

Утвержден  
приказом Министерства труда и  
социальной защиты Российской  
Федерации

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г. № \_\_\_\_\_

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

## Оператор тепловых/холодильных установок

(наименование профессионального стандарта)

Регистрационный номер

### I. Общие сведения

Переработка пищевых продуктов и производство пищевых  
концентратов и клеев, их хранение

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Управление технологическим процессом переработки продуктов и веществ методом сушки и заморозки и регулирование этого процесса; обслуживание оборудования, установок и контроль за их работой

Группа занятий:

7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности	8272	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по производству молочных продуктов и оборудования маслодельного и сыродельного производства
7412	Профессии рабочих хлебопекарно-макаронного производства, кондитерского производства и производства сахара	8275	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке фруктов, овощей и орехов и производству пищевых концентратов
7414	Профессии рабочих табачно-махорочного и ферментационного	8277	Операторы и машинисты оборудования по производству чая, кофе, какао и оборудования

	производства		эфиромасличного производства
8271	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке мяса, птицы и рыбы и оборудования в костеперерабатывающем и клеевом производстве		
(код ОКЗ <sup>1</sup> )	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

15.	Производство пищевых продуктов, включая напитки
15.1.	Производство мяса и мясопродуктов
15.2.	Переработка и консервирование рыбо- и морепродуктов
15.3.	Переработка и консервирование картофеля, фруктов и овощей
15.5.	Производство молочных продуктов
15.7.	Производство готовых кормов для животных
15.8.	Производство прочих пищевых продуктов
(код ОКВЭД <sup>2</sup> )	(наименование вида экономической деятельности)

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

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса сушки твердой и сыпучей продукции в сушильных установках	2	Управление технологическим процессом сушки твердых и сыпучих продуктов в сушильных установках и его регулирование	А/01.2	2
			Обслуживание сушильных установок и контроль за их работой	А/02.2	
			Контроль качества высушенной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	А/03.2	
В	Ведение технологического процесса охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках	2	Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование	В/01.2	2
			Обслуживание холодильных установок с	В/02.2	

			различными охладителями и контроль за их работой		
			Контроль качества охлажденной и замороженной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	В/03.2	
С	Ведение технологического процесса сушки мясопродуктов и других продуктов с пульта управления в сушилках и камерах различной конструкции	3	Управление и регулирование технологического процесса сушки продуктов (включая мясопродукты) в различных сушилках и печах	С/01.3	3
			Обслуживание машин и оборудования по переработке различных продуктов методом сушки и контроль за их работой	С/02.3	
			Проверка качества готовой продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	С/03.3	
D	Ведение технологического	3	Управление процессом замораживания пищевого и специального сырья и продуктов и его	D/01.3	3

	процесса замораживания пищевого и специального сырья и продуктов в механизированных и автоматизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах холодильника		регулирование		
			Обслуживание механизированных и автоматизированных морозильных установок различной конструкции и контроль за их работой	D/02.3	
			Контроль качества замороженной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	D/03.3	
E	Ведение технологического процесса скоростного непрерывного подсушивания продуктов на сушильных установках различных конструкций и получения порошков	4	Управление скоростным и непрерывным процессом подсушивания различных продуктов большого объема и процессом получения порошков и его регулирование	E/01.4	4
			Обслуживание сушильных установок различной конструкции и контроль за их работой	E/02.4	
			Проверка качества готовой продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	E/03.4	
F	Ведение технологического	4	Управление	F/01.4	4

	процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке		технологическим процессом сублимационной сушки продуктов и его регулирование		
			Обслуживание сублимационных установок и контроль за их работой	F/02.4	
			Проверка качества высушенной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	F/03.4	
G	Ведение процесса замораживания рыбы и рыбопродуктов в автоматизированных скороморозильных аппаратах	4	Управление процессом замораживания и глазирование рыбы и рыбопродукции и его регулирование	G/01.4	4
			Обслуживание скороморозильных аппаратов и контроль за их работой	G/02.4	
			Контроль качества замороженной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	G/03.4	

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса сушки твердой и сыпучей продукции в сушильных установках	Код	А	Уровень квалификации	2
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Сушильщик пищевой продукции
	Оператор тепловых установок
	Оператор сушильных установок

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки и переподготовки по профессиям рабочих и должностям служащих, как правило, в области, соответствующей направленности (профилю) операторы тепловых/холодильных установок <sup>3</sup>
Требования к опыту практической работы	Без предъявления требований
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке <sup>4</sup>
	Знание норм и правил технической эксплуатации электроустановок в качестве электротехнологического персонала в объеме группы II по электробезопасности или выше
	Прохождение работником противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума по соответствующей программе
	Прохождение работником обучения, инструктажа и проверки знаний по охране труда

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	8275	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке фруктов, овощей и орехов и производству пищевых концентратов
ЕТКС <sup>5</sup>	§ 151	Сушильщик пищевой продукции 1-й разряд
	§ 152	Сушильщик пищевой продукции 2-й разряд

### 3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Управление технологическим процессом сушки твердых и сыпучих продуктов в сушильных установках и его регулирование	Код	A/01.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Подготовка рабочего места, рабочего оборудования и содержание их в чистоте
	Управление технологическим процессом сушки в соответствии с рабочими инструкциями
	Загрузка и разгрузка сушильных установок продуктами согласно рабочим инструкциям
	Сушка продуктов и веществ методом вымораживания
	Сушка твердых, сыпучих продуктов и веществ в карусельных сушилках и в естественных условиях
	Наблюдение и снятие показаний с контрольно-измерительных приборов (КИП)
	Контроль и поддержание температурно-влажностных режимов в соответствии с программой
	Регулирование процесса сушки по результатам лабораторных анализов, наблюдений и показаний контрольно-измерительных приборов в зависимости от степени высушивания продукта, подачи пара, газа
	Выявление и устранение причин отклонения от нормального технологического режима
	Транспортировка продуктов на последующие операции или на склад
	Ведение записей в журнале о ходе технологического процесса
	Необходимые умения
Управлять регулировочными приспособлениями	
Осуществлять переход с рабочего оборудования на резервное	
Выбирать рациональные способы регулирования технологического процесса	
Наблюдать за ходом технологического процесса по внешним признакам и показаниям КИП	
Контролировать основные параметры процесса	
Регулировать по показаниям КИП подачу воздуха и пара	
Определять оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП)	
Производить корректировку параметров технологического	

	<p>процесса, доводя их до требуемой нормы</p> <p>Осуществлять механическую или ручную загрузку продукта равномерным слоем на стационарные рамы, в лотки, сотрясаемые сита, на движущиеся ленты конвейера, кассеты и т.п.</p> <p>Производить периодическое перемешивание продукта в процессе сушки</p> <p>Выполнять выгрузку высушенного продукта и транспортировку его на последующие операции или на склад</p> <p>Осуществлять отбор проб пищевой продукции</p> <p>Вести записи о ходе технологического процесса в производственном журнале</p>
Необходимые знания	<p>Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки</p> <p>Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ</p> <p>Государственные стандарты на сушку пищевой продукции</p> <p>Правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами</p> <p>Правила сушки сырья и продуктов</p> <p>Температурный режим и время сушки пищевой продукции</p> <p>Правила пользования приспособлениями для загрузки (выгрузки) сырья и готового продукта, устройствами для регулирования технологического процесса</p> <p>Основы графической грамоты, необходимой для чтения и изображения технологических схем</p> <p>Технология конкретного производства пищевой промышленности (сырье, основы процесса, способы его ведения, оптимальные условия, аппаратное оформление с обвязкой КИП и средствами автоматизации, технологическая схема и т.д.)</p> <p>Методы управления технологическим процессом</p> <p>Правила ведения производственных журналов</p>
Другие характеристики	<p>Выполнение работ под руководством работника более высокого квалификационного уровня</p> <p>Ответственность за результат выполнения собственных работ</p> <p>Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения по инструкции</p>

### 3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание сушильных установок и контроль за их работой	Код	A/02.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
----------	---	---------------------------	--	--

