|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Технология продуктов питания из растительного сырья»

2025 г.

**Наименование компетенции**: «Технология продуктов питания из растительного сырья»

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

**Описание компетенции**.

Область профессиональной деятельности выпускников специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»: 13 Сельское хозяйство (введение технологического процесса и организационно-технологическое обеспечение производства; хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях; лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сельскохозяйственные культуры, сырье, продукция растениеводства; технологии производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки сельскохозяйственной продукции; средства сельскохозяйственного труда, в том числе машины и оборудование; процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях; первичные трудовые коллективы.

Техник-технолог по данной специальности готовится к следующим видам деятельности:

- Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;

- Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;

- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

- обеспечение деятельности структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13265 Лаборант микробиолог.

Фермерские хозяйства, перерабатывающие компании, агропромышленные холдинги. Все эти предприятия нуждаются в специалистах. Россия — аграрная страна, поэтому мест для трудоустройства выпускников имеет большое значение.

Растет спрос на переработанные продукты сельского хозяйства. Перед производителями стоят цели расширения ассортимента, улучшения качества. Приоритетным направлением стало увеличение количества высокосортного продовольственного сырья. Технология продуктов питания из растительного сырья решает важную задачу — удовлетворяет главную потребность человечества и обеспечивает продовольственную безопасность.

Внедрение прогрессивных, ресурсосберегающих технологий производства и переработки привело к продуктивному росту в сельском хозяйстве. Возникла потребность в квалифицированных кадрах. Специалисты в области переработки сельскохозяйственного сырья занимают руководящие должности на предприятиях АПК. Образование направлено на изучение новых технологий в производстве, переработке продуктов. Будущему специалисту дают информацию о каждом этапе, который проходит изделие: от фермы, поля до готового продукта. Инженер - технолог может трудоустроится в отраслях промышленного комплекса, связанного с сельским хозяйством. Развить профессиональные навыки можно в области технических разработок, организации управления, аналитики, научных исследований, производства.

Технология в растениеводстве — большой урожай при минимальных затратах. Продукция необходима для людей как продукт потребления, животноводство обеспечивает кормами, промышленность — растительным сырьем.

Кем работать после получения образования:

— технологом;

— специалистом переработки на предприятиях любого уровня;

— заготовителем сырья, продукции;

— предпринимателем (организация собственного бизнеса);

— фермером (растениеводство, животноводство);

— оценщиком по качеству сырья, готового продукта;

— лаборантом.

Техник-технолог - высококлассный специалист пищевой промышленности. Должен быть физически выносливым, иметь хорошую долговременную память, объемный и линейный глазомер, обладать развитым обонянием, вкусом, осязанием.

Основная цель вида профессиональной деятельности: разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

2. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

3. Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

4. Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

5. Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**Нормативные правовые акты**

**ФГОС СПО**

1. ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», Приказ от 18.05.2022 N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 N 68840)

2. ФГОС СПО по специальности 35.02.20 — «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции», утверждён приказом Минпросвещения России от 16 августа 2024 года №581.

**Профессиональный стандарт:**

1. 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н
2. 13.021 Работник в области виноградарства и виноделия, Зарегистрировано в Минюсте России 03 октября 2023 г. № 75442;
3. 13.008 Специалист по фитосанитарному мониторингу и контролю качества семян, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 560н;

**Профессиограмма «Техник-технолог»**

*Содержание труда:* обеспечивает проведение технологического процесса на производстве, анализирует и контролирует качество сырья, материалов, готовой продукции, проводит необходимые технологические расчеты и оформляет техническую документацию, выявляет причины брака продукции, разрабатывает меры по его предупреждению и ликвидации, осуществляет контроль за соблюдением правил ТБ.

*Должен знать*: структуру, свойства и ассортимент материалов, основное технологическое оборудование и принципы его работы, нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, виды брака и методы его предупреждения, руководящие материалы по оформлению технической документации.

*Профессионально важные качества:* аналитические способности; логическое мышление; самостоятельность; твердость характера; организаторские и коммуникативные способности.

*Квалификационные требования:* среднее профессиональное образование.

*Медицинские противопоказания:* Выраженные заболевания нервной системы; психические заболевания; поздние стадии гипертонической болезни; острые фазы аллергии.

**ГОСТы**

1. ГОСТ 20290-74 Семена сельскохозяйственных культур.
2. ГОСТ 13586.3-2015 Межгосударственный стандарт. Зерно. Правила приемки и методы отбора проб.
3. ГОСТ Р ИСО 24333-2011 «Зерно и продукты его переработки. Отбор проб».
4. ГОСТ 12036-85. Семена сельскохозяйственных культур. Правила приемки и методы отбора проб;
5. Определение посевных качеств семян. Термины и определения. ГОСТ Р ИСО 24333-2011 «Зерно и продукты его переработки. Отбор проб».
6. ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры.
7. ГОСТ 28322-2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения.
8. ГОСТ 21314-2020 Межгосударственный стандарт. Масла растительные. Производство.
9. ГОСТ Р 52477-2005. Консервы. Маринады овощные. Технические условия.
10. ГОСТ ISO 2173-2013 Межгосударственный стандарт продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ.
11. ГОСТ Р 57059-2016 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Экспресс-метод определения влаги.
12. ГОСТ Р 70650-2023 Напитки на растительной основе (из зерна, орехов, кокоса). Общие технические условия.
13. ГОСТ 34150-2017 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа.
14. ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия». Стандарт устанавливает методы контроля органолептических и физико-химических показателей хлеба из пшеничной муки.
15. ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».

**СанПин**

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

**СП (СНИП)**

1. СП 108.13330.2012. Свод правил. Предприятия, здания и сооружения по хранению и переработке зерна. Актуализированная редакция СНиП 2.10.05-85

1. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции **о**пределяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту*.*

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды деятельности/трудовые функции** |
| 1 | ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 2 | ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 3 | ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 4 | ведение технологического процесса производства солода,  продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 5 | ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 6 | ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 7 | ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 8 | ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 9 | организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 10 | организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 11 | организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 12 | организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 13 | организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 14 | организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 15 | организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 16 | организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях (по выбору); |
| 17 | лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; |
| 18 | обеспечение деятельности структурного подразделения. |