

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом № 32-О НП ТПП ПМР  
от «04» декабря 2025 г.  
**Президент**  
**НП «Торгово-промышленная палата ПМР»**  
\_\_\_\_\_ **В.Н. Кожан**

## ПРОФИЛЬ ПРОФЕССИИ

### ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

**Разработан:**

Торгово-промышленной палатой Приднестровья



ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ  
ПАЛАТА ПРИДНЕСТРОВЬЯ

**В составе рабочей группы:**

1. Радун Елена Васильевна, главный технолог ЗАО «Бендерский мясокомбинат», г. Бендеры;
2. Саакян Лендруш Саакович, технолог - шеф-повар ООО «Наполи», г. Тирасполь;
3. Лыков Александр Михайлович, зав. производством кафе «Ивушка», г. Тирасполь;
4. Гончар Андриан Алексеевич, гл. технолог ООО «Динисалл», г. Бендеры.

**Документ прошел внешнюю проверку на предприятиях на:**

1. ЗАО «Тираспольский молочный комбинат», г. Тирасполь
2. ООО «Ла Извор», г. Тирасполь

**Место:** г. Тирасполь, НП «ТПП ПМР»

<b>Функциональные обязанности</b>	<b>Трудовые действия</b>
<i>1 Подготовка к началу ежедневного технологического процесса на автоматизированных технологических линиях</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверка готовности цеха к началу работы: работоспособность оборудования, санитарное состояние, достаточность освещения, наличие инструмента, посуды, инвентаря и необходимых средств защиты</li> <li>2. Обеспечение доступа к инструментам и средствам для хранения и транспортировки продукции</li> <li>3. Планирование деятельности, распределение обязанностей и проверка личной гигиены персонала</li> <li>4. Проведение инструктажа по технике безопасности</li> <li>5. Согласование действий со смежными подразделениями: закупок, маркетинга, контроля качества и другими отделами предприятия для обеспечения согласованности всех этапов производства</li> <li>6. Подготовка технико-технологических карт и технологических инструкций на предстоящие работы</li> </ol>
<i>2 Организация и ведение технологического процесса производства молочной продукции</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приемка сырья и расходных материалов для производства молочной продукции</li> <li>2. Руководство технологическим процессом производства молочной продукции с соблюдением технологической последовательности</li> <li>3. Контроль за качеством сырья и готовой продукции</li> <li>4. Выбор оптимальных и взаимозаменяемых видов сырья и ингредиентов для производства продукции, учитывая их качество, стоимость и доступность</li> <li>5. Расчет калькуляции расхода сырья, в т.ч. потерь при обработке, а также себестоимости готовой продукции</li> <li>6. Расчет пищевой ценности реализуемой продукции</li> <li>7. Обеспечение соблюдения всех санитарных норм в производстве и норм охраны труда</li> <li>8. Организация и проведение лабораторных исследований молока и готовой молочной продукции для определения жирности, влажности, содержания белка и микробиологических показателей</li> </ol>
<i>3 Организация и ведение технологического процесса производства пищевой продукции из мясного сырья</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приемка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</li> <li>2. Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>3. Организация входного контроля качества мясного сырья и упаковочного материала</li> <li>4. Производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</li> <li>5. Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки</li> <li>6. Проведение лабораторного исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</li> <li>7. Обеспечение соблюдения всех санитарных норм в производстве и норм охраны труда</li> </ol>
<i>4 Организация работы по повышению эффективности</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование основных показателей производственного процесса</li> <li>2. Внедрение новых методов и технологий для улучшения производственного процесса и создания новых продуктов</li> </ol>

<p><i>производства и производительности труда подчиненного персонала</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Разработка рецептур для новых продуктов или улучшение существующих, учитывая требования к вкусу, текстуре, пищевым ценностям и стоимости</li> <li>4. Анализ ингредиентов</li> <li>5. Оптимизация производственного процесса, снижение потерь и более эффективное использование сырьевых материалов и энергии</li> <li>6. Составление технологических карт новых продуктов</li> <li>7. Организация правильного хранения сырья и готовой продукции</li> </ol>
<p><i>5 Организация правильной и безопасной эксплуатации производственных линий, оборудования, установок</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация производства: размещение оборудования, обеспечение доступа к нему</li> <li>2. Постоянный контроль за исправностью технологического оборудования</li> <li>3. Осуществление своевременного снабжения производства инструментами, инвентарем и оборудованием</li> <li>4. Отслеживание порядка проведения профилактических технических мероприятий на оборудовании в зоне своей ответственности</li> <li>5. Составление технических заданий в зоне своей ответственности</li> <li>6. Участие в выборе и обновлении производственного оборудования</li> <li>7. Обучение работников правильному использованию оборудования, соблюдению технологических процессов и безопасным методам труда</li> </ol>
<p><i>6 Выполнение мероприятий после завершения рабочего дня</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Списание остатков продуктов и готовой продукции с учетом установленных норм потерь при обработке</li> <li>2. Оформление необходимой учётно-отчётной документации, в том числе по списанию сырья и продуктов</li> <li>3. Проверка условий хранения продуктов с обращением внимания на сроки годности и работы холодильного оборудования</li> <li>4. Анализ соблюдения технологических карт и норм закладки сырья в течение дня</li> <li>5. Оценка качества и выхода готовой продукции</li> <li>6. Выявление причин отклонений от технологических процессов</li> <li>7. Оценка результатов работы трудового коллектива</li> <li>8. Обеспечение готовности производства к работе на следующий день</li> </ol>