	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Подготовка рабочего места и оборудования к ведению технологического процесса сушки	
	Содержание оборудования в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	
	Ведение бесперебойной работы сушильной установки в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей	
	Обслуживание контрольно-измерительных приборов и их периодическая чистка	
	Обслуживание сушильных печей, установок и камер	
	Определение и устранение неисправностей в работе сушильных установок	
	Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и его прием после ремонта	
	Дезинфекция обслуживаемого оборудования	
	Информирование руководства обо всех неполадках и неисправностях	
	Приемка и сдача смены	
	Ведение записей в журнале	
Необходимые умения	Подготавливать сушильную установку к работе в соответствии с требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности	
	Проводить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования	
	Осуществлять пуск и остановку технологического оборудования	
	Наблюдать за состоянием оборудования и контрольно-измерительных приборов	
	Проводить ежесменное техническое обслуживание сушильных установок и КИП	
	Выявлять и устранять неполадки в работе оборудования	
	Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта	
	Принимать меры по предупреждению и ликвидации аварий	
	Докладывать руководству о неполадках и неисправностях	
	Принимать и сдавать смену в соответствии с рабочей инструкцией	
Вести записи о состоянии технологического оборудования в журнале		
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки	
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ	
	Устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования	
	Правила эксплуатации сушильного оборудования	
	Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции	

	Правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта
	Порядок сдачи и приема смены
	Правила ведения производственных журналов
Другие характеристики	Выполнение работ под руководством работника более высокого квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения по инструкции

### 3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль качества высушенной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	Код	A/03.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль показателей качества продукции на стадии сушки в соответствии с требованиями технической документации
	Отбор проб пищевой и иной продукции
	Контроль наличия и качества технической документации, регулирующей производство
	Контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдения сроков проведения их поверки
	Систематический контроль состояния рабочих мест и участков
	Взвешивание и отбраковка нестандартных продуктов
	Оформление документации на качество продукции и состояние оборудования и рабочих мест, ведение записей в журнале
Необходимые умения	Контролировать качество изготовления продукции на любой стадии производства
	Отбирать пробы на анализ
	Контролировать качество технической документации
	Контролировать соблюдение технологических процессов, стандартов предприятия и производственных инструкций
	Контролировать техническое состояние оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдение сроков проведения их поверки
	Контролировать состояние рабочих мест и участков (чистоту и прочее)
	Взвешивать, отбраковывать нестандартные продукты
Оформлять производственно-техническую документацию в	

	соответствии с действующими требованиями
Необходимые знания	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции
	Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции
	Правила отбора проб и порядок проведения анализов
	Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест
	Правила ведения производственных журналов
Другие характеристики	Выполнение работ под руководством работника более высокого квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения по инструкции

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках	Код	В	Уровень квалификации	2
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Холодильщик пищевой продукции
	Оператор холодильных установок

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки и переподготовки по профессиям рабочих и должностям служащих, как правило, в области, соответствующей направленности (профилю) операторы тепловых/холодильных установок
Требования к опыту практической работы	Без предъявления требований
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством

	порядке
	Знание норм и правил технической эксплуатации электроустановок в качестве электротехнологического персонала в объеме группы II по электробезопасности или выше
	Прохождение работником противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума по соответствующей программе
	Прохождение работником обучения, инструктажа и проверки знаний по охране труда

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
ЕТКС	§ 156	Холодильщик пищевой продукции 2-й разряд
	§ 157	Холодильщик пищевой продукции 3-й разряд

### 3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование	Код	В/01.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала	<input type="checkbox"/>	Код оригинала	<input type="text"/>	Регистрационный номер профессионального стандарта	<input type="text"/>
----------	-------------------------------------	---------------------------	--------------------------	---------------	----------------------	---	----------------------

Трудовые действия	Подготовка рабочего места, рабочего оборудования и содержание их в чистоте
	Охлаждение или замораживание пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья до установленной температуры различными охладителями
	Управление механизмами, технологическим процессом охлаждения или замораживания в соответствии с заданной программой
	Установка, размещение в закалочных и морозильных камерах пищевой продукции, уложенной в тару для охлаждения, замораживания
	Наблюдение за работой холодильных установок и снятие показания с КИП
	Регулирование подачи хладагента, давления, температуры и времени охлаждения или замораживания пищевой продукции
	Определение окончания процесса заморозки

	Слив охлажденного продукта и передача охлажденного (замороженного) продукта на последующую обработку или реализацию
	Выявление и устранение причин отклонения от нормального технологического режима
	Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Поддерживать состояние рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности
	Вести процесс охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов, сырья в холодильных установках до установленной температуры различными охладителями
	Управлять регулировочными приспособлениями
	Осуществлять переход с рабочего оборудования на резервное
	Выбирать рациональные способы регулирования технологического процесса
	Осуществлять загрузку и разгрузку холодильных установок (самотеком или под давлением) с помощью специальных приспособлений
	Осуществлять регулировку заданного режима по показаниям КИП
	Наблюдать за ходом технологического процесса по внешним признакам, по показаниям КИП и снимать показания
	Транспортировать охлажденный (замороженный) продукт на последующую обработку или на склад
	Определять оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП)
	Корректировать параметры технологического процесса, доводя их до требуемой нормы согласно рабочим инструкциям
	Вести записи о ходе технологического процесса в производственном журнале
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ
	Правила укладки и хранения пищевой продукции в морозильных камерах
	Государственные стандарты на охлажденную (замороженную) продукцию
	Правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами
	Температурный режим и время охлаждения (заморозки) пищевой продукции
	Правила пользования приспособлениями для загрузки (выгрузки) сырья и готового продукта, устройствами для регулирования технологического процесса
	Основы графической грамоты, необходимой для чтения и изображения технологических схем

	Технология конкретного производства пищевой промышленности (сырье, основы процесса, способы его ведения, оптимальные условия, аппаратное оформление с обвязкой КИП и средствами автоматики, технологическая схема и т.д.)
	Методы управления технологическим процессом
	Правила ведения производственных журналов
Другие характеристики	Выполнение работ под руководством работника более высокого квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения по инструкции

### 3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль за их работой	Код	В/02.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места и оборудования к ведению технологического процесса охлаждения и замораживания
	Содержание оборудования в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
	Ведение бесперебойной работы морозильного оборудования в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей
	Обслуживание контрольно-измерительных приборов и их периодическая чистка
	Подключение сборников к трубопроводам и баллонам с углекислотой
	Очистка морозильных камер и труб охлаждения
	Подготовка обслуживаемого оборудования к ремонту и прием из ремонта
	Выявление причин, снижающих производительность холодильных установок, и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования
	Информирование руководства обо всех неполадках и неисправностях оборудования
	Приемка и сдача смены
	Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Подготавливать морозильную установку к работе в соответствии с требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности

	Проводить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования и трубопроводов
	Осуществлять пуск и выключение холодильных установок в соответствии с рабочими инструкциями
	Проводить ежесменное техническое обслуживание холодильных установок и КИП
	Наблюдать за состоянием оборудования и контрольно-измерительных приборов
	Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта
	Выявлять и устранять неполадки в работе оборудования
	Принимать меры по предупреждению и ликвидации аварий
	Докладывать руководству о неполадках и неисправностях
	Принимать и сдавать смену в соответствии с рабочей инструкцией
	Вести записи о техническом обслуживании оборудования в производственном журнале
	Необходимые знания
Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ	
Устройство сборников, холодильников, насосов, редукторов	
Схемы размещения трубопроводов, воздухопроводов и регулирующей арматуры	
Правила эксплуатации морозильного оборудования	
Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции	
Правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта	
Порядок сдачи и приема смены	
Правила ведения производственных журналов	
Другие характеристики	Выполнение работ под руководством работника более высокого квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения по инструкции

### 3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль качества охлажденной и замороженной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	Код	В/03.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
----------	---	---------------------------	--	--

