

МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(Минсельхоз России)



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»
(ФГБОУ ВО Орловский ГАУ)

ул. Генерала Родина, 69, г. Орёл,
Орловская область, 302019
тел. (4862) 76-15-17, 76-41-01, 76-34-64
Факс: 76-41-01

E-mail: rector@orelsau.ru; office1@orelsau.ru

ОКПО 05013607 ОГРН 1025700824698

ИНН/КПП 5753000457/575301001

29.08.18 № 011-2280

На № _____ от _____

В Совет по профессиональным квалификациям
агропромышленного комплекса

Заместителю Председателя Совета
Бабурину А.И.

Уважаемый Александр Иванович!

На Ваш запрос от 01.08.2018 года № 18-08/01 сообщаем следующее.

ФГБОУ ВО Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина провел профессионально-общественное обсуждение представленного проекта профессионального стандарта:

«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

В ходе обсуждения членами организации и экспертами высказаны следующие оценки и предложения:

№ п/п	Наименование показателя	Соответствие да/нет	Замечание, предложения
1	Корректность наименования вида и основной цели вида профессиональной деятельности	да	В проекте: «Технологическое и организационное обеспечение процесса производства.....» Предлагается: «Технологическое и организационное обеспечение процессов производства.....»

2	Полнота выделения и формулировки обобщенных трудовых функций и трудовых функций	да	<p>Код В.</p> <p>В проекте: Выполнение работ по лабораторному контролю качества сырья животного происхождения и продуктов питания из него</p> <p>Предлагается: Выполнение работ по лабораторному контролю качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов питания из него</p> <p>П.3.5 Наименование</p> <p>В проекте: Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой продукции</p> <p>Предлагается: Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой пищевой продукции из молочного и мясного сырья</p> <p>П.3.5 Требования к опыту практической работы</p> <p>В проекте: Повышение квалификации не реже одного раза в пять лет по программам в области технологии пищевого производства, экономики, менеджмента</p> <p>Предлагается: Повышение квалификации не реже одного раза в пять лет по программам в области технологии пищевого производства, экономики, менеджмента</p>
3	Соответствие обобщенных трудовых функций уровням квалификации, требованиям к образованию и опыту практической работы	да	<p>П.3.2</p> <p>В проекте: Выполнение работ по лабораторному контролю качества сырья животного происхождения и продуктов питания из него</p> <p>Предлагается: Выполнение работ по лабораторному контролю качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов питания из него</p> <p>П.3.3</p> <p>Целесообразно требование к опыту практической работы не менее 1 года</p>
4	Обоснованность и достаточность необходимых умений и знаний для выполнения работником соответствующих трудовых функций и трудовых действий	да	<p>П.3.3.1 Необходимые умения.</p> <p>В проекте: Анализировать влияние внешних условий на качество сырья животного происхождения</p> <p>Предлагается: Анализировать влияние внешних условий на качество и безопасность сырья животного</p>

		<p>происхождения</p> <p>П.3.3.3 Необходимые знания. В проекте: Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции Предлагается: Требования к качеству и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции</p> <p>П. 3.4 Целесообразно требование к опыту практической работы не менее 2 лет</p> <p>П. 3.4 Требования к образованию и обучению. В проекте: Повышение квалификации не реже одного раза в пять лет по программам в области технологии пищевого производства, менеджмента Предлагается: Повышение квалификации не реже одного раза в пять лет по программам в области производства продуктов питания животного происхождения, менеджмента</p> <p>П.3.4.2 Необходимые знания. В проекте: Основы системы управления качеством продукции Предлагается: Основы системы управления качеством безопасной продукции</p> <p>П.3.5.1 Трудовые действия. В проекте: Разработка рецептурно-компонентных и технологических решений с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции Предлагается: Разработка рецептурно-компонентных и технологических решений с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции в т.ч. биологически функциональной продукции.</p> <p>П.3.5.2 Трудовые действия. В проекте: Организация экспериментальных исследований по созданию и совершенствованию качеств продукции Предлагается: Организация</p>
--	--	--

			<p>экспериментальных исследований по созданию и совершенствованию качеств безопасной, функционально ценной пищевой молочной и мясной продукции</p> <p>П.3.5.2 Необходимые знания. Целесообразно объединить «Современные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения» и «Технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения» в одну формулировку «Традиционные и современные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения»</p> <p>П.3.5.3 Необходимые знания. Целесообразно объединить «Современные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения» и «Технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения» в одну формулировку «Традиционные и современные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения»</p>
5	<p>Корректность отнесения вида профессиональной деятельности и отдельных обобщенных трудовых функций к группам занятий, профессиям, должностям и специальностям общероссийских классификаторов (ОКЗ, ОКВЭД, ОКПДТР, ОКСО)</p>	да	

Заключение.

Поддерживаем проект профессионального стандарта (с учетом представленных предложений и замечаний).

Ректор



Гуляева Татьяна Ивановна

Исполнитель: Мамаев А.В.
8-910-300-78-29