

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Московский государственный университет
пищевых производств»
(ФГБОУ ВО «МГУПП»)

Волоколамское шоссе, дом 11, Москва, 125080

тел: 8 (499) 750-01-11 (доб. 65-67)

E-mail: delo@mgupp.ru

<http://www.mgupp.ru>

ОКПО 02068634, ОГРН 1037739533699,

ИНН/КПП 7712029651/774301001

«07» 09. 2018 № 38-01/201

на № _____

Совет по профессиональным
квалификациям
агропромышленного комплекса

Заместителю
Совета

Председателя

Бабурину А.И.

Уважаемый Александр Иванович!

В ответ на Ваш запрос от 01.08.2018 года № 18-08/01 сообщаем следующее.
ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»
провел профессионально-общественное обсуждение представленного проекта
профессионального стандарта: «**Специалист по технологии продуктов питания из
растительного сырья**».

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	Отсутствуют
2	Полнота выделения и формулировки обобщенных трудовых функций и трудовых функций	нет	1. Отсутствует разработка теорий и методик по выпуску новой продукции. 2. Просим заменить «Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства...» на «Управление качеством и безопасностью производства...», так как при управлении происходит прослеживаемость.
3	Соответствие обобщенных трудовых функций уровням квалификации, требованиям к	нет	1. Отсутствует 8-й уровень, а также ссылка на образовательную программу аспирантуры 19.06.01.

	образованию и опыту практической работы		<p>2. На 5-том квалификационном уровне отсутствует опыт работы для перехода аппаратчика-оператора на новую должность. Предлагаем не менее 2-х лет.</p> <p>3. На 6-ом квалификационном уровне отсутствует опыт работы для перехода техника-технолога на новую должность. Предлагаем не менее 3-х лет.</p> <p>4. на 7-ом квалификационном уровне потерял уровень образования – специалитет.</p> <p>5. На 7-ом квалификационном уровне отсутствует опыт работы для перехода Технолога на должность Заведующего производством. Предлагаем не менее 3-х лет.</p>
4	Обоснованность и достаточность необходимых умений и знаний для выполнения работником соответствующих трудовых функций и трудовых действий	нет	<p>1. Заменить формулировку трудового действия (А/01.4) «Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» на «Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией»</p> <p>2. Заменить формулировку трудового действия (А/01.4) «Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству...» на «Очистка и санитарная обработка технологических узлов оборудования по производству...». Смазка и прочее обслуживание соответствуют компетенциям механиков.</p> <p>3. Удалить трудовое действие (А/01.4) «Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов</p>

		<p>питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» - данные компетенции не рассматриваются при обучении по направлению подготовки 19.00.00, это относится к 15.00.00.</p> <p>4. Заменить формулировку «автоматики на автоматизированных технологических линиях» на «автоматики на технологических линиях», во всех встречающихся трактовках.</p> <p>5. Удалить из необходимых умений (А/01.4) «Применять методы, приемы и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности, и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья», данные компетенции не соответствуют уровню образовательных программ 19.00.00</p> <p>6. Удалить из необходимых умений (А/01.4) «Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией».</p> <p>7. Удалить из необходимых знаний (А/01.4) «Безопасные приемы и методы работы при техническом обслуживании технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья», так как данные компетенции не соответствуют уровню образовательных программ 19.00.00.</p> <p>8. Предлагаем к укрупнению и преобразованию трудовых действий (А/03.4) «Выполнение технологических</p>
--	--	---

			<p>операций производства хлеба и кондитерских мучных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях» «Выполнение технологических операций производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях» в «Выполнение технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях».</p> <p>9. Предлагаем к укрупнению и преобразованию необходимых умений (А/03.4) «Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивание дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях», «Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях», «Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях» и «Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях» на «Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, макаронных и</p>
--	--	--	---

			<p>кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях».</p> <p>10. Исключить из необходимых знаний формулировку (А/03.4) «Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации», так как данная операция входит в операцию приготовление теста различными способами.</p> <p>11. Предлагаем к укрупнению и преобразованию необходимых умений (А/03.4) «Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям», «Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания», «Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий», «Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры», «Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции» на «Использовать данные оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве хлеба, макаронных и кондитерских изделий».</p> <p>12. Удалить формулировку необходимых умений (А/03.4) «Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий», в связи с тем, что не соответствует уровню образовательной программы 19.01.00.</p> <p>13. Заменить формулировку</p>
--	--	--	--

			<p>необходимых знаний (А/03.4) «...расходного материала...» на «...вспомогательных материалов...» во всех встречающихся знаниях.</p> <p>14. Удалить формулировки необходимых знаний (А/03.4) «Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей», «Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста», «Структура и физические свойства различных видов теста», «Производственный цикл приготовления жидких дрожжей», «Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении», «Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления», «Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста», «Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке» так как данные компетенции отражаются в знаниях технологии.</p> <p>15. Удалить формулировки необходимых знаний (А/03.4) «Стадии технологического процесса</p>
--	--	--	---

