



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. № 01-19/1302-ис
На № 18-08/01 от 01.08.2018г.

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 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	-
2	Полнота выделения и формулировки обобщенных трудовых функций и трудовых функций	да	-
3	Соответствие обобщенных трудовых функций уровням квалификации, требованиям к образованию и опыту практической работы	да	1. П. 3.3 Обобщенная трудовая функция Требования к образованию и обучению дополнить – программы подготовки специалистов среднего звена 2. П. 3.4 Обобщенная трудовая функция

007831

			<p>Требования к образованию и обучению дополнить – программы бакалавриата;</p> <p>Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена;</p> <p>Дополнительные профессиональные программы</p> <p>Требования к опыту практической работы – практический опыт</p> <p>3. П. 3.5 Обобщенная трудовая функция</p> <p>Требования к образованию и обучению дополнить – программы магистратуры и специалитета;</p> <p>Дополнительные профессиональные программы</p> <p>Требования к опыту практической работы – практический опыт</p>
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/02.4 необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования <u>действующей нормативной документации</u> к качеству зерна и семян, готовой продукции; - правила маркировки и <u>упаковки</u> готовой продукции <p>2. Внести корректировки по трудовой функции В/01.4 трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранение и поддержание в рабочем состоянии средств <u>технического</u> оснащения для осуществления лабораторных исследований; <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изложить в след. редакции: нормативной документации, положений, инструкций и других руководящих документов по проведению лабораторных анализов и испытаний; <p>качественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями <u>нормативной</u> документации</p> <p>3. Внести корректировки по трудовой функции В/02.4</p> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изложить в след. редакции: Нормативной документации, положений, методик, инструкций и других руководящих документов по проведению лабораторных анализов и испытаний

		<p>4. Внести корректировки по трудовой функции С/02.5</p> <p>трудоые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изложить в след. редакции: <p>размещение зерна и семян на хранение в соответствии с их качественными характеристиками</p> <p>5. Внести корректировки по трудовой функции С/03.5</p> <p>трудоые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изложить в след. редакции: <p>обеспечение требуемых нормативной документацией режимов технологических процессов</p> <p>необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изложить в след. редакции: <p>Контролировать выход и качество полуфабрикатов и готовой хлебобулочной, макаронной и кондитерской продукции</p> <p>6. Внести корректировки по трудовой функции С/05.5</p> <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изложить в след. редакции: - классификация, требования к качеству сырья и методы его оценки; - классификация и качественная характеристика готовой продукции <p>7. Внести корректировки по трудовой функции С/06.5</p> <p>трудоые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изложить в след. редакции: - контроль качества сырья и готовой продукции консервов и пищевых концентратов; - обеспечение требуемых нормативной документацией режимов технологических процессов <p>необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать выход и качество полуфабрикатов и готовой продукции консервов и пищевых концентратов <p>8. Внести корректировки по трудовой функции С/07.5</p> <p>трудоые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изложить в след. редакции: - контроль качества сырья и готовой продукции растительных масел, жиров и жирозаменителей - обеспечение требуемых нормативной документацией режимов технологических процессов <p>необходимые знания:</p>
--	--	--

			<p>- виды и качественные показатели сырья</p> <p>9. Внести корректировки по трудовой функции С/08.5</p> <p>трудовые действия:</p> <p>- изложить в след. редакции:</p> <p>контроль качества сырья и готовой продукции пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p> <p>- обеспечение требуемых нормативной документацией режимов технологических процессов</p> <p>10. Внести корректировки по трудовой функции Е/01.7</p> <p>Необходимые умения:</p> <p>- изложить в след. редакции:</p> <p>-составлять проекты нормативной и технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья</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).

ВрИО ректора, к.э.н.

Г.В. Жданкин