	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Контроль показателей качества продукции на стадии заморозки в соответствии с требованиями технической документации	
	Контроль наличия и качества технической документации, регулирующей производство	
	Контроль температуры и времени охлаждения	
	Проверка внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта	
	Контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдения сроков проведения их поверки	
	Систематический контроль состояния рабочих мест и участков	
	Выявление причин, снижающих качество выпускаемых продуктов	
	Ведение учета и отчетности количества выпускаемой продукции	
	Оформление документации на качество продукции и состояние оборудования и рабочих мест. Ведение записей в журнале	
	Необходимые умения	Контролировать качество изготовления продукции на любой стадии производства
Контролировать качество технической документации		
Контролировать техническое состояние оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдение сроков проведения их поверки		
Контролировать состояние рабочих мест и участков (чистоту и прочее)		
Выявлять и устранять причины, снижающие качество выпускаемой продукции		
Вести учет и оформлять отчетную документацию		
Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями		
Необходимые знания	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции	
	Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции	
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	
	Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки	
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест	
	Требования, предъявляемые к качеству охлаждения пищевой продукции	
	Способы определения качества охлаждения (замораживания) пищевой продукции	
	Правила ведения производственных журналов	

Другие характеристики	Выполнение работ под руководством работника более высокого квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения по инструкции

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса сушки мясopодуKтов и других продуктов с пульта управления в сушилках и камерах различной конструкции	Код	С	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Аппаратчик термической обработки мясopодуKтов
	Аппаратчик сушки кости-паренки
	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов
	Аппаратчик получения сухих кормов
	Машинист чаесушильных машин
	Сушильщик длиннотрубчатых макарон
	Сушильщик махорочной крошки
	Сушильщик пищевой продукции
	Сушильщик перопухового сырья
	Оператор сушильных установок
	Оператор тепловых установок

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих, как правило, в области, соответствующей направленности (профилю) операторы тепловых/холодильных установок
Требования к опыту практической работы	Опыт работы в должности Сушильщик пищевых продуктов 2-го квалификационного уровня не менее 1 года
	Опыт работы в должности Оператор тепловых установок (Оператор сушильных установок) 2-го квалификационного уровня не менее 1 года
	Без предъявления требований к лицам, имеющим среднее профессиональное образование по профилю
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских

	осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке
	Знание норм и правил технической эксплуатации электроустановок в качестве электротехнологического персонала в объеме группы II по электробезопасности или выше
	Прохождение работником противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума по соответствующей программе
	Прохождение работником обучения, инструктажа и проверки знаний по охране труда

## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
	7412	Профессии рабочих хлебопекарно-макаронного производства, кондитерского производства и производства сахара
	7414	Профессии рабочих табачно-махорочного и ферментационного производства
	8271	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке мяса, птицы и рыбы и оборудования в костепереваривающем и клеевом производстве
	8272	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по производству молочных продуктов и оборудования маслодельного и сыродельного производства
	8275	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке фруктов, овощей и орехов и производству пищевых концентратов
	8277	Операторы и машинисты оборудования по производству чая, кофе, какао и оборудования эфиромасличного производства
ЕТКС	§ 14	Аппаратчик сушки кости-паренки 4-й разряд
	§ 20	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 3-й разряд
	§ 21	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 4-й разряд
	§ 12	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов 3-й разряд
	§ 13	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов 4-й разряд
	§ 11	Аппаратчик получения сухих кормов 4-й разряд
	§ 153	Сушильщик пищевой продукции 3-й разряд

	§ 154	Сушильщик пищевой продукции 4-й разряд
	§ 21	Сушильщик длиннотрубчатых макарон 4-й разряд
	§ 47	Сушильщик махорочной крошки 3-й разряд
	§ 33	Сушильщик перопухового сырья 4-й разряд
	§ 14	Машинист часушильных машин 4-й разряд
ОКНПО <sup>6</sup>	4102002	Оператор процессов колбасного производства

### 3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Управление и регулирование технологического процесса сушки продуктов (включая мясопродукты) в различных сушилках и печах	Код	С/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места, рабочего оборудования и содержание их в чистоте
	Управление технологическим процессом сушки в соответствии с рабочими инструкциями
	Сушка твердых, сыпучих продуктов, веществ, экстрактов в шкафах, сушилках, печах и с пульта управления в сушилках различной конструкции
	Контроль и поддержание температурно-влажностных режимов в соответствии с программой
	Выявление и устранение причин отклонения от нормального технологического режима
	Наблюдение за работой вентиляционных, обогревательных и транспортирующих устройств
	Регулирование температурного режима сушки пищевой продукции, влажности, давления пара
	Регулирование количества проходящего отработанного воздуха с помощью поворотных шиберов
	Определение момента окончания сушки органолептически или по данным лабораторного анализа
	Размол, при необходимости, высушенного продукта на мельницах различной конструкции
	Загрузка продуктами и разгрузка сушильных установок согласно рабочим инструкциям
	Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Поддерживать состояние рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и

	экологической безопасности
	Управлять регулировочными приспособлениями
	Осуществлять переход с рабочего оборудования на резервное
	Производить сушку твердых, сыпучих продуктов, веществ, экстрактов в вальцевых, камерных, туннельных шкафах, барабанных, распылительных и вакуумных сушилках, в печах
	Осуществлять сушку различных продуктов с пульта управления в шахтных, ленточных (конвейерных), шнековых и вакуум-вальцовых сушилках
	Осуществлять загрузку и разгрузку сушильных установок с помощью специальных приспособлений
	Наблюдать за ходом технологического процесса и снимать показания с контрольно-измерительных приборов
	Наблюдать за температурным режимом сушки, работой вентиляционных систем, просеивающих, охлаждающих и транспортирующих устройств, качеством сушки
	Выбирать рациональные способы регулирования технологического процесса
	Регулировать поступление сырья в установку с другого производственного участка и толщины подаваемого слоя
	Регулировать по показаниям контрольно-измерительных приборов температурный режим сушки, влажность, давление пара и продолжительность процесса сушки
	Регулировать поступление газа в установку в зависимости от влажности сырья, поступающего на сушку, и количества проходящего отработанного воздуха
	Осуществлять основные приемы корректировки, доводя до требуемой нормы параметры технологического процесса согласно рабочим инструкциям
	Определять оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП)
	Осуществлять размол высушенного продукта
	Осуществлять передачу готовых продуктов на последующую стадию обработки или на склад
	Вести записи о ходе технологического процесса в производственном журнале
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ
	Технология конкретного производства пищевой промышленности (сырье, основы процесса, способы его ведения, оптимальные условия, аппаратное оформление с обвязкой КИП и средствами автоматизации, технологическая схема и т.д.)
	Технология процесса сушки продукции, веществ и параметры технологического режима
	Технологическая схема обслуживаемого участка

	Методы управления технологическим процессом
	Правила ведения и регулирования технологического режима сушки продукции и веществ
	Правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами
	Правила регулирования работы перераспределяющих устройств в зависимости от показаний КИП
	Способы регулирования толщины слоя подаваемого продукта и продолжительности процесса сушки
	Способы определения окончания сушки продукции, готовности продукта и его качества
	Основы графической грамоты, необходимой для чтения и изображения технологических схем
	Правила ведения производственных журналов
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор тепловых установок (Оператор сушильных установок) 2 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач
	Планирование собственной деятельности

### 3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание машин и оборудования по переработке различных продуктов методом сушки и контроль за их работой	Код	C/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места и оборудования к ведению технологического процесса сушки
	Содержание оборудования в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
	Ведение бесперебойной работы сушильной установки в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей
	Обслуживание сушильных печей и вспомогательного оборудования сушильного отделения
	Периодическая чистка, промывка и смазка технологического и вспомогательного оборудования в процессе работы при изготовлении различных видов изделий
	Разбор и сборка оборудования
	Устранение неисправностей в работе обслуживаемого

	оборудования
	Обслуживание контрольно-измерительных приборов и их периодическая чистка
	Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и его прием после ремонта
	Информирование руководства о всех неполадках и неисправностях оборудования
	Приемка и сдача смены
	Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Подготавливать сушильную установку к работе в соответствии с требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности
	Проводить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования
	Осуществлять пуск и остановку технологического оборудования в определенной последовательности
	Производить включение и опробование обслуживаемого оборудования
	Устанавливать и перемещать товарные вагонетки и сушильные шкафы по сушильным аппаратам и размещать их по зонам сушки в зависимости от ассортимента
	Проводить ежедневное техническое обслуживание сушильных установок и КИП
	Наблюдать за состоянием оборудования и контрольно-измерительных приборов
	Выявлять и устранять неполадки в работе оборудования
	Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта
	Принимать меры по предупреждению и ликвидации аварий
	Докладывать руководству о неполадках и неисправностях
	Принимать и сдавать смену в соответствии с рабочей инструкцией
	Вести записи о техническом обслуживании оборудования в производственном журнале
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ
	Устройство, принцип работы, назначение и правила эксплуатации основного и вспомогательного оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов
	Методы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования
	Правила эксплуатации сушильных печей
	Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции
	Правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта
	Порядок сдачи и приема смены

