

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
«Аппаратчики, обслуживающие оборудование по производству
молочной продукции»

Глава 1
Общие сведения

Наименование вида трудовой деятельности:

Аппаратчики, обслуживающие оборудование по производству
молочной продукции

Разработан рабочей группой при секторальном совете квалификаций при Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

Основная цель вида трудовой деятельности:

выполнение работ по обслуживанию, управлению и контролю за работой
оборудования по пастеризации, упариванию, сгущению продуктов,
производству заквасок, плавленого сыра, сухих молочных продуктов

Перечень начальных групп занятий:

Код ОКЗ	Наименование начальных групп занятий
8160	Операторы, обслуживающие оборудование по обработке пищевых и подобных продуктов

Примерный перечень профессий рабочих и должностей служащих

Код ОКЗ	Наименование профессии рабочего, должности служащего	Уровень квалификации	Уровень квалификации
8160-027	Аппаратчик пастеризации (2 разряд)	2	2
8160-027	Аппаратчик пастеризации (3-5 разряды)	3	3
8160-052	Аппаратчик производства заквасок (4 разряд)	3	3
8160-056	Аппаратчик производства плавленого сыра (3-4 разряды)	3	3
8160-058	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов (3-5 разряды)	3	3
8160-076	Аппаратчик упаривания, сгущения продуктов (3-5 разряды)	3	3

Глава 2
Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций,
включенных в профессиональный стандарт

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	код	наименование	уровень квалификации
01	Ведение технологического процесса пастеризации под руководством аппаратчика пастеризации более высокой квалификации	2	01.01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, встряхивающая машина) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	2
			01.02	Регулирует технологический процесс пастеризации под руководством аппаратчика пастеризации более высокой квалификации	2
			01.03	Выполняет операции на встряхивающей машине	2
02	Ведение технологического процесса пастеризации	3	02..01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, пластинчатая пастеризационно-охладительная установка, комплексно-	3

				механизированная линия, пастеризационно-охладительная линия) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	
			02.02	Устанавливает необходимый режим пастеризации и термостатной выдержки	3
			02.03	Регулирует процессы пастеризации, выдержки и охлаждения, давления, температуры, подачи пара и охлаждающей воды (рассола) в соответствии с заданным режимом пастеризации и охлаждения	3
03	Ведение процесса приготовления производственных заквасок из лабораторных заквасок чистых культур	03	03.01	Подготавливает рабочее место в соответствии с технологическим процессом	3
			03.02	Выполняет операции по пастеризации, охлаждению и заквашиванию сырья	3
			03.03	Направляет пробы в лабораторию и передает закваску для производства	3

				различных видов продукции	
04	Ведение процесса плавления сырной массы в аппаратах различных типов	3	04.01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (открытые котлы, аппараты различных типов под вакуумом, агрегаты для измельчения и плавления сырной массы) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	3
			04.02	Осуществляет прием сырной массы и проводит загрузку аппарата (агрегата)	3
			04.03	Регулирует режим плавления по контрольно-измерительным приборам	3
			04.04	Выполняет заключительные операции по окончании работ на обслуживаемом оборудовании	3
05	Ведение процесса сушки молока и других молочных продуктов	3	05.01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (сушилки различного типа) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	3
			05.02	Проводит сгущение молока и	3

				перекачивание его в ванну или танк	
			05.03	Регулирует образование пленки сухого продукта на поверхности вальцов по контрольно-измерительным приборам	3
			05.04	Регулирует размол сухого продукта и подготавливает тару для его упаковки	3
06	Ведение технологического процесса сгущения (упаривания) молока и других продуктов	3	06.01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (разные типы выпарных вакуум-аппаратов) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	3
			06.02	Регулирует поступления продуктов и процесс сгущения по показаниям контрольно-измерительных приборов	3
			06.03	Регулирует процесс внесения сахарного сиропа и других наполнителей, их поступления в вакуум-аппарат	3
			06.04	Проводит отбор проб для лабораторного контроля и	3

			периодического определения готовности продукта по контрольно-измерительным приборам	
		06.05	Выполняет перекачку сгущенного (упаренного) продукта на последующие операции	3

