



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 36023

от "16 февраля 2015.

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

П Р И К А З

25 декабря 2014г.

№ 11274

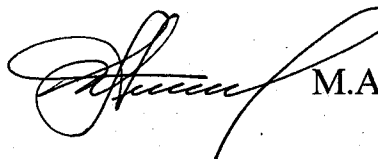
Москва

**Об утверждении профессионального стандарта
«Оператор тепловых/холодильных установок»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Оператор тепловых/холодильных установок».

Министр

 М.А. Топилин

КОПИЯ ВЕРНА	
Старший специалист 1 разряда	Общед. отдела Департамента
управления делами	О.А. Нефедова
<u>25.12.</u>	<u>2014</u> г.

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «25» декабря 2014 г. № 1127Н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Оператор тепловых/холодильных установок

251

Регистрационный номер

I. Общие сведения

Управление работой тепловых и холодильных установок при термической
обработке пищевых продуктов

22.001

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Управление работой тепловых и холодильных установок при термической обработке и хранении
пищевой продукции, их обслуживание и контроль

Группа занятий:

7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности	7412	Профессии рабочих хлебопекарно- макаронного производства, кондитерского производства и производства сахара
7416	Профессии рабочих маслодельного, сыродельного и молочного производства	8271	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке мяса, птицы и рыбы и оборудования в костеперерабатывающем и клеевом производстве
8272	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по производству молочных продуктов и оборудования маслодельного и сыродельного производства	8274	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по производству изделий из дробленого зерна, хлебобулочных, макаронных, шоколадных и других кондитерских изделий
8275	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке фруктов, овощей и орехов и производству пищевых концентратов	-	-

(код ОКЗ¹)

(наименование)

(код ОКЗ)

(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.11.1	Производство мяса в охлажденном виде
10.11.2	Производство пищевых субпродуктов в охлажденном виде
10.11.3	Производство мяса и пищевых субпродуктов в замороженном виде
10.11.5	Производство животных жиров
10.12.1	Производство мяса птицы в охлажденном виде
10.12.2	Производство мяса птицы в замороженном виде
10.12.3	Производство жиров домашней птицы
10.13.1.	Производство соленого, вареного, запеченного, копченого, вяленого и прочего мяса
10.13.2	Производство колбасных изделий
10.13.9	Предоставление услуг по тепловой обработке и прочим способам переработки мясных продуктов
10.20	Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков
10.31	Переработка и консервирование картофеля
10.39.9	Предоставление услуг по тепловой обработке и прочим способам подготовки овощей и фруктов для консервирования
10.41	Производство масел и жиров
10.52	Производство мороженого
10.51.4	Производство молока и сливок в твердой форме
10.72.4	Производство замороженных хлебобулочных полуфабрикатов
10.73.3	Производство консервированных или замороженных макаронных изделий
11.05	Производство пива

(код ОКВЭД²)

(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Ведение технологического процесса сушки твердой и сыпучей продукции в сушильных установках	2	Управление технологическим процессом сушки твердых и сыпучих продуктов в сушильных установках и его регулирование	A/01.2	2
			Обслуживание сушильных установок и контроль их работы	A/02.2	2
B	Ведение технологического процесса охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках	2	Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование	B/01.2	2
			Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль их работы	B/02.2	2
C	Ведение технологического процесса сушки мясопродуктов и других продуктов с пульта управления в сушилках и камерах различной конструкции	3	Управление технологическим процессом сушки продуктов (включая мясопродукты) в различных сушилках и печах и его регулирование	C/01.3	3
			Обслуживание машин и оборудования по переработке различных продуктов методом сушки и контроль их работы	C/02.3	3
D	Ведение технологического процесса замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья и продуктов в механизированных и автоматизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах холодильника	3	Контроль качества высушенной продукции	C/03.3	3
			Управление процессом замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья, продуктов и его регулирование	D/01.3	3
			Управление процессом охлаждения молочных продуктов и закаливания мороженого, его регулирование	D/02.3	3
			Обслуживание механизированных и автоматизированных холодильных установок различной конструкции и контроль их работы	D/03.3	3
			Контроль качества охлажденной и замороженной продукции	D/04.3	3

Е	Ведение технологического процесса сублимационной сущки, скоростного непрерывного подсушивания продуктов на сушильных установках различных конструкций и получения порошков	4	Управление скоростным и непрерывным процессом подсушивания различных продуктов большого объема и процессом получения порошков, их регулирование	Е/01.4	4
			Управление технологическим процессом сублимационной сущки продуктов и его регулирование	Е/02.4	4
			Обслуживание сушильных и сублимационных установок различной конструкции и контроль их работы	Е/03.4	4
			Проверка качества готовой продукции и качества организации производственного процесса	Е/04.4	4
			Управление процессом замораживания и глазирование рыбы и рыбопродукции и его регулирование	Е/01.4	4
F	Ведение процесса замораживания рыбы и рыбопродуктов в автоматизированных скороморозильных аппаратах	4	Обслуживание скороморозильных аппаратов и контроль их работы	F/02.4	4
			Контроль качества замороженной продукции и качества организации производственного процесса	F/03.4	4
			Руководство операторами и вспомогательными работниками холодильного отделения	F/04.4	4

