



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 56040

от "24" сентября 2019.

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

ПРИКАЗ

30 августа 2019.

Москва

№ 6024

**Об утверждении профессионального стандарта
«Специалист по технологии продуктов питания животного
происхождения»**

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; 2016, № 21, ст. 3002; 2018, № 8, ст. 1210; № 50, ст. 7755), **п р и к а з ы в а ю:**

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

Министр

М.А. Топилин

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «30» августа 2019 г. № 6024

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения

1297

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.....	5
3.1. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях».....	5
3.2. Обобщенная трудовая функция «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения»	17
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях»	26
3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях».....	35
3.5. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях».....	44
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	52

I. Общие сведения

Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

(наименование вида профессиональной деятельности)

22.002

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Группа занятий:

1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
------	---	------	---

	промышленности		
3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы	7549	Квалифицированные рабочие промышленности и рабочие 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:

10.11	Переработка и консервирование мяса
10.12	Производство и консервирование мяса птицы
10.13	Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы
10.51	Производство молока (кроме сырого) и молочной продукции
10.52	Производство мороженого
10.86	Производство детского питания и диетических пищевых продуктов
10.89	Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки
10.91	Производство готовых кормов для животных, содержащихся на фермах
10.92	Производство готовых кормов для непродуктивных животных
(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 животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	A/01.4	4
			Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	A/02.4	4
			Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	A/03.4	4
B	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	4	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	B/01.4	4
			Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	B/02.4	4
C	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	5	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	C/01.5	5
			Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья	C/02.5	5
			Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья	C/03.5	5
D	Оперативное управление производством продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии	D/01.6	6

	питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		<p>производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	D/02.6	6
Е	Стратегическое управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	7	<p>Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	E/01.7	7
				E/02.7	7

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения 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 производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях					
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 Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда ⁴					
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	§ 1 ⁵	Аппаратчик восстановления молока 3-го разряда
	§ 3	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры 3-го разряда
	§ 4	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов 4-го разряда
	§ 5	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока 4-го разряда

§ 6	Аппаратчик производства заквасок 4-го разряда
§ 8	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов 4-го разряда
§ 9	Аппаратчик производства молочного сахара 4-го разряда
§ 10, 11	Аппаратчик производства плавленого сыра 3-го, 4-го разрядов
§ 14	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов 5-го разряда
§ 16	Аппаратчик производства топленого масла 4-го разряда
§ 17	Брынзодел 3-го разряда
§ 19	Вафельщик 3-го разряда
§ 20	Глазировщик мороженого и сырков 2-го разряда
§ 21	Закальщик мороженого 3-го разряда
§ 22	Изготовитель казеина 3-го разряда
§ 24	Изготовитель мороженого 3-го разряда
§ 25, 26	Изготовитель сметаны 3-го, 4-го разрядов
§ 27	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина 4-го разряда
§ 28	Изготовитель творога 3-го разряда
§ 31	Коптильщик колбасного сыра 2-го разряда
§ 32, 33, 34	Маслодел 2-го, 3-го, 4-го разрядов
§ 39	Машинист вакуум-упаковочной машины 4-го разряда
§ 40, 41	Мойщик сыра 2-го, 3-го разрядов
§ 54	Прессовщик сыра 3-го разряда
§ 56, 57	Приемщик молочной продукции 3-го, 4-го разрядов
§ 58, 59	Сыродел 2-го, 3-го разрядов
§ 63	Сыродел по созреванию сыров 4-го разряда
§ 64, 65	Сыросол 3-го, 4-го разрядов
§ 66, 67	Формовщик сыра 2-го, 3-го разрядов
§ 68	Фризерщик 4-го разряда
§ 2 ⁶	Аппаратчик обработки крови 4-го разряда
§ 5, 6	Аппаратчик производства альбумина 4-го, 6-го разрядов
§ 7, 8	Аппаратчик производства бульонных кубиков 4-го, 5-го разрядов
§ 9–12	Аппаратчик производства пищевых жиров 3–6-го разряда
§ 13, 14	Аппаратчик производства смазочного масла 4-го, 5-го разрядов
§ 15–19	Аппаратчик производства технической продукции 2–6-го разряда
§ 20–23	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 3–6-го разряда
§ 24	Аппаратчик термической обработки субпродуктов 4-го разряда
§ 25	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости 5-го разряда
§ 26	Аппаратчик утилизации конфискатов 5-го разряда
§ 27	Аппаратчик химической обработки технического

		сырья 4-го разряда
	§ 28–31	Беконщик 3–6-го разрядов
	§ 37, 38	Жиловщик мяса и субпродуктов 2-го, 3-го разрядов
	§ 39, 40	Засольщик мяса и мясопродуктов 4-го, 5-го разрядов
	§ 48	Изготовитель мясных полуфабрикатов 4-го разряда
	§ 65, 66	Обвальщик мяса 3-го, 4-го разрядов
	§ 68, 69	Обработчик ветсанбрака 4-го, 5-го разрядов
	§ 71, 72	Обработчик колбасных изделий 2-го, 3-го разрядов
	§ 73	Обработчик мясных туш 3-го разряда
	§ 79	Оператор автомата по производству вареных колбас 5-го разряда
	§ 80, 81	Оператор автомата по производству полуфабрикатов 2–4-го разряда
	§ 83	Оператор линии приготовления фарша 5-го разряда
	§ 100	Составитель фарша 4-го разряда
	§ 105–107	Формовщик колбасных изделий 1–3-го разряда
	§ 6, 7 ⁷	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы 3-го, 4-го разрядов
	§ 14–16	Обработчик кроликов 2–4-го разрядов
	§ 17–19	Обработчик птицы 2–4-го разрядов
	§ 23, 24	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов 2–4-го разрядов
	§ 26, 27	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов 3-го, 5-го разрядов
	§ 29, 30	Сортировщик тушек птицы и кроликов 3-го, 5-го разрядов
	§ 4, 5 ⁸	Аппаратчик стерилизации консервов 5-го, 6-го разрядов
	§ 23	Просевальщик фтористого натрия и извести-пушонки 3-го разряда
ОКПДТР ⁹	10245	Аппаратчик жировочистки
	12369	Изготовитель мороженого
	12372	Изготовитель мясных полуфабрикатов
	12391	Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	12397	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
	12454	Изготовитель творога
	15464	Оператор автомата по производству вареных колбас
	15465	Оператор автомата по производству полуфабрикатов
	15466	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку
	15491	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов
	15493	Оператор автоматической линии производства сосисок
	15533	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов
	15661	Оператор линии в производстве пищевой продукции
ОКСО ¹⁰	2.19.01.10	Мастер производства молочной продукции
	2.19.01.11	Изготовитель мороженого
	2.19.01.12	Переработчик скота и мяса
	2.19.01.13	Обработчик птицы и кроликов
	2.19.01.14	Оператор процессов колбасного производства

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения 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	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования первичного цеха, птицепеха и цеха мясожирового корпуса в соответствии с эксплуатационной документацией
	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки
	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения 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 животного происхождения 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 животного происхождения 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 животного происхождения, 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

	<p>производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки 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 животного происхождения</p> <p>Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p>
Необходимые знания	<p>Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>

	контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	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 животного происхождения
	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 животного происхождения
	Порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	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 животного происхождения
	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 животного происхождения 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 животного происхождения, 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 животного происхождения
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 производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья 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 продуктов питания из молочного сырья
	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья 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 продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из