищеконцентратов |
| | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищеконцентратов 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 консервов и пищеконцентратов |
| | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (консервов и пищеконцентратов) на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать в процессе производства продукции (консервов и пищеконцентратов) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства консервов и пищеконцентратов |
| | Основные технологические процессы производства консервов и пищеконцентратов |
| | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищеконцентратов |
| | Методы технохимического 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 консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов 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 консервов и пищеконцентратов |
| | 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 пищеконцентратов |
| | 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 пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях |
| | Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищеконцентратов, 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 пищеконцентратов |
| | 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 | Заимствовано 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 |

| | |
|---|---|
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать в процессе производства продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | Методы технохимического 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей |
| | 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 |
| | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства |

| | |
|---|---|
| | 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 | Заимствовано 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 |
| | Рассчитывать 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 технохимического 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 | С/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 | Вести основные технологические процессы производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях |
| | Рассчитывать производственные рецептуры субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | 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 |
| | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на автоматизированных технологических линиях |
| | Использовать в процессе производства продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) ресурсо- и энергосберегающие технологии |
| Необходимые знания | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Основные технологические процессы производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака |
| | Методы технохимического 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 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<br>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<br>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 | Заимствовано 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 |

| | |
|---|---|
| | оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| | 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 |
| | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |
| | 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 |
| | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья |
| Необходимые умения | Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве 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 |
| | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях |
| | Определять технологическую эффективность работы оборудования для 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 |
| | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях |
| | Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на |

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

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

| | |
|---|---|
| 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 |

| | |
|---|---|
| | продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами |
| | 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 населения[23] на основе проведенных научных исследований |
| | Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| Необходимые умения | 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 |
| | Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами |
| | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья |
| | Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на |

| | |
|---|---|
| | 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 |
| | 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 |
| Необходимые умения | 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 |
| | 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 |
| Необходимые знания | Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации |
| | 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 |
| | Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья |
| | Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление |
| | Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования |
| | Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 | - |

# 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).

gost.e-ecolog.ru