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

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Технология переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод

2024 г.

**Наименование компетенции**: Технология переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

Россия в силу своих географических особенностей богата разнообразными природными ресурсами. На территории нашей страны произрастают тысячи видов полезных растений, которые употребляют в пищу, используют в качестве лекарственно-технического сырья или для создания косметических средств. Сбором, переработкой, поставкой ягод, плодов, орехов, грибов, трав занимаются преимущественно малые компании, индивидуальные предприниматели, самозанятые, которые и формируют рынок дикоросов. В России более 80% российских запасов кедрового ореха, 50% ягод и др. В основном заготовку дикоросов производят в регионах Северо-Запада, Урала, Дальнего Востока и Сибири.

В зависимости от специализации, работа технолога в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья, включая технологию переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод может быть связана с такими этапами как: разработка продукта, подбор составляющих рецептуры, заказ и контроль качества сырья, разработка технологической оснастки на пищевом производстве, контроль технологии на производстве, а также контроль и экспертиза качества продукции.

Объектами профессиональной деятельности являются:

* дикорастущее лекарственнорастительное сырье и ягоды;
* технология сбора дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод;
* технология определения качества дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод;
* технология производства, переработки и хранения дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод.
* упаковка готовой продукции в соответствии с ГОСТ и ее продвижение.

**Работа по переработке сырья также включает в себя:**

* определение качества и количества сырья;
* первичную обработку сырья;
* упаковку и хранения готовой продукции;
* расчёт сырья, массы брутто, нетто, отходов;
* продвижение готовой продукции для потребителей.

**Работа технолога включает в себя следующие виды деятельности:**

* Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
* Технологические операции по хранению и переработке дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод в соответствии с технологическими инструкциями.
* Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод.
* Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
* Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**Нормативные правовые акты**

* Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного, утверждённого приказом Минпросвещения России 18 мая 2022 г. №341;
* Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности, утверждённого приказом Минпросвещения России 13 сентября 2022 г. №825;
* Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утверждённого приказом Минпросвещения России 13 сентября 2022 г. №825;
* Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.01 Аппаратчик-оператор производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности"
(Зарегистрирован 08.12.2023 № 76341);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г №694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;
* [ГОСТ 24027.0-80](https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_24027.0-80) [Сырье лекарственное растительное. Правила приемки и методы отбора проб](https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_24027.0-80);
* [ГОСТ 24027.1-80](https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_24027.1-80) [Сырье лекарственное растительное. Методы определения подлинности, зараженности амбарными вредителями, измельченности и содержания примесей](https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_24027.1-80);
* ГОСТ 32593-2013 «Чай и чайная продукция. Термины и определения»;
* ГОСТ 32572-2014 «Чай. Органолептический анализ»;
* ГОСТ ISO 3103-2013 «Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа»;
* ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»;
* ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»;
* ГОСТ 33481-2015 «Чай частично ферментированный. Технические условия»;
* ГОСТ 32102-2013 Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные и др.

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование трудовой функции** |
| 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 |