	Правила ведения производственных журналов
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор тепловых установок (Оператор сушильных установок) 2 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач
	Планирование собственной деятельности

### 3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Проверка качества готовой продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	Код	C/03.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заемствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль показателей качества продукции на стадии сушки в соответствии с требованиями технической документации
	Контроль наличия и качества технической документации, регулирующей производство
	Отбор проб пищевой и иной продукции
	Проверка качества продукта, поступающего на сушку
	Контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдения сроков проведения их поверки
	Систематический контроль состояния рабочих мест и участков
	Соблюдение норм выхода и контроль качества выпускаемой продукции
	Оценка качества готового продукта
	Взвешивание и отбраковка нестандартных продуктов
	Транспортировка продуктов на последующие операции или на склад
	Выявление причин, снижающих качество выпускаемых продуктов
	Ведение учета и отчетности количества выпускаемой продукции
	Оформление документации на качество продукции и состояние оборудования и рабочих мест. Ведение записей в журнале
	Контролировать качество изготовления продукции на любой стадии производства
Контролировать качество технической документации	
Необходимые умения	

	Контролировать техническое состояние оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдение сроков проведения их поверки
	Контролировать состояние рабочих мест и участков (чистоту и прочее)
	Выявлять и устранять причины, снижающие качество выпускаемой продукции
	Вести учет и оформлять отчетную документацию
	Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями
Необходимые знания	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции
	Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест
	Органолептические методы определения качества полуфабриката и готового продукта
	Государственные стандарты на сушку пищевой и иной продукции
	Технические условия на готовую продукцию
	Качественные признаки, свойства и ассортимент обрабатываемого сырья
	Требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и готового продукта, нормы расхода
	Способы и приемы определения качества готовой продукции
	Правила ведения производственных журналов
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор тепловых установок (Оператор сушильных установок) 2 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач
	Планирование собственной деятельности

### 3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса замораживания пищевого и специального сырья и продуктов в механизированных и автоматизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах холодильника	Код	D	Уровень квалификации	3
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов
	Оператор холодильных установок

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих, как правило, в области, соответствующей направленности (профилю) операторы тепловых/холодильных установок
Требования к опыту практической работы	Опыт работы в должности Оператор тепловых установок (Оператор морозильных установок) 2-го квалификационного уровня не менее 1 года
	Без предъявления требований к лицам, имеющим среднее профессиональное образование по профилю
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке
	Знание норм и правил технической эксплуатации электроустановок в качестве электротехнологического персонала в объеме группы II по электробезопасности или выше
	Прохождение работником противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума по соответствующей программе
	Прохождение работником обучения, инструктажа и проверки знаний по охране труда

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	8271	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке мяса, птицы и рыбы и оборудования в костепереваривающем и клеевом производстве
ЕТКС	§ 10	Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов 4-й разряд

### 3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Управление процессом замораживания пищевого и специального сырья и продуктов и его регулирование	Код	D/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места, рабочего оборудования и содержание их в чистоте
	Замораживание пищевого и специального сырья и продуктов в механизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах холодильника
	Замораживание пищевого и специального сырья и продуктов в автоматизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах холодильника
	Управление технологическим процессом заморозки в соответствии с рабочими инструкциями
	Наблюдение за работой скороморозильных аппаратов и снятие показания с КИП
	Управление механизмами, пуск и выключение скороморозильных аппаратов
	Контроль за температурой и уровнем воды в глазировочном аппарате
	Регулирование температурного режима замораживания по контрольно-измерительным приборам
	Контроль времени заморозки и хранения продуктов в зависимости от вида сырья
	Определение окончания процесса заморозки
	Выявление и устранение причин отклонения от нормального технологического режима
	Загрузка и разгрузка пищевого сырья и продуктов в морозильные аппараты и камеры согласно рабочим инструкциям
	Регулирование подачи хладоагента, давления, температуры и времени охлаждения или замораживания пищевой продукции
	Слив охлажденного продукта и передача охлажденного (замороженного) продукта на последующую обработку или реализацию
	Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Поддерживать состояние рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности
	Производить заморозку пищевого и специального сырья и продуктов в механизированных и автоматизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах

	холодильника
	Выбирать рациональные способы регулирования технологического процесса
	Наблюдать за ходом технологического процесса по внешним признакам, по показаниям КИП и снимать показания
	Управлять регулировочными приспособлениями
	Осуществлять переход с рабочего оборудования на резервное
	Определять оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП)
	Осуществлять регулировку заданного режима по КИП
	Осуществлять основные приемы корректировки, доводя до требуемой нормы параметры технологического процесса согласно рабочим инструкциям
	Осуществлять загрузку и разгрузку холодильных установок с помощью специальных приспособлений
	Транспортировать охлажденный (замороженный) продукт на последующую обработку или на склад
	Вести записи о ходе технологического процесса в производственном журнале
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ
	Технологические режимы замораживания, глазирования пищевого и специального сырья и продуктов
	Правила сбора, консервации, упаковки, хранения мороженого сырья и продуктов
	Порядок приема и сдачи используемого сырья
	Правила укладки и хранения пищевой продукции в морозильных камерах
	Государственные стандарты на охлажденную (замороженную) продукцию
	Правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами
	Правила пользования приспособлениями для загрузки (выгрузки) сырья и готового продукта, устройствами для регулирования технологического процесса
	Основы графической грамоты, необходимой для чтения и изображения технологических схем
	Технология конкретного производства пищевой промышленности (сырье, основы процесса, способы его ведения, оптимальные условия, аппаратное оформление с обвязкой КИП и средствами автоматики, технологическая схема и т.д.)
Методы управления технологическим процессом	
Правила ведения производственных журналов	
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор холодильных установок 2 квалификационного уровня

Ответственность за результат выполнения собственных работ
Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач
Планирование собственной деятельности

### 3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание механизированных и автоматизированных морозильных установок различной конструкции и контроль за их работой	Код	D/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места и оборудования к ведению технологического процесса сушки
	Содержание оборудования в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
	Обслуживание контрольно-измерительных приборов и их периодическая чистка
	Ведение бесперебойной работы морозильного оборудования в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей
	Регулирование продолжительности циклов работы отдельных узлов с целью синхронизации их действий
	Очистка морозильных камер и труб охлаждения
	Выявление причин, снижающих производительность холодильных установок и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования
	Подготовка обслуживаемого оборудования к ремонту и прием из ремонта
	Информирование руководства обо всех неполадках и неисправностях оборудования
	Приемка и сдача смены
	Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Подготавливать морозильную установку к работе в соответствии с требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности
	Проводить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования и трубопроводов
	Наблюдать за состоянием оборудования и контрольно-измерительных приборов
	Осуществлять пуск и выключение холодильных установок в соответствии с рабочими инструкциями
	Проводить ежесменное техническое обслуживание

	холодильных установок и КИП
	Выявлять и устранять неполадки в работе оборудования
	Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта
	Принимать меры по предупреждению и ликвидации аварий
	Докладывать руководству о неполадках и неисправностях
	Принимать и сдавать смену в соответствии с рабочей инструкцией
	Вести записи о техническом обслуживании оборудования в производственном журнале
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ
	Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования
	Системы сигнализации, схемы кинематики и гидравлики
	Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции
	Правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта
	Порядок сдачи и приема смены
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор холодильных установок 2 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач
	Планирование собственной деятельности

### 3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль качества замороженной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	Код	D/03.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Контроль показателей качества продукции на стадии заморозки в соответствии с требованиями технической документации
	Контроль наличия и качества технической документации, регулирующей производство