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса сушки твердой и сыпучей продукции в сушильных установках	Код	A	Уровень квалификации	2
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции .	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Оператор сушильных установок
	Сушильщик пищевой продукции

Требования к образованию и обучению	Основные программы профессионального обучения Программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации ³

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7412	Профессии рабочих хлебопекарно-макаронного производства, кондитерского производства и производства сахара
	8275	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке фруктов, овощей и орехов и производству пищевых концентратов
ЕТКС	§ 151 ⁴	Сушильщик пищевой продукции 1-го разряда
	§ 152	Сушильщик пищевой продукции 2-го разряда

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Управление технологическим процессом сушки твердых и сыпучих продуктов в сушильных установках и его регулирование	Код	A/01.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места и оборудования к ведению процесса сушки
	Выполнение отдельных операций процесса сушки твердых, сыпучих продуктов и суспензий при помощи контрольно-измерительных приборов (КИП)
	Сушка продуктов вручную
	Механическая или ручная загрузка (раскладка) продукта на стационарные рамы, в лотки, сотрясаемые сита, на движущиеся ленты конвейера, кассеты
	Сушка твердых, сыпучих продуктов вручную
	Сушка твердых, сыпучих продуктов и суспензий в сушилках
	Наблюдение за ходом технологического процесса по внешним признакам и показаниям КИП
	Периодическое перемешивание продукта (переворачивание, ворошение) в процессе сушки при помощи приспособлений
	Установка рамок или кассет с полуфабрикатами в сушильные шкафы или на вагонетки
	Регулирование по показаниям КИП температуры сушки в зависимости от степени высушивания продукта, подачи пара, газа
	Проверка влажности высушиваемого продукта, готовности продукта
	Выгрузка, взвешивание и отбраковка высушенного продукта
	Подноска тары и упаковка продукта в мешки, ящики, бочки
Транспортировка высушенного продукта на последующие операции или на склад	
Необходимые умения	Поддерживать состояние рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
	Осуществлять загрузку сушильных установок продуктами согласно рабочим инструкциям
	Снимать показания технологических режимов с КИП
	Использовать приспособления при перемешивании продуктов
	Поддерживать температурно-влажностный режим процесса сушки в соответствии с инструкциями
	Регулировать основные параметры процесса – температуру, подачу воздуха и пара – по показаниям КИП
	Выполнять выгрузку, взвешивание, отбраковку и транспортировку высушенного продукта на последующие операции или на склад
Необходимые знания	Основная нормативная документация по охране труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, по санитарно-технологическим нормам в пределах выполняемых работ
	Государственные стандарты на сушку пищевой продукции
	Технологические параметры процесса сушки (температурный режим и время сушки)
	Требования, предъявляемые к температурному режиму сушильных установок
	Правила и методы ведения процесса сушки сырья и продуктов
	Правила пользования контрольно-измерительными приборами
	Правила пользования приспособлениями для загрузки (выгрузки) сырья и готового продукта, устройствами для регулирования технологического процесса
	Способы взвешивания, отбраковки и транспортировки высушенного продукта

	Виды тары и способы упаковки готового продукта
	Основы процесса сушки (сырье, способы ведения процесса, оптимальные условия, аппаратурное оформление с обязательной КИП)
Другие характеристики	Все работы выполняются под руководством работника более высокого уровня квалификации

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание сушильных установок и контроль их работы	Код	A/02.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проверка рабочего состояния обслуживаемого оборудования, его пуск и остановка
	Ежесменное техническое обслуживание сушильных установок и КИП
	Наблюдение за состоянием сушильного оборудования и КИП, своевременное выявление неполадок
	Информирование руководства обо всех неполадках и неисправностях
	Мойка и чистка обслуживаемого оборудования
	Санитарная обработка и дезинфекция обслуживаемого оборудования
Необходимые умения	Прекращение работы при возникновении нештатных ситуаций (нарушение энергоснабжения, обеспечения водой, промышленная авария с выбросом опасных отравляющих химических веществ, пожар и взрыв)
	Осуществлять проверку рабочего состояния сушильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, промышленной и экологической безопасности
	Производить пуск и остановку сушильного оборудования в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей
	Обслуживать сушильные печи, установки и камеры, контрольно-измерительные приборы в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей
	Наблюдать за состоянием сушильного оборудования и КИП, своевременно выявлять неполадки
	Содержать оборудование в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
	Осуществлять дезинфекцию обслуживаемого оборудования
Необходимые знания	Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ
	Приемы и методы проверки рабочего состояния сушильного оборудования
	Технологическая схема обслуживаемой установки (участка)
	Назначение, устройство, принцип действия, правила обслуживания и применения сушильного оборудования и КИП
	Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции
	Правила стерилизации и дезинфекции сушильного оборудования