Глава 3 Характеристика обобщенных трудовых функций

Код и наименование обобщенной трудовой функции

01 Ведение технологического процесса пастеризации под руководством аппаратчика пастеризации более высокой квалификации

Уровень квалификации

2

Код ОКЗ	Наименование профессии рабочего, должности служащего, которые выполняют данную обобщенную трудовую функцию	Уровень квалификации
8160-027	Аппаратчик пастеризации (2 разряд)	2

Требования к образованию работника	Профессиональная подготовка / переподготовка рабочих (служащих)
Требования к стажу работы	–
Специальные условия допуска к работе	Наличие 2 группы допуска по электробезопасности
Другие характеристики	–

Трудовая функция

01.01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, встряхивающая машина) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	2
-------	--	---

Трудовые действия (далее – ТД)	ТД_1. Получает от непосредственного руководителя сменное задание в устной и/или письменной форме ТД_2. Проверяет рабочее состояние обслуживаемого оборудования (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, встряхивающая машина)
Требования к умениям	Соблюдать порядок работ согласно технологической документации; рационально организовывать рабочее место; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Порядок организации работ на соответствующем оборудовании; правила использования обслуживаемого оборудования (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, встряхивающая машина); требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

01.02	Регулирует технологический процесс пастеризации под руководством аппаратчика пастеризации более высокой квалификации	2
ТД	ТД_1. Устанавливает необходимые параметры режима обслуживаемого оборудования (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры) ТД_2. Регулирует процесс пастеризации различных видов консервов и другой фасованной, герметически упакованной продукции на обслуживаемом оборудовании (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры) под руководством аппаратчика пастеризации более высокой квалификации	
Требования к умениям	Определять исправность (работоспособность) обслуживаемого оборудования в соответствии с его функциональным назначением; применять безопасные методы и приемы работы	

Требования к знаниям	Требования, предъявляемые к качеству вырабатываемой продукции или производимых работ; виды брака, причины возникновения, способы его предупреждения и устранения; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

01.03	Выполняет операции на встряхивающей машине	2
-------	--	---

ТД	ТД_1. Укладывает банки в ящики встряхивающей машины ТД_2. Регулирует время встряхивания банок ТД_3. Встряхивает банки вручную ТД_4. Проверяет заполняемость банки путем ее вскрытия ТД_5. Передает банки после встряхивания в термокамеру
Требования к умениям	Использовать встряхивающую машину в соответствии с инструкцией по эксплуатации; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Устройство встряхивающей машины и правила ее эксплуатации; назначение и способы встряхивания банок; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Код и наименование обобщенной трудовой функции

02 Ведение технологического процесса пастеризации

Уровень квалификации

3

Код ОКЗ	Наименование профессии рабочего, должности служащего, которые выполняют данную обобщенную трудовую функцию	Уровень квалификации
8160-027	Аппаратчик пастеризации (3-5 разряды)	3

Требования к образованию работника	1) Профессиональная подготовка / переподготовка рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к стажу работы	–
Специальные условия допуска к работе	Наличие 2 группы допуска по электробезопасности
Другие характеристики	–

Трудовая функция

02.01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, пластинчатая пастеризационно-охладительная установка, комплексно-механизированная линия, пастеризационно-охладительная линия) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	3
ТД	ТД_1. Проверяет функциональную готовность обслуживаемого оборудования (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, пластинчатая пастеризационно-охладительная установка, комплексно-механизированная линия, пастеризационно-охладительная линия) ТД_3. Выполняет наладку обслуживаемого оборудования и устраняет мелкие неисправности в его работе	
Требования к умениям	Обеспечивать готовность рабочего места на соответствие технологическому процессу; определять исправность (работоспособность) обслуживаемого оборудования (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, пластинчатая пастеризационно-охладительная установка, комплексно-механизированная линия, пастеризационно-охладительная линия) в соответствии с его функциональным назначением; применять безопасные методы и приемы работы	
Требования к знаниям	Порядок ведения технологического процесса на соответствующем оборудовании;	