	<p>Контроль температуры и времени охлаждения</p> <p>Отбор проб пищевой и иной продукции</p> <p>Взвешивание и отбраковка нестандартных продуктов</p> <p>Выявление причин, снижающих производительность скороморозильных аппаратов и качество выпускаемых продуктов</p> <p>Проверка внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта</p> <p>Контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдения сроков проведения их поверки</p> <p>Систематический контроль состояния рабочих мест и участков</p> <p>Выявление причин, снижающих качество выпускаемых продуктов</p> <p>Ведение учета и отчетности количества выпускаемой продукции</p> <p>Оформление документации на качество продукции и состояние оборудования и рабочих мест. Ведение записей в журнале</p>
Необходимые умения	<p>Контролировать качество изготовления продукции на любой стадии производства</p> <p>Контролировать качество технической документации</p> <p>Отбирать пробы на анализ</p> <p>Взвешивать, отбраковывать нестандартные продукты и транспортировать их на последующие операции или на склад</p> <p>Контролировать техническое состояние оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдение сроков проведения их поверки</p> <p>Контролировать состояние рабочих мест и участков (чистоту и прочее)</p> <p>Выявлять и устранять причины, снижающие качество выпускаемой продукции</p> <p>Вести учет и оформлять отчетную документацию</p> <p>Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями</p>
Необходимые знания	<p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции</p> <p>Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции</p> <p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки</p> <p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству охлаждения пищевой продукции</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции</p> <p>Нормативы естественной убыли при замораживании и хранении пищевого сырья и продуктов</p>

	Способы определения качества охлаждения (замораживания) пищевой продукции
	Правила ведения производственных журналов
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор холодильных установок 2 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач
	Планирование собственной деятельности

### 3.5. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса скоростного непрерывного подсушивания продуктов на сушильных установках различных конструкций и получения порошков	Код	Е	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей	Аппаратчик вакуум-сушильной установки
	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов
	Аппаратчик сушки клея и желатина
	Аппаратчик получения сухого крахмала
	Аппаратчик термической обработки мясopодуKтов
	Машинист чаесушильных машин
	Сушильщик пищевой продукции
	Оператор сушильных установок
	Оператор тепловых установок

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение по программам переподготовки и повышения квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих, как правило, в области, соответствующей направленности (профилю) операторы тепловых/холодильных установок
Требования к опыту практической работы	Опыт работы в должности Оператор тепловых установок (Оператор сушильных установок) 3-го квалификационного уровня не менее 1 года
	Без предъявления требований к лицам, имеющим среднее профессиональное образование по профилю
Особые условия	Прохождение обязательных предварительных (при

допуска к работе	поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке
	Знание норм и правил технической эксплуатации электроустановок в качестве электротехнологического персонала в объеме группы II по электробезопасности или выше
	Прохождение работником противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума по соответствующей программе
	Прохождение работником обучения, инструктажа и проверки знаний по охране труда

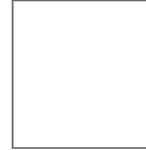
## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	8271	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке мяса, птицы и рыбы и оборудования в костепереваривающем и клеевом производстве
	8272	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по производству молочных продуктов и оборудования маслодельного и сыродельного производства
	8275	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке фруктов, овощей и орехов и производству пищевых концентратов
	8277	Операторы и машинисты оборудования по производству чая, кофе, какао и оборудования эфиромасличного производства
ЕТКС	§ 39	Аппаратчик вакуум-сушильной установки 5-й разряд
	§ 22	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 5-й разряд
	§ 23	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 6-й разряд
	§ 12	Аппаратчик получения сухого крахмала 5-разряд
	§ 21	Аппаратчик сушки клея и желатина 5-й разряд
	§ 155	Сушильщик пищевой продукции 5-й разряд
	§ 15	Машинист чаесушильных машин 5-й разряд
ОКНПО	4102002	Оператор процессов колбасного производства

## 3.5.1. Трудовая функция

Наименование	Управление скоростным и непрерывным процессом	Код	Е/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

подсушивания различных  
продуктов большого объема и  
процессом получения порошков и  
его регулирование



Происхождение трудовой  
функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места, рабочего оборудования и содержание их в чистоте
	Управление технологическим процессом сушки в соответствии с рабочими инструкциями
	Ведение технологического процесса скоростного непрерывного подсушивания жидкостей, экстрактов, полуфабрикатов, твердых масс большого объема и получения порошков
	Сушка сыпучих продуктов в сушилках, оснащенных реактивными двигателями
	Сушка яичной массы на специальном оборудовании
	Наблюдение за температурой и давлением масла, поступающего на турбину, и снятие показаний с контрольно-измерительных приборов
	Наблюдение за работой газового калорифера и вентиляторов, обогревательных и транспортирующих устройств
	Регулировка технологического процесса по результатам показаний контрольно-измерительных приборов (КИП) и наблюдений
	Регулировка поступления в сушилку газа, пара или подогретого воздуха по показаниям контрольно-измерительных приборов
	Контроль и поддержание температурно-влажностных режимов в соответствии с программой
	Регулирование температурного режима сушки пищевой продукции, влажности, давления пара
	Регулирование факела распыления в процессе сушки
	Выявление и устранение причин отклонения от нормального технологического режима
	Определение момента окончания сушки органолептически или по данным лабораторного анализа
	Загрузка и разгрузка продуктами сушильных установок согласно рабочим инструкциям
	Транспортировка продуктов на последующие операции или на склад
Размол, при необходимости, высушенного продукта на мельницах различной конструкции	
Ведение записей в журнале	
Необходимые умения	Поддерживать состояние рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и

	экологической безопасности
	Управлять регулировочными приспособлениями
	Осуществлять переход с рабочего оборудования на резервное
	Производить сушку продуктов на распылительных и вакуум-сушильных установках различных конструкций, в пневматических сушилках непрерывного действия и в сушилках с кипящим и виброкипящим слоем
	Производить сушку твердых, сыпучих продуктов, веществ, экстрактов в вальцевых, камерных, туннельных шкафах, барабанных, распылительных и вакуумных сушилках, в печах
	Осуществлять сушку различных продуктов с пульта управления в шахтных, ленточных (конвейерных), шнековых и вакуум-вальцовых сушилках
	Выбирать рациональные способы регулирования технологического процесса
	Определять оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП)
	Наблюдать за ходом технологического процесса и снимать показания с контрольно-измерительных приборов
	Наблюдать за работой блокирующего устройства, отключающего подачу пара и включающего вентиляторы при открывании дверей термокамеры
	Наблюдать за температурным режимом сушки, работой вентиляционных систем, просеивающих, охлаждающих и транспортирующих устройств
	Осуществлять регулировку заданного режима по КИП
	Осуществлять основные приемы корректировки, доводя до требуемой нормы параметры технологического процесса согласно рабочим инструкциям
	Осуществлять загрузку и разгрузку сушильных установок с помощью специальных приспособлений
	Регулировать поступление сырья в установку с другого производственного участка и толщину подаваемого слоя
	Осуществлять размол высушенного продукта
	Осуществлять передачу готовых продуктов на последующую стадию обработки или на склад
	Вести записи о ходе технологического процесса в производственном журнале
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ
	Технология конкретного производства пищевой промышленности (сырье, основы процесса, способы его ведения, оптимальные условия, аппаратное оформление с обвязкой КИП и средствами автоматики, технологическая схема и т.д.)
	Технологическая схема обслуживаемого участка
	Технология процесса сушки продукции, веществ и параметры

	технологического режима
	Методы управления технологическим процессом
	Режимы процесса сушки в зависимости от физико-химических свойств сырья, продукта и атмосферных условий
	Правила ведения и регулирования технологического режима сушки продукции и веществ
	Правила пользования контрольно-измерительными приборами
	Правила регулирования работы перераспределяющих устройств в зависимости от показаний КИП
	Способы и правила регулирования продолжительности процесса сушки в зависимости от фракции и влажности продукта, толщины подаваемого слоя при загрузке сушильных машин
	Способы определения окончания сушки продукции, готовности продукта и его качества
	Основы графической грамоты, необходимой для чтения и изображения технологических схем
	Правила ведения производственных журналов
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор тепловых установок (Оператор сушильных установок) 3 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач, требующих анализа и изменения
	Планирование собственной деятельности