	Порядок действий при возникновении нештатных ситуаций
Другие характеристики	Все работы выполняются под руководством работника более высокого уровня квалификации

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках	Код	В	Уровень квалификации	2
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Закальщик мороженого
	Холодильщик пищевой продукции
	Оператор холодильных установок

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации Не моложе 18 лет ⁵

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7411	Профессии рабочих мясной, рыбной и консервной промышленности
	7416	Профессии рабочих маслодельного, сыродельного и молочного производства
ЕТКС	§ 156	Холодильщик пищевой продукции 2-го разряда
	§ 21 ⁶	Закальщик мороженого 3-го разряда

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование	Код	B/01.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения или закаливания
	Выполнение отдельных операций процесса охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья до установленной температуры
	Установка, размещение в закалочных и морозильных камерах пищевой продукции, уложенной в тару с помощью специальных приспособлений
	Наблюдение за ходом процесса охлаждения или замораживания по внешним признакам и показаниям КИП
	Регулирование температуры и времени охлаждения (закалки)
	Проверка внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта
	Определение окончания процесса заморозки (закалки)
Необходимые умения	Передача охлажденного (замороженного) продукта на последующую обработку или на склад
	Поддерживать состояние рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
	Осуществлять установку и размещение продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
	Охлаждать или замораживать (закачивать) пищевую продукцию, полуфабрикаты, сырье в холодильных установках в соответствии с рабочими инструкциями
	Осуществлять контроль и регулировку температурного режима при помощи КИП
	Применять специальные и регулировочные приспособления
	Транспортировать охлажденный (замороженный) продукт на последующую обработку или на склад
Необходимые знания	Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ
	Государственные стандарты на охлажденную (замороженную) продукцию
	Правила укладки и хранения пищевой продукции в морозильных камерах
	Технологические параметры процесса охлаждения или заморозки (температурный режим и время охлаждения или заморозки)
	Требования, предъявляемые к температурному режиму закалочной или

	морозильной камеры
	Правила применения специальных и регулировочных приспособлений
	Основы процесса охлаждения (заморозки) (сырье, способы ведения процесса, оптимальные условия, аппаратное оформление с обвязкой КИП)
	Способы определения качества охлаждения (замораживания) пищевой продукции
Другие характеристики	Все работы выполняются под руководством работника более высокого уровня квалификации

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль их работы	Код	В/02.2	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проверка рабочего состояния холодильного оборудования, его пуск и остановка
	Ежесменное техническое обслуживание холодильных (морозильных) установок и КИП
	Наблюдение за состоянием холодильного (морозильного) оборудования и своевременное выявление неполадок
	Информирование руководства обо всех неполадках и неисправностях
	Подключение сборников к трубопроводам и баллонам с углекислотой
	Мойка и чистка обслуживаемого оборудования
	Санитарная обработка и дезинфекция обслуживаемого оборудования
Необходимые умения	Прекращение работы при возникновении нештатных ситуаций (нарушение энергоснабжения, обеспечения водой, промышленная авария с выбросом опасных отравляющих химических веществ, пожар и взрыв)
	Осуществлять проверку рабочего состояния холодильного (морозильного) оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, промышленной и экологической безопасности
	Производить пуск и выключение холодильной (морозильной) установки в соответствии с рабочей инструкцией
	Обслуживать холодильное (морозильное) оборудование и КИП в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей
	Выявлять неполадки холодильного (морозильного) оборудования
	Содержать оборудования в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
Необходимые знания	Осуществлять дезинфекцию обслуживаемого оборудования
	Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ
	Приемы и методы проверки рабочего состояния обслуживаемого

	оборудования
	Назначение, устройство, принцип действия, правила обслуживания и применения холодильного (морозильного) оборудования и КИП
	Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции
	Правила стерилизации и дезинфекции холодильного (морозильного) оборудования
Другие характеристики	Все работы выполняются под руководством работника более высокого уровня квалификации

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса сушки мясопродуктов и других продуктов с пульта управления в сушилках и камерах различной конструкции	Код	С	Уровень квалификации	3
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала
Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов
	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
	Аппаратчик сушки кости-паренки
	Сушильщик длиннотрубчатых макарон
	Сушильщик дрожжей
	Сушильщик пищевой продукции
	Оператор сушильных установок

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	Один год в должности «сушильщик пищевых продуктов» или «оператор сушильных установок» 2-го уровня квалификации
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7412	Профессии рабочих хлебопекарно-макаронного производства, кондитерского производства и производства сахара
	8271	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по переработке мяса, птицы и рыбы и оборудования в костеперерабатывающем и клеевом производстве
	8272	Операторы, аппаратчики и машинисты оборудования по производству молочных продуктов и оборудования