	<p>правила использования обслуживаемого оборудования (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, пластинчатая пастеризационно-охладительная установка, комплексно-механизированная линия, пастеризационно-охладительная линия);</p> <p>устройство, принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, пластинчатая пастеризационно-охладительная установка, комплексно-механизированная линия, пастеризационно-охладительная линия);</p> <p>требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила</p>
Другие характеристики	–

Трудовая функция

02.02	Устанавливает необходимый режим пастеризации и термостатной выдержки	3
-------	--	---

ТД	<p>ТД_1. Устанавливает необходимый технологический режим пастеризации и термостатной выдержки в соответствии с обслуживаемым оборудованием (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, пластинчатая пастеризационно-охладительная установка, комплексно-механизированная линия, пастеризационно-охладительная линия)</p> <p>ТД_2. Проводит загрузку продукции в соответствующее оборудование (пастеризационные аппараты, ванны, термостатные камеры, пластинчатая пастеризационно-охладительная установка, комплексно-механизированная линия, пастеризационно-охладительная линия)</p> <p>ТД_3. Выполняет термостатную выдержку продукции в шкафах</p>
Требования к умениям	<p>Работать на аппаратах, находящихся под давлением;</p> <p>регулировать и устанавливать параметры работы обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных, регулирующих и сигнальных приборов;</p> <p>применять безопасные методы и приемы работы</p>

Требования к знаниям	Технологические режимы пастеризации и термостатной выдержки; основные физико-химические свойства пастеризуемого продукта; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

02.03	Регулирует процессы пастеризации, выдержки и охлаждения, давления, температуры, подачи пара и охлаждающей воды (рассола) в соответствии с заданным режимом пастеризации и охлаждения	3
-------	--	---

ТД	ТД_1. Проводит нормализацию пастеризуемого продукта в потоке на сепараторе-нормализаторе ТД_2. Подает продукт в пастеризационно-охладительную установку ТД_3. Регулирует поступления продукта в пастеризационно-охладительную установку. ТД_4. Направляет охлажденный продукт по производственному назначению или в емкости (танки) для хранения. ТД_5. Проводит процесс сепарирования молока и других продуктов
Требования к умениям	Работать на аппаратах, находящихся под давлением; регулировать и устанавливать параметры работы обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных, регулирующих и сигнальных приборов; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Технологию процессов сепарирования, пастеризации, охлаждения, нормализации молока и других продуктов; основные физико-химические свойства пастеризуемого продукта; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила

Другие характеристики	–
-----------------------	---

Код и наименование обобщенной трудовой функции

03 Ведение процесса приготовления производственных заквасок из лабораторных заквасок чистых культур

Уровень квалификации

3

Код ОКЗ	Наименование профессии рабочего, должности служащего, которые выполняют данную обобщенную трудовую функцию	Уровень квалификации
8160-052	Аппаратчик производства заквасок (4 разряд)	3

Требования к образованию работника	1) Профессиональная подготовка / переподготовка рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к стажу работы	–
Специальные условия допуска к работе	Наличие 2 группы допуска по электробезопасности
Другие характеристики	–

Трудовая функция

03.01	Подготавливает рабочее место в соответствии с технологическим процессом	3
-------	---	---

ТД	ТД_1. Самостоятельно определяет перечень необходимой посуды и другого инвентаря, применяемого при выработке производственной закваски ТД_2. Стерилизует посуду и другой инвентарь, применяемый при выработке производственной закваски ТД_3. Размещает посуду и другой инвентарь на рабочем месте ТД_4. Готовит моющий раствор заданной концентрации ТД_5. Выполняет мойку и дезинфицирует инвентарь, посуду и оборудование
Требования к умениям	Приготавливать моющие и дезинфицирующие растворы для санитарной обработки обслуживаемого оборудования;

	<p>применять моющие и дезинфицирующие растворы; производить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования; применять безопасные методы и приемы работы</p>
Требования к знаниям	<p>Основы микробиологии и технологию производства кисломолочных продуктов; назначение и правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила</p>
Другие характеристики	–