### 3.5.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание сушильных установок различной конструкции и контроль за их работой	Код	Е/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Заемствовано из оригинала	<input type="checkbox"/>	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места и оборудования к ведению технологического процесса сушки
	Содержание оборудования в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
	Ведение бесперебойной работы сушильной установки в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей
	Обслуживание сушильных печей и вспомогательного оборудования сушильного отделения
	Периодическая чистка, промывка и смазка технологического и

	<p>вспомогательного оборудования в процессе работы при изготовлении различных видов изделий</p> <p>Разбор и сборка оборудования</p> <p>Устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования</p> <p>Обслуживание контрольно-измерительных приборов и их периодическая чистка</p> <p>Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и его прием после ремонта</p> <p>Информирование руководства обо всех неполадках и неисправностях оборудования</p> <p>Приемка и сдача смены</p> <p>Ведение записей в журнале</p>
Необходимые умения	<p>Подготавливать сушильную установку к работе в соответствии с требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности</p> <p>Проводить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования</p> <p>Осуществлять пуск и остановку технологического оборудования в определенной последовательности</p> <p>Производить включение и опробование обслуживаемого оборудования</p> <p>Устанавливать и перемещать товарные вагонетки и сушильные шкафы по сушильным аппаратам и размещать их по зонам сушки в зависимости от ассортимента</p> <p>Проводить ежесменное техническое обслуживание сушильных установок и КИП</p> <p>Наблюдать за состоянием оборудования и контрольно-измерительных приборов</p> <p>Выявлять и устранять неполадки в работе оборудования</p> <p>Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта</p> <p>Принимать меры по предупреждению и ликвидации аварий</p> <p>Докладывать руководству о неполадках и неисправностях</p> <p>Принимать и сдавать смену в соответствии с рабочей инструкцией</p> <p>Вести записи о техническом обслуживании оборудования в производственном журнале</p>
Необходимые знания	<p>Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки</p> <p>Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ</p> <p>Устройство, принцип работы, назначение и правила эксплуатации основного оборудования различного типа, применяемых контрольно-измерительных приборов и средств автоматики, вспомогательного оборудования</p> <p>Способы устранения неисправностей в работе сушилок различных типов, применяемых контрольно-измерительных</p>

	приборов
	Способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов
	Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции
	Правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта
	Порядок сдачи и приема смены
	Правила ведения производственных журналов
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор тепловых установок (Оператор сушильных установок) 3 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач, требующих анализа и изменения
	Планирование собственной деятельности

### 3.5.3. Трудовая функция

Наименование	Проверка качества готовой продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	Код	Е/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль показателей качества продукции на стадии сушки в соответствии с требованиями технической документации
	Контроль наличия и качества технической документации, регулирующей производство
	Отбор проб пищевой и иной продукции
	Проверка качества продукта, поступающего на сушку
	Контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдения сроков проведения их поверки
	Систематический контроль состояния рабочих мест и участков
	Соблюдение норм выхода и контроль качества выпускаемой продукции
	Оценка качества готового продукта
	Взвешивание и отбраковка нестандартных продуктов
	Транспортировка продуктов на последующие операции или на склад
	Выявление причин, снижающих качество выпускаемых

	<p>продуктов</p> <p>Ведение учета и отчетности количества выпускаемой продукции</p> <p>Оформление документации на качество продукции и состояние оборудования и рабочих мест. Ведение записей в журнале</p>
Необходимые умения	<p>Контролировать качество изготовления продукции на любой стадии производства</p> <p>Контролировать качество технической документации</p> <p>Контролировать техническое состояние оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдение сроков проведения их поверки</p> <p>Контролировать состояние рабочих мест и участков (чистоту и прочее)</p> <p>Выявлять и устранять причины, снижающие качество выпускаемой продукции</p> <p>Вести учет и оформлять отчетную документацию</p> <p>Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями</p>
Необходимые знания	<p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции</p> <p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки</p> <p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест</p> <p>Органолептические методы определения качества полуфабриката и готового продукта</p> <p>Состав и физико-химические свойства используемого сырья и предъявляемые к нему требования</p> <p>Нормы расхода используемых сырья и материалов, вспомогательных материалов и нормы выхода готового продукта</p> <p>Государственные стандарты на используемое сырье и сушку пищевой и иной продукции</p> <p>Технические условия на готовую продукцию</p> <p>Качественные признаки и ассортимент обрабатываемого сырья</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству готового продукта</p> <p>Способы и приемы определения качества готовой продукции</p> <p>Правила ведения учета и отчетности</p>
Другие характеристики	<p>Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор тепловых установок (Оператор сушильных установок) 3 квалификационного уровня</p> <p>Ответственность за результат выполнения собственных работ</p> <p>Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач, требующих анализа и изменения</p>

Планирование собственной деятельности
---------------------------------------

### 3.6. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке	Код	F	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей	Аппаратчик сублимационной установки
	Оператор холодильных установок

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение по программам переподготовки и повышения квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих, как правило, в области, соответствующей направленности (профилю) операторы тепловых/холодильных установок
Требования к опыту практической работы	Опыт работы в должности Оператор холодильных установок 3-го квалификационного уровня не менее 1 года
	Без предъявления требований к лицам, имеющим среднее профессиональное образование по профилю
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке
	Знание норм и правил технической эксплуатации электроустановок в качестве электротехнологического персонала в объеме группы II по электробезопасности или выше
	Прохождение работником противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума по соответствующей программе
	Прохождение работником обучения, инструктажа и проверки знаний по охране труда

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	8271	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке мяса, птицы и рыбы и оборудования в костепереваривающем и

		клеевом производстве
ЕТКС	§ 23	Аппаратчик сублимационной установки 5-й разряд
ОКНПО	4102002	Оператор процессов колбасного производства

### 3.6.1. Трудовая функция

Наименование	Управление технологическим процессом сублимационной сушки продуктов и его регулирование	Код	F/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, рабочего оборудования и содержание их в чистоте
	Управление технологическим процессом сушки в соответствии с рабочими инструкциями
	Ведение технологического процесса сублимационной сушки продуктов
	Управление технологическим процессом сублимационной сушки в соответствии с рабочими инструкциями
	Введение установки в заданный режим
	Наблюдение и снятие показаний с контрольно-измерительных приборов
	Регулировка технологического процесса сублимационной сушки по результатам показаний КИП и наблюдений
	Контроль и поддержание температурно-влажностных режимов в соответствии с программой
	Выявление и устранение причин отклонения от нормального технологического режима
	Загрузка и разгрузка сублимационных установок продуктами согласно рабочим инструкциям
	Регулирование факела распыления в процессе сушки
	Определение момента окончания сушки органолептически или по данным лабораторного анализа
	Транспортировка продуктов на последующие операции или на склад
Ведение записей в журнале	
Необходимые умения	Поддерживать состояние рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности
	Управлять регулировочными приспособлениями
	Осуществлять переход с рабочего оборудования на резервное
	Выбирать рациональные способы регулирования

	технологического процесса
	Наблюдать за ходом технологического процесса по внешним признакам и по показаниям КИП
	Определять оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП)
	Осуществлять регулировку заданного режима по КИП
	Контролировать основные параметры процесса (степень разрежения в камере установки, температуру в продукте, камере, конденсаторе и других точках)
	Осуществлять основные приемы корректировки, доводя до требуемой нормы параметры технологического процесса согласно рабочим инструкциям
	Осуществлять загрузку и разгрузку сублимационных установок с помощью специальных приспособлений
	Регулировать поступление сырья в установку с другого производственного участка и толщину подаваемого слоя
	Осуществлять передачу готовых продуктов на последующую стадию обработки или на склад
	Вести записи о ходе технологического процесса в производственном журнале
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ
	Технология конкретного производства пищевой промышленности (сырье, основы процесса, способы его ведения, оптимальные условия, аппаратное оформление с обвязкой КИП и средствами автоматизации, технологическая схема и т.д.)
	Правила ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов
	Правила регулирования работы сублимационной установки
	Правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами
	Методы управления технологическим процессом
	Режимы процесса сублимационной сушки в зависимости от физико-химических свойств сырья, продукта
	Правила пользования контрольно-измерительными приборами
	Способы определения окончания сушки продукции, готовности продукта и его качества
	Основы графической грамоты, необходимой для чтения и изображения технологических схем
Правила ведения производственных журналов	
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор холодильных установок 3 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и