## **1 Персональные и профессиональные качества**

Профессия *техника-технолога пищевого производства* может иметь различные специализации в зависимости от конкретных задач и направлений работы (мясопереработки, молочной продукции, кондитерского производства, зернопереработки, напитков, органических, ферментированных и диетических продуктов, производства детского питания, общественного питания и др.).

*Техник-технолог пищевого производства* — это специалист, который занимается разработкой, контролем и оптимизацией технологических процессов в производстве пищевых продуктов, продуктов питания. Он отвечает за обеспечение высокого качества продукции, соблюдение стандартов безопасности и эффективное использование сырья и оборудования.

Профессия *техника-технолога пищевого производства* предполагает среднее специальное образование в области пищевых технологий; успешное прохождение медосмотра; высокую чувствительность к оттенкам запахов и вкусов; правильное цветовосприятие; хороший объемный и линейный глазомер; тактильную чувствительность; чистоплотность; аккуратность, ответственность, порядочность.

## **2 Требования к знаниям, умениям и навыкам**

*Техник-технолог пищевого производства:*

### **2.1 Должен знать:**

1. основное оборудование, используемое при приготовлении пищевых продуктов
2. технологии, которые используются при производстве пищевой продукции
3. качественные параметры, которым должна соответствовать готовая продукция
4. стандарты проведения профилактических мероприятий
5. нормативы затрат ресурсов в ходе приготовления продукции
6. способы организации и контроля производства продукции питания
7. правила проведения инвентаризации, заполнение инвентаризационной ведомости
8. правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов
9. экономические принципы организации пищевого производства
10. правила охраны и безопасности труда при организации технологического процесса

### **2.2 Должен уметь:**

1. применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
2. определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3. осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
4. организовывать технологические процессы производства продукции питания
5. использовать базовые дефектологические знания в текущей деятельности
6. планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
7. использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
8. вести текущую документацию
9. проводить лабораторные в т.ч. микробиологические исследования сырья и готовой продукции
10. поддерживать нормативы пожарной и технической безопасности в области своей ответственности
11. выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

### **2.3 Должен обладать:**

1. способностью принимать обоснованные экономические решения
2. качествами нетерпимого отношения к коррупционному поведению
3. способностью разбираться в работе технологического оборудования
4. навыками оказания первой медицинской помощи при поражении током и других травмах
5. способностью проводить профилактические мероприятия, соответствующие требованиям контролирующих организаций;

## **3 Оборудование, инструменты, принадлежности и рабочие материалы**

Машины для нарезки кубиками и измельчители; линия для приготовления фарша; куттеры; термокамеры; линии для производства молока, масла, маргарина; производственные столы: столы с выдвижными ящиками для инструментов, столы с

мраморной и деревянной поверхностью; полки, шкафы и стеллажи для инвентаря; передвижные стеллажи для перемещения готовых изделий в холодильные камеры; мойка с тремя отделениями; стеллажи и моечные ванны для посуды и инвентаря; весы; упаковочные машины; холодильные шкафы и камеры; специальный инструмент и приспособления для упаковки; инструмент и приспособления, паллеты, поддоны; линии для приемки и охлаждения молока, сепараторы, нормализаторы и гомогенизаторы, пастеризаторы и стерилизаторы; оборудование для производства конкретных продуктов (сыроварни, маслобойки); электрические и газовые плиты, мясорубки; копильные установки; тележки для осадки, камеры для обжарки, котлы, камеры и автоклавы для варки; резервуары для хранения и транспортировки молока; охладители молока; термостатные агрегаты; заквасочники и др.

#### **4 Тенденции развития**

*Техник-технолог пищевого производства* участвует в разработке технологических процессов, контролирует качество продукции, работает с оборудованием и выполняет другие обязанности в соответствии с его специализацией.

Специалисты в этой области всегда востребованы и ценятся на рынке труда. Карьерные возможности *техника-технолога пищевого производства* существуют. При достаточном опыте работы возможен карьерный рост до руководителя группы специалистов-технологов. Для получения должности заведующего производством потребуется еще немного времени.

Зарплата *техника-технолога пищевого производства* зависит от места работы, в частности, работа рядовым техником-технологом пищевого производства не сравнима с работой директора по технологиям.