Трудовая функция

03.02	Выполняет операции по пастеризации, охлаждению и заквашиванию сырья	3
ТД	<p>ТД_1. Выполняет пастеризацию сырья ТД_2. Проводит охлаждение сырья ТД_3. Выполняет заквашивание сырья ТД_4. Наблюдает за температурой заквашивания по контрольно-измерительным приборам и готовностью закваски</p>	
Требования к умениям	<p>Использовать контрольно-измерительные приборы; применять безопасные методы и приемы работы</p>	
Требования к знаниям	<p>Технологию приготовления производственных заквасок и требования, предъявляемые к ним; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила</p>	
Другие характеристики	–	

Трудовая функция

03.03	Направляет пробы в лабораторию и передает закваску для производства различных видов продукции	3
ТД	<p>ТД_1. Производит забор проб закваски ТД_2. Направляет пробы закваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кислотности</p>	

	ТД_3. Получает пробы закваски из лаборатории с наличием бактериального анализа и определением кислотности ТД_4. Передает закваски по назначению для производства различных видов продукции
Требования к умениям	Приготавливать производственные закваски в соответствии с рецептурами; использовать контрольно-измерительные приборы; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Технологию приготовления производственных заквасок и требования, предъявляемые к ним; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Код и наименование обобщенной трудовой функции

04 Ведение процесса плавления сырной массы в аппаратах различных типов

Уровень квалификации

3

Код ОКЗ	Наименование профессии рабочего, должности служащего, которые выполняют данную обобщенную трудовую функцию	Уровень квалификации
8160-056	Аппаратчик производства плавленого сыра (3-4 разряды)	3

Требования к образованию работника	1) Профессиональная подготовка / переподготовка рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к стажу работы	–
Специальные условия допуска к работе	Наличие 2 группы допуска по электробезопасности
Другие характеристики	–

Трудовая функция

04.01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (открытые котлы, аппараты различных типов под вакуумом, агрегаты для измельчения и плавления сырной массы) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	3
-------	---	---

ТД	ТД_1. Проверяет функциональную готовность обслуживаемого оборудования (открытые котлы, аппараты различных типов под вакуумом, агрегаты для измельчения и плавления сырной массы), наличие необходимого сырья ТД_2. Выполняет чистку и мойку оборудования (открытые котлы, аппараты различных типов под вакуумом, агрегаты для измельчения и плавления сырной массы) с разборкой и сборкой его
Требования к умениям	Обеспечивать готовность рабочего места на соответствие технологическому процессу; определять исправность (работоспособность) обслуживаемого оборудования (открытые котлы, аппараты различных типов под вакуумом, агрегаты для измельчения и плавления сырной массы) в соответствии с его функциональным назначением; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Порядок ведения технологического процесса на соответствующем оборудовании; правила использования обслуживаемого оборудования (открытые котлы, аппараты различных типов под вакуумом, агрегаты для измельчения и плавления сырной массы); устройство, принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования (открытые котлы, аппараты различных типов под вакуумом, агрегаты для измельчения и плавления сырной массы); требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	—

Трудовая функция

04.02	Осуществляет прием сырной массы и проводит загрузку аппарата (агрегата)	3
-------	---	---

ТД	ТД_1. Осуществляет прием сырной массы ТД_2. Определяет необходимый объем загрузки сырной массы ТД_3. Осуществляет загрузку сырной массы в аппарат (агрегат)
Требования к умениям	Выполнять работы по загрузке сырной массы в аппарат (агрегат); применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Технологию производства различных видов плавленых сыров; нормы расхода сырья и материалов; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

04.03	Регулирует режим плавления по контрольно-измерительным приборам	3
-------	---	---

ТД	ТД_1. Наблюдает за процессом плавления ТД_2. Осуществляет регулирование режима плавления по контрольно-измерительным приборам
Требования к умениям	Регулировать режим плавления по контрольно-измерительным приборам; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; устройства и правила обслуживания оборудования; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

04.04	Выполняет заключительные операции по окончании работ на обслуживаемом оборудовании	3
-------	--	---

ТД	ТД_1. Определяет готовность плавленной сырной массы ТД_2. Разгружает аппарат (агрегат)
----	---

	ТД_3. Направляет расплавленную сырную массу на расфасовку
Требования к умениям	Выполнять работы по разгрузке аппарата (агрегата); применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Возможные пороки плавленного сыра; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Код и наименование обобщенной трудовой функции