многообразие способов решения типовых задач, требующих анализа и изменения
Планирование собственной деятельности

### 3.6.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание сублимационных установок и контроль за их работой	Код	F/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Подготовка рабочего места и оборудования к ведению технологического процесса сушки
	Содержание оборудования в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
	Ведение бесперебойной работы сушильной установки в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей
	Обслуживание сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования
	Определение и устранение неисправностей в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования
	Оттаивание (снятие) льда и снега с поверхности испарителей змеевиков и батарей
	Обслуживание контрольно-измерительных приборов и их периодическая чистка
	Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и его прием после ремонта
	Испытание отремонтированного оборудования, снятие индикаторных диаграмм и сдача обслуживаемого оборудования в эксплуатацию
	Информирование руководства обо всех неполадках и неисправностях оборудования
	Приемка и сдача смены
	Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Подготавливать сушильную установку к работе в соответствии с требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности
	Проводить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования
	Наблюдать за состоянием оборудования и контрольно-измерительных приборов
	Выявлять и устранять неисправности в работе сублимационных установок

	<p>Осуществлять пуск и остановку технологического оборудования в определенной последовательности</p> <p>Производить включение и опробование обслуживаемого оборудования</p> <p>Проводить ежесменное техническое обслуживание сушильных установок и КИП</p> <p>Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта</p> <p>Принимать меры по предупреждению и ликвидации аварий</p> <p>Докладывать руководству о неполадках и неисправностях</p> <p>Принимать и сдавать смену в соответствии с рабочей инструкцией</p> <p>Вести записи о техническом обслуживании оборудования в производственном журнале</p>
Необходимые знания	<p>Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки</p> <p>Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ</p> <p>Устройство, принцип работы правила эксплуатации сублимационной установки, применяемых контрольно-измерительных приборов и средств автоматики, вспомогательного оборудования</p> <p>Способы устранения неисправностей в работе сублимационной установки, применяемых контрольно-измерительных приборов</p> <p>Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции</p> <p>Правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта</p> <p>Порядок сдачи и приема смены</p> <p>Правила ведения производственных журналов</p>
Другие характеристики	<p>Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор холодильных установок 3 квалификационного уровня</p> <p>Ответственность за результат выполнения собственных работ</p> <p>Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач, требующих анализа и изменения</p> <p>Планирование собственной деятельности</p>

### 3.6.3. Трудовая функция

Наименование	Проверка качества высушенной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	Код	F/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

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

	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Контроль показателей качества продукции на стадии сушки в соответствии с требованиями технической документации	
	Контроль наличия и качества технической документации, регулирующей производство	
	Систематический контроль соблюдения технологического процесса, стандартов предприятия и производственных инструкций	
	Отбор проб пищевой и иной продукции	
	Проверка качества продукта, поступающего на сушку	
	Контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдения сроков проведения их поверки	
	Систематический контроль состояния рабочих мест и участков	
	Соблюдение норм выхода и контроль качества выпускаемой продукции	
	Оценка качества готового продукта	
	Взвешивание и отбраковка нестандартных продуктов	
	Транспортировка продуктов на последующие операции или на склад	
	Выявление причин, снижающих качество выпускаемых продуктов	
	Ведение учета и отчетности количества выпускаемой продукции	
	Оформление документации на качество продукции и состояние оборудования и рабочих мест. Ведение записей в журнале	
Необходимые умения	Контролировать качество изготовления продукции на любой стадии производства	
	Контролировать качество технической документации	
	Контролировать соблюдение технологических процессов, стандартов предприятия и производственных инструкций	
	Контролировать техническое состояние оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдение сроков проведения их поверки	
	Контролировать состояние рабочих мест и участков (чистоту и прочее)	
	Выявлять и устранять причины, снижающие качество выпускаемой продукции	
	Вести учет и оформлять отчетную документацию	
	Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями	
Необходимые знания	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции	
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	
	Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента,	

	<p>средств измерений и срокам проведения их поверки</p> <p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест</p> <p>Органолептические методы определения качества полуфабриката и готового продукта, требования, предъявляемые к их качеству</p> <p>Состав и физико-химические свойства используемого сырья и предъявляемые к ним требования</p> <p>Нормы расхода используемых сырья и материалов, вспомогательных материалов и нормы выхода готового продукта</p> <p>Государственные стандарты на используемое сырье и сушку пищевой и иной продукции</p> <p>Технические условия на готовую продукцию</p> <p>Качественные признаки и ассортимент обрабатываемого сырья</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству готового продукта</p> <p>Способы и приемы определения качества готовой продукции</p> <p>Правила ведения учета и отчетности</p>
Другие характеристики	<p>Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор холодильных установок 3 квалификационного уровня</p> <p>Ответственность за результат выполнения собственных работ</p> <p>Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач, требующих анализа и изменения</p> <p>Планирование собственной деятельности</p>

### 3.7. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение процесса замораживания рыбы и рыбопродуктов в автоматизированных скороморозильных аппаратах	Код	G	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей	Оператор скороморозильных аппаратов
	Оператор холодильных установок

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение по программам переподготовки и повышения квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих, как правило, в области, соответствующей направленности (профилю) операторы
-------------------------------------	---

	тепловых/холодильных установок
Требования к опыту практической работы	Опыт работы в должности Оператор холодильных установок 3-го квалификационного уровня не менее 1 года
	Без предъявления требований к лицам, имеющим среднее профессиональное образование по профилю
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке
	Знание норм и правил технической эксплуатации электроустановок в качестве электротехнологического персонала в объеме группы II по электробезопасности или выше
	Прохождение работником противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума по соответствующей программе
	Прохождение работником обучения, инструктажа и проверки знаний по охране труда

## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	8271	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке мяса, птицы и рыбы и оборудования в костепереваривающем и клеевом производстве
ЕТКС	§36	Оператор скороморозильных аппаратов 5-й разряд
ОКНПО	4102002	Оператор процессов колбасного производства

**3.7.1. Трудовая функция**

Наименование	Управление процессом замораживания и глазирования рыбы и рыбопродукции и его регулирование	Код	G/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места, рабочего оборудования и содержание их в чистоте
	Управление технологическим процессом замораживания и глазирования рыбы и рыбопродукции в соответствии с заданной программой и рабочими инструкциями

	Контроль за температурой и уровнем воды в глазировочном аппарате
	Наблюдение за работой скороморозильных аппаратов и снятие показания с КИП
	Регулирование температурного режима замораживания по контрольно-измерительным приборам
	Определение окончания процесса заморозки
	Выявление и устранение причин отклонения от нормального технологического режима
	Введение установки в заданный режим
	Наблюдение и снятие показаний с контрольно-измерительных приборов
	Выявление и устранение причин отклонения от нормального технологического режима
	Загрузка и разгрузка пищевого сырья и продуктов в морозильные аппараты и камеры согласно рабочим инструкциям
	Транспортировка продуктов на последующие операции или на склад
	Руководство действиями рабочих, занятых загрузкой, выгрузкой и сортировкой брикетов мороженой рыбы
	Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Поддерживать состояние рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности
	Вести процесс охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов, сырья в холодильных установках до установленной температуры различными охладителями с загрузкой самотеком или под давлением
	Управлять регулировочными приспособлениями
	Осуществлять переход с рабочего оборудования на резервное
	Производить заморозку и глазирование рыбы и рыбопродукции в автоматизированных скороморозильных аппаратах
	Выбирать рациональные способы регулирования технологического процесса
	Осуществлять регулировку заданного режима по КИП
	Наблюдать и снимать показания с контрольно-измерительных приборов
	Определять оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП)
	Наблюдать за ходом технологического процесса по внешним признакам и по показаниям КИП
	Осуществлять регулировку заданного режима по КИП
	Осуществлять основные приемы корректировки, доводя до требуемой нормы параметры технологического процесса согласно рабочим инструкциям
	Осуществлять загрузку и разгрузку морозильных камер с помощью специальных приспособлений

