



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО  
ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ  
НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ  
ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования

**«Нижегородская государственная  
сельскохозяйственная академия»**

Гагарина пр., д. 97, г. Нижний Новгород 603107  
тел. (831) 462-78-17, факс (831) 466-06-84  
E-mail: ngsha-kancel-1@bk.ru

05.09.2018г. № 01-19/1300-ис  
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.

Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия провела 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	
2	Полнота выделения и формулировки обобщенных трудовых функций и трудовых функций	нет	Необходимо включить трудовые функции – выполнение технологических операций производства продуктов питания из рыбного сырья в соответствии с технологическими нормами; организация контроля технологических параметров производства рыбной продукции
3	Соответствие обобщенных трудовых	да	1. П. 3.5 Обобщенная трудовая функция Требования к образованию и обучению



	функций уровням квалификации, требованиям к образованию и опыту практической работы		изложить в след. редакции: - высшее образование – программы магистратуры или специалитета Дополнительные профессиональные программы
4	Обоснованность и достаточность необходимых умений и знаний для выполнения работником соответствующих трудовых функций и трудовых действий	да	<p>1. Внести корректировки по трудовой функции А/03.4 необходимые знания: - изложить в след. редакции: Технологические параметры изготовления и показатели качества продуктов питания из молочного сырья</p> <p>2. Внести корректировки по трудовой функции В/01.4 трудовые действия: - изложить в след. редакции: -снятие показаний приборов и лабораторного оборудования Необходимые знания: - изложить в след. редакции: - нормативные документы, положения, методики, инструкции и другие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний</p> <p>3. Внести корректировки по трудовой функции В/02.4 трудовые действия: - изложить в след. редакции: - прием и отбор проб сырья и готовой молочной продукции, поступивших в лабораторию в соответствии с нормативной и технической документацией; - выполнение качественных и количественных анализов по органолептическому, физико-химическому и микробиологическому контролю качества сырья и готовой молочной продукции с применением органолептических, химических, физико-химических и микробиологических методов на соответствие требованиям качества нормативной документации; - анализ причин отклонений параметров качества молочного сырья и готовой молочной продукции; <u>Исключить</u> – анализ поставщиков молочного сырья Необходимые знания: - изложить в след. редакции: - технические регламенты Таможенного Союза и другие нормативные документы, методы контроля качества сырья и готовой молочной продукции; - основы технологии производства продуктов из молочного сырья;</p>



		<p>- нормативные документы положения, методики, инструкции и другие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний</p> <p>4. Внести корректировки по трудовой функции В/03.4</p> <p>трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- прием и отбор проб сырья и готовой мясной продукции, поступивших в лабораторию в соответствии с нормативной и технической документацией;</li> <li>- выполнение качественных и количественных анализов по органолептическому, физико-химическому и микробиологическому контролю качества сырья и готовой мясной продукции с применением органолептических, химических, физико-химических и микробиологических методов на соответствие требованиям качества нормативной документации;</li> <li>- анализ причин отклонений параметров качества мясного сырья и готовой мясной продукции;</li> </ul> <p><u>Исключить</u> – анализ поставщиков мясного сырья</p> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- Технические регламенты Таможенного Союза и другие нормативные документы, методы контроля качества сырья и готовой мясной продукции;</li> <li>- основы технологии производства продуктов из мясного сырья;</li> <li>- нормативные документы положения, методики, инструкции и другие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний;</li> <li>- причины возникновения дефектов готовой мясной продукции и меры по их предотвращению и устранению;</li> </ul> <p><u>Исключить</u> – анализ поставщиков мясного сырья.</p> <p>5. Внести корректировки по трудовой функции С/01.5</p> <p>трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- анализ качественных характеристик сырья животного происхождения разных поставщиков;</li> <li>- организация приемки сырья, материалов, тары по количеству и качеству;</li> </ul> <p>Необходимые умения:</p>
--	--	---



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- выявлять фальсификаты сырья животного происхождения;</li> <li>- рассчитывать и подбирать тару для хранения сырья животного происхождения;</li> </ul> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- Технические регламенты Таможенного Союза и другие нормативные документы, методы контроля качества сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> <li>- основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</li> </ul> <p>6. Внести корректировки по трудовой функции С/02.5</p> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- основы технологии производства молочной продукции;</li> <li>- Дополнить – использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы.</li> </ul> <p>7. Внести корректировки по трудовой функции С/03.5</p> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- основы технологии производства мясной продукции.</li> </ul> <p>8. Внести корректировки по трудовой функции D/01.6</p> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- нормативные документы и руководящие материалы по проектированию, разработке и оформлению технологической документации</li> </ul> <p>9. Внести корректировки по трудовой функции D/02.6</p> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</li> </ul> <p>10. Внести корректировки по трудовой функции D/02.6</p> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</li> </ul> <p>11. Внести корректировки по трудовой функции D/04.6</p> <p>Необходимые умения:</p> <p>дополнить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения экологической безопасности производства;</li> <li>- контроль соблюдения технологической дисциплины.</li> </ul>
--	--	--	---



			<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</li> </ul> <p>12. Внести корректировки по трудовой функции Е/01.7</p> <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- проводить экономические расчеты</li> </ul> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- нормативная и технологическая документация по технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</li> </ul> <p>13. Внести корректировки по трудовой функции Е/02.7</p> <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- организация экспериментальных исследований по совершенствованию качества продукции.</li> </ul> <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исключить – проводить SWOT-анализ</li> </ul> <p>Дополнить – подготовка документации для создания системы менеджмента качества на предприятии</p> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исключить – технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения;</li> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- нормативная и технологическая документация по технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</li> </ul> <p>14. Внести корректировки по трудовой функции Е/03.7</p> <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дополнить – оценка инновационного потенциала новой продукции;</li> </ul> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исключить – технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения;</li> <li>- изложить в след. редакции:</li> <li>- нормативная и технологическая документация по технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</li> </ul>
5	Корректность отнесения вида профессиональной деятельности и отдельных обобщенных	да	



	трудовых функций к группам занятий, профессиям, должностям и специальностям общероссийских классификаторов (ОКЗ, ОКВЭД, ОКПДТР, ОКСО)		
--	---	--	--

**Заключение**

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

ВрИО ректора, к.э.н.



Г.В. Жданкин