05 Ведение процесса сушки молока и других молочных продуктов

Уровень квалификации

3

Код ОКЗ	Наименование профессии рабочего, должности служащего, которые выполняют данную обобщенную трудовую функцию	Уровень квалификации
8160-058	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов (3-5 разряды)	3

Требования к образованию работника	1) Профессиональная подготовка / переподготовка рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к стажу работы	–
Специальные условия допуска к работе	Наличие 2 группы допуска по электробезопасности
Другие характеристики	–

Трудовая функция

05.01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (сушилки различного типа) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	3
-------	--	---

ТД	ТД_1. Проверяет рабочее состояние обслуживаемого оборудования (сушилки различного типа) ТД_2. Выполняет чистку вальцов от подгоревших остатков сгущенного молока ТД_3. Выполняет чистку и мойку обслуживаемого оборудования (сушилки различного типа) и инвентаря с разборкой и сборкой его
Требования к умениям	Определять исправность (работоспособность) обслуживаемого оборудования (сушилки различного типа) в соответствии с его функциональным назначением; выполнять операции по чистке вальцов, мойке обслуживаемого оборудования и инвентаря; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Технологическую схему обслуживаемого участка; устройство и правила обслуживания вальцовой сушилки и мельницы для размола сухого молока; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

05.02	Проводит сгущение молока и перекачивание его в ванну или танк	3
ТД	ТД_1. Проверяет качество молока, сыворотки и других молочных продуктов и подготавливать их к сгущению ТД_2. Устанавливает необходимый режим сгущения ТД_3. Регулирует процесс сгущения цельного или обезжиренного молока, сыворотки в соответствующем оборудовании ТД_4. Добавляет различные компоненты требуемой дозировки ТД_5. Перемешивает полученную массу	
Требования к умениям	Выставлять необходимые параметры режима сгущения; выполнять процесс сгущения цельного или обезжиренного молока, сыворотки в соответствующем оборудовании;	

	применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства молока и молочных продуктов; нормы расхода сырья и материалов; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

05.03	Регулирует образование пленки сухого продукта на поверхности вальцов по контрольно-измерительным приборам	3
ТД	ТД_1. Регулирует процесс образования пленки сухого продукта на поверхности вальцов путем изменения подачи продукта и пара по контрольно-измерительным приборам ТД_2. Контролирует процесс снятия пленки сухого молока (продукта) с вальцовой сушилки	
Требования к умениям	Определять степень готовности сухого продукта; применять типы контрольно-измерительных приборов; применять безопасные методы и приемы работы	
Требования к знаниям	Состав и физико-химические свойства молока и молочных продуктов; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила	
Другие характеристики	–	

Трудовая функция

05.04	Регулирует размол сухого продукта и подготавливает тару для его упаковки	3
ТД	ТД_1. Поддерживает температурный режим сушки, давления пара, числа оборотов распыляющего диска по контрольно-измерительным приборам	

	ТД_2. Наблюдает за подачей сухого продукта из сушильной башни в шнек ТД_3. Готовит тару и упаковку для сухого продукта ТД_4. Выполняет передачу готовой продукции в камеру хранения
Требования к умениям	Регулировать температурный режим сушки, давления пара, числа оборотов распыляющего диска по контрольно-измерительным приборам; определять степень готовности и качество сырья и готового продукта; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Устройство обслуживаемого оборудования; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта и упаковке его; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Код и наименование обобщенной трудовой функции
06 Ведение технологического процесса сгущения (упаривания) молока и других продуктов

Уровень квалификации

3

Код ОКЗ	Наименование профессии рабочего, должности служащего, которые выполняют данную обобщенную трудовую функцию	Уровень квалификации
8160-076	Аппаратчик упаривания, сгущения продуктов (3-5 разряды)	3

Требования к образованию работника	1) Профессиональная подготовка / переподготовка рабочих (служащих) 2) Повышение квалификации рабочих (служащих) 3) Профессионально-техническое образование
Требования к стажу работы	–

Специальные условия допуска к работе	Наличие 2 группы допуска по электробезопасности
Другие характеристики	–