	Регулировать поступление сырья в установку с другого производственного участка и толщину подаваемого слоя
	Осуществлять передачу готовых продуктов на последующую стадию обработки или на склад
	Руководить рабочими, занятыми загрузкой, выгрузкой и сортировкой брикетов мороженой рыбы
	Вести записи о ходе технологического процесса в производственном журнале
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ
	Технология конкретного производства пищевой промышленности (сырье, основы процесса, способы его ведения, оптимальные условия, аппаратурное оформление с обвязкой КИП и средствами автоматике, технологическая схема и т.д.)
	Технологические режимы замораживания, глазирования рыбы и рыбопродукции
	Нормы загрузки скороморозильных аппаратов для разных видов рыбы
	Методы управления технологическим процессом
	Правила пользования контрольно-измерительными приборами
	Способы определения окончания заморозки и глазирования продукции, готовности продукта
Другие характеристики	Основа графической грамоты, необходимой для чтения и изображения технологических схем
	Правила ведения производственных журналов
	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор холодильных установок 3 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
Другие характеристики	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач, требующих анализа и изменения
	Планирование собственной деятельности

### 3.7.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание скороморозильных аппаратов и контроль за их работой	Код	G/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Подготовка рабочего места и оборудования к ведению технологического процесса сушки
	Содержание оборудования в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
	Ведение бесперебойной работы сушильной установки в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей
	Управление механизмами, пуск и выключение скороморозильных аппаратов в соответствии с рабочими инструкциями
	Регулирование продолжительности циклов работы отдельных узлов с целью синхронизации действий
	Определение и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования
	Обслуживание холодильных установок различных конструкций
	Оттаивание (снятие) льда и снега с поверхности испарителей змеевиков и батарей
	Обслуживание контрольно-измерительных приборов и их периодическая чистка
	Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и его прием после ремонта
	Испытание отремонтированного оборудования, снятие индикаторных диаграмм и сдача обслуживаемого оборудования в эксплуатацию
	Информирование руководства обо всех неполадках и неисправностях оборудования
	Приемка и сдача смены
	Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Подготавливать сушильную установку к работе в соответствии с требованиями охраны труда, противопожарной, промышленной и экологической безопасности
	Проводить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования
	Осуществлять пуск и остановку технологического оборудования
	Наблюдать за состоянием оборудования и контрольно-измерительных приборов
	Проводить очистку и дезинфекцию сборников, трубопроводов с разборкой и сборкой
	Выявлять и устранять неполадки в работе оборудования
	Производить включение и опробование обслуживаемого оборудования
	Проводить ежесменное техническое обслуживание холодильных установок и КИП
	Подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта
	Принимать меры по предупреждению и ликвидации аварий
	Докладывать руководству о неполадках и неисправностях
	Принимать и сдавать смену в соответствии с рабочей

	инструкцией
	Вести записи о техническом обслуживании оборудования в производственном журнале
Необходимые знания	Приемы и методы подготовки рабочего места, требования к качеству его подготовки
	Основная нормативная документация по промышленной и экологической безопасности, охране труда в пределах выполняемых работ
	Устройство, принцип работы правила эксплуатации холодильных установок, применяемых контрольно-измерительных приборов и средств автоматики, вспомогательного оборудования
	Системы сигнализации, основы гидравлики, схемы кинематики, гидравлики
	Способы устранения неисправностей в работе холодильных установок, применяемых контрольно-измерительных приборов
	Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции
	Правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта
	Порядок сдачи и приема смены
	Правила ведения производственных журналов
	Другие характеристики
Ответственность за результат выполнения собственных работ	
Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач, требующих анализа и изменения	
Планирование собственной деятельности	

### 3.7.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль качества замороженной продукции, качества организации производственного процесса и их соответствия нормативно-технической документации	Код	G/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Контроль показателей качества продукции на стадии сушки в соответствии с требованиями технической документации
	Контроль наличия и качества технической документации, регулирующей производство
	Контроль качества охлаждения (замораживания) продукта

	Систематический контроль соблюдения технологического процесса, стандартов предприятия и производственных инструкций
	Отбор проб пищевой и иной продукции
	Проверка качества продукта, поступающего на заморозку
	Контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдения сроков проведения их поверки
	Систематический контроль состояния рабочих мест и участков
	Соблюдение норм выхода и контроль качества выпускаемой продукции
	Оценка качества готового продукта
	Взвешивание и отбраковка нестандартных продуктов
	Транспортировка продуктов на последующие операции или на склад
	Выявление причин, снижающих производительность скороморозильных аппаратов и качество выпускаемых продуктов
	Ведение учета и отчетности количества выпускаемой продукции
	Оформление документации на качество продукции и состояние оборудования и рабочих мест. Ведение записей в журнале
Необходимые умения	Контролировать качество изготовления продукции на любой стадии производства
	Контролировать качество технической документации
	Контролировать соблюдение технологических процессов, стандартов предприятия и производственных инструкций
	Контролировать техническое состояние оснастки, инструмента, средств измерений и соблюдение сроков проведения их поверки
	Контролировать состояние рабочих мест и участков (чистоту и прочее)
	Выявлять и устранять причины, снижающие качество выпускаемой продукции
	Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями
Необходимые знания	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции
	Требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест
	Органолептические методы определения качества полуфабриката и готового продукта
	Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции
	Состав и физико-химические свойства используемого сырья и предъявляемые к нему требования

	Нормы расхода используемых сырья и материалов, вспомогательных материалов и нормы выхода готового продукта
	Государственные стандарты на используемое сырье и заморозку пищевой и иной продукции
	Технические условия на готовую продукцию
	Качественные признаки и ассортимент обрабатываемого сырья
	Требования, предъявляемые к качеству готового продукта
	Способы и приемы определения качества готовой продукции
	Правила ведения журнала учета готовой продукции
Другие характеристики	Повышение квалификации предусмотрено при наличии стажа работы не менее 1 года по профессии Оператор холодильных установок 3 квалификационного уровня
	Ответственность за результат выполнения собственных работ
	Деятельность, направленная на решение задач технологического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения типовых задач, требующих анализа и изменения
	Планирование собственной деятельности

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

##### 4.1. Ответственная организация – разработчик

Государственное автономное образовательное учреждение города Москвы учебный центр «Профессионал» (ГАОУ УЦ «Профессионал»)	
(наименование организации)	
1. Директор Центра Цирин Игорь Викторович	
_____	_____
(должность и ФИО руководителя)	(подпись)

##### 4.2. Наименования организаций – разработчиков

1.	ГАОУ УЦ «Профессионал» (г. Москва)
2.	Российский союз предприятий холодильной промышленности (г. Москва)
3.	Российский союз химиков (г. Москва)
4.	Московский государственный машиностроительный университет (г. Москва)
5.	Московская Конфедерация промышленников и предпринимателей (работодателей) (г. Москва)
6.	АНО ДПО «Учебно-консультационный центр «Критерий» (г. Санкт-Петербург)

7.	НОУ «Учебный комбинат» (г. Санкт-Петербург)
8.	НП «Межрегиональная Ассоциация «Безопасность труда» (г. Москва)

<sup>1</sup> Общероссийский классификатор занятий.

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

<sup>3</sup> Как правило, по профессиям 10105 Аппаратчик вакуум-сушильной установки, 10602 Аппаратчик получения сухих кормов, 10857 Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 11000 Аппаратчик сушки клея и желатина, 11002 Аппаратчик сушки кости-паренки 11019 Аппаратчик термической обработки субпродуктов, 16025 Оператор скороморозильных аппаратов, 18956 Сушильщик махорочной крошки, 18969 Сушильщик пищевой продукции, 19513 Холодильщик пищевой продукции и др., из перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513. Зарегистрировано в Минюсте России 8 августа 2013 г. N 29322).

<sup>4</sup> Трудовой кодекс Российской Федерации (статьи 69, 185, 213) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст.3; 2004, № 35, ст. 3607; 2006, № 27, ст. 2878; 2008, № 30, ст. 3616; 2011, № 49, ст. 7031), приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 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 в Минюсте России 22.10.2011 № 22111), с изменением, внесенным приказом Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрирован в Минюсте России 03.07.2013 № 28970);

<sup>5</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

6. Общероссийский классификатор начального профессионального образования.