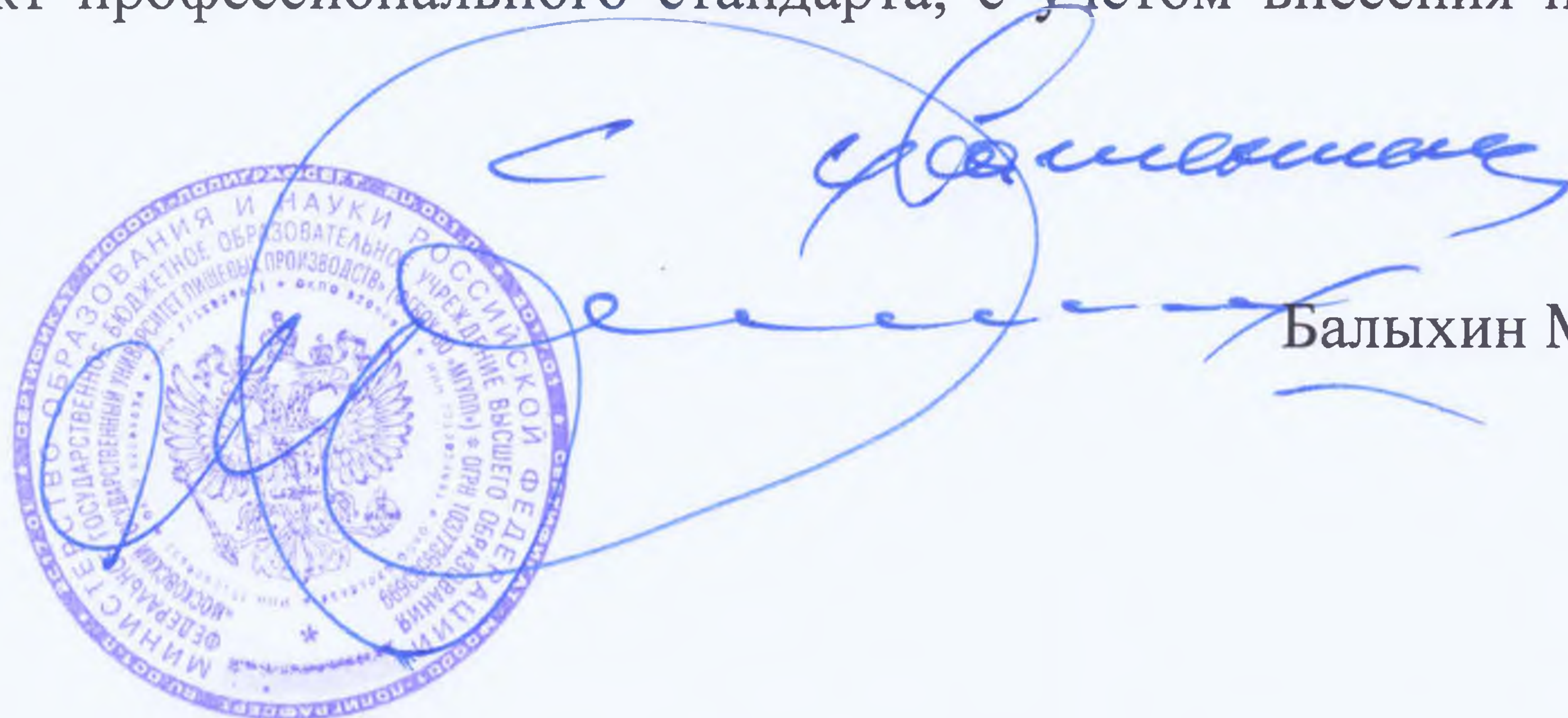
		<p>производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению», «Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий», так как данные компетенции отражаются в знаниях технологии.</p> <p>16. Предлагаем к укрупнению и преобразованию трудовых действий (А/05.4) «Выполнение технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий», «Выполнение технологических операций процессов винодельческих производств в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов), фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия» «Выполнение технологических операций процессов пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива и другой продукции (в том числе безалкогольной и слабоалкогольной)» в одно трудовое действие «Выполнение технологических операций процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях» с целью</p>
--	--	--

			<p>упрощения написания оценочных средств.</p> <p>17. Предлагаем к укрупнению и преобразованию необходимых умений (А/05.4) «Эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях», «Эксплуатировать оборудование винодельческих производств в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях», «Эксплуатировать оборудование пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях» в «Эксплуатировать технологическое оборудование по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях».</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>	нет	<p>1. На 5 квалификационном уровне предлагаем удалить должность «Техника по наладке и испытаниям», так как не соответствует компетенциям образовательной программы 19.02.00.</p> <p>2. На 7 квалификационном уровне предлагаем ввести должность «Специалист R&D».</p> <p>3. На 7 квалификационном уровне предлагаем ввести должность «Заведующих производством».</p>

Заключение:

Поддерживаем проект профессионального стандарта, с учетом внесения правок и корректировок.

Ректор



Балыхин М.Г.

Исп.: Мойсеяк М.Б.
+7 (499) 750-0111, доб. 4051