Трудовая функция

06.01	Подготавливает обслуживаемое оборудование (разные типы выпарных вакуум-аппаратов) и рабочее место в соответствии с технологическим процессом	3
-------	--	---

ТД	ТД_1. Проверяет рабочее состояние обслуживаемого оборудования (разные типы выпарных вакуум-аппаратов) ТД_2. Устраняет неисправности в работе обслуживаемого оборудования ТД_3. Подготавливает обслуживаемое оборудование к ремонту и приему из ремонта
Требования к умениям	Определять исправность (работоспособность) обслуживаемого оборудования (разные типы выпарных вакуум-аппаратов) в соответствии с его функциональным назначением; устранять неисправности в работе обслуживаемого оборудования; проводить профилактику и замену деталей, не соответствующих требованиям стандартов качества; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Конструкцию и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов; схемы расположения паровых, водяных и продуктовых коммуникаций; правила приема оборудования из ремонта и ухода за ним; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

06.02	Регулирует поступления продуктов и процесс сгущения по показаниям контрольно-измерительных приборов	3
-------	---	---

ТД	ТД_1. Выполняет предварительную очистку, фильтрование полуфабрикатов от примесей на фильтровальных установках ТД_2. Определяет необходимый режим сгущения по показаниям контрольно-измерительных приборов ТД_3. Регулирует процесс сгущения цельного или обезжиренного молока, сыворотки в соответствующем оборудовании
Требования к умениям	Выполнять предварительную очистку, фильтрование полуфабрикатов от примесей на фильтровальных установках; выставлять необходимые параметры технологического режима сгущения; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Правила подачи сгущенных (упариваемых) продуктов в выпарные вакуум-аппараты; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

Об.03	Регулирует процесс внесения сахарного сиропа и других наполнителей, их поступления в вакуум-аппарат	3
ТД	ТД_1. Вносит необходимое количество сахарного сиропа и других наполнителей в вакуум-аппарат ТД_2. Наблюдает за поступлением сахарного сиропа и других наполнителей в вакуум-аппарат ТД_3. Осуществляет регулирование подаваемой продуктовой смеси, температуры, подачи пара и воды в соответствии с заданным режимом	
Требования к умениям	Регулировать процесс поступления сахарного сиропа и других наполнителей в вакуум-аппарат; выставлять температуру, подачу пара и воды в соответствии с заданным режимом; применять безопасные методы и приемы работы	
Требования к знаниям	Схемы расположения паровых, водяных и продуктовых коммуникаций;	

	технологию сгущения (упаривания) продуктов; правила и способы регулирования параметров технологического процесса; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Трудовая функция

06.04	Проводит отбор проб для лабораторного контроля и периодического определения готовности продукта по контрольно-измерительным приборам	3
ТД	ТД_1. Отбирает пробы для лабораторного контроля и периодического определения готовности продукта по контрольно-измерительным приборам ТД_2. Направляет пробы для лабораторного контроля и периодического определения готовности продукта по контрольно-измерительным приборам ТД_3. Контролирует соблюдение норм выхода сгущенного (упаренного) продукта	
Требования к умениям	Осуществлять отбор проб для проведения анализов; определять степень готовности продукта применять безопасные методы и приемы работы	
Требования к знаниям	Правила отбора проб и методы проведения анализов; технологию сгущения (упаривания) продуктов; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила	
Другие характеристики	–	

Трудовая функция

06.05	Выполняет перекачку сгущенного (упаренного) продукта на последующие операции	3
ТД	ТД_1. Проводит процесс очистки продукта ТД_2. Выполняет гомогенизацию продукта ТД_3. Направляет продукт на последующие операции	

	ТД_4. Перекачивает сгущенный (упаренный) продукт на последующие операции
Требования к умениям	Регулировать параметры технологического процесса; определять необходимость перекачки сгущенного (упаренного) продукта на последующие операции; применять безопасные методы и приемы работы
Требования к знаниям	Правила перекачки сгущенного (упаренного) продукта на последующие операции; назначение и правила пользования применяемых контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и готового продукта; требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарные нормы и правила
Другие характеристики	–

Дополнительные сведения: