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

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

2025 г.

**Наименование компетенции**: Производство мясных продуктов

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

**Описание компетенции**

Мясная промышленность в России является самым крупным сектором продовольственного рынка, представляет собой рынок мяса и мясных продуктов. Роль этого рынка определена не только растущим производством, спросом и потреблением мясных продуктов, но и значимостью мяса в качестве основного источника белка животного происхождения для рациона человека.

Производство мясных продуктов как вид трудовой деятельности, сформирован на основании требований рынка труда к выполнению профессиональных задач в перерабатывающем секторе экономики России для продовольственной безопасности страны, обеспечения здоровья населения и качества его жизни.

Производство мясных продуктов включает навыки производства колбасных изделий, мясных копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов.

 Техник-технолог по производству мясных продуктов работает на промышленных мясо - и птицеперерабатывающих предприятиях, цехах изготовления колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченых изделий, мясных консервов, предприятиях общественного питания.

Техник-технолог мясной промышленности организует и выполняет технологические процессы по изготовлению различных видов колбасных изделий, копченых изделий, мясных полуфабрикатов и мясных консервов в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Контролирует качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясных продуктов. Рассчитывает технические нормы расхода сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, ведет нормативную техническую и технологическую документацию, устанавливает пооперационный маршрут прохождения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в процессе ее изготовления, проводит технологический контроль всех операций, последовательности изготовлении мясной продукции. Анализирует, выявляет и устраняет причины, вызывающие брак готовой продукции. Обеспечивает работу технологического оборудования, соблюдает требования техники безопасности и охраны труда.

Организация работы, самоорганизация, умение решать проблемы, глубокие знания своего дела – универсальные качества технолога по производству мясных продуктов. Он должен работать в соответствии с действующими стандартами и с соблюдением всех правил охраны труда и техники безопасности.

Направленность образовательной программы «Производство продуктов питания из мясного сырья»

**Нормативные правовые акты**

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

ФГОС СПО

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» -Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»

Профессиональные стандарты

Профессиональный стандарт «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

Профессиональный стандарт «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».

Профессиональный стандарт «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности» - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

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 | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья |
| 2 | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| 3 | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией |