

Проект Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (подготовлен Минтрудом России 26.11.2018)

25 января 2019

Досье на проект

Пояснительная записка

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
Специалист по технологии продукции и организации общественного питания**

Регистрационный номер

I. Общие сведения

Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Группа занятий:

1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы	7549	Квалифицированные рабочие промышленности и рабочие родственных занятий, не входящие в другие группы
8131	Операторы установок по переработке химического сырья		

(код ОКЗ1)(наименование)1 (код ОКЗ1)(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.13.1	Производство соленого, вареного, запечённого, копченого, вяленого и прочего мяса
10.13.3	Производство мясных (мясосодержащих) консервов
10.13.4	Производство мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов
10.13.5	Производство кулинарных мясных (мясосодержащих) изделий
10.13.6	Производство прочей пищевой продукции из мяса или мясных пищевых субпродуктов
10.20.1	Переработка и консервирование рыбы
10.20.2	Переработка и консервирование ракообразных и моллюсков

- 10.20.5 Деятельность по обработке морских водорослей, в том числе морской капусты
- 10.31 Переработка и консервирование картофеля
- 10.32 Производство соковой продукции из фруктов и овощей
- 10.39 Прочие виды переработки и консервирования фруктов и овощей
- 10.71.1 Производство хлеба и хлебобулочных изделий недлительного хранения
- 10.72.2 Производство тортов и пирожных длительного хранения
- 10.72.3 Производство охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов
- 10.85 Производство готовых пищевых продуктов и блюд
- 10.86.11 Производство молока и молочных продуктов для детей раннего возраста
- 10.86.12 Производство молока и молочных продуктов для детей дошкольного и школьного возраста
- 10.86.3 Производство мясной продукции для детского питания, в том числе из мяса птицы
- 10.86.4 Производство продуктов на злаковой основе для детского питания
- 10.86.5 Производство продуктов детского питания профилактического и лечебного назначения
- 10.86.61 Производство пищевой продукции диетического и диабетического питания
- 10.86.62 Производство пищевой продукции для питания спортсменов
- 10.86.63 Производство пищевой продукции для питания беременных и кормящих женщин
- 10.86.64 Производство пищевой продукции энтерального питания
- 10.86.69 Производство прочих диетических пищевых продуктов
- 10.86.8 Производство рыбной продукции для детского питания
- 10.86.9 Производство хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания
- 10.89.1 Производство супов и бульонов
- 10.89.2 Производство скоропортящихся продуктов, таких как: сэндвичи и свежая пицца (полуфабрикат)
- 10.89.7 Производство рационов питания и пайков
- 10.89.9 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки

(код (наименование вида экономической деятельности)
ОКВЭД2)

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

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	A/01.44

			пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	
			Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	A/02.44
			Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	V/01.44
V	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	V/02.44
			Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	C/01.55
C	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	5	Технологическое обеспечение производства продукции	C/02.55

		общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции	D/01.66
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.66
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.66
			Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	E/01.7 7
E	Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	E/02.7 7

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **Код А Уровень квалификации** 4

Происхождение обобщенной трудовой функции Оригинал X Заимствовано из оригинала

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования к образованию и обучению Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных 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 Федерации3 Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда4 При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет5 Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию6 для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки7 на рабочем месте

Другие характеристики -
Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ1 ЕТКС8	7549	Квалифицированные рабочие промышленности и рабочие родственных занятий, не входящие в другие группы
	§ 3	Аппаратчик гранулирования
	§ 7,8	Аппаратчик диффузии
	§ 14	Аппаратчик пастеризации
	§ 18	Аппаратчик получения экструзионных продуктов
	§ 21,22	Аппаратчик рафинации жиров и масел
	§ 23	Аппаратчик сублимационной установки
	§ 29	Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов
	§ 33,34	Аппаратчик-экстракторщик
	§ 94,95	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции
	§ 108,109	Оператор линии в производстве пищевой продукции
§ 111	Оператор централизованной мойки	

	10198	Аппаратчик гранулирования
	10226	Аппаратчик диффузии
	10496	Аппаратчик пастеризации
	10624	Аппаратчик получения экструзионных продуктов
	10916	Аппаратчик рафинации жиров и масел
ОКПДТР10	10981	Аппаратчик сублимационной установки
	11040	Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов
	14944	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции
	15661	Оператор линии в производстве пищевой продукции
	16159	Оператор централизованной мойки
	2.19.01.05	Оператор поточно-автоматической линии (макаронное производство)
ОКСО11	2.19.01.07	Кондитер сахаристых изделий
	2.19.01.10	Мастер производства молочной продукции
	2.19.01.14	Оператор процессов колбасного производства
	2.19.01.01	Аппаратчик-оператор в биотехнологии

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	Код А/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал X Заимствовано из оригинала			

		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	<p>Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования, стерилизация и подготовка технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии</p>		

с эксплуатационной документацией

Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики к запуску технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией

Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией

Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, стерилизация и подготовка технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки

Применять методы, приемы и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Необходимые
умения

Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией

Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства

продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Порядок проведения подготовительных, пуско-наладочных и ремонтных работ технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных

Необходимые
знания

продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Документооборот по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие

-

характеристики

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Код А/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
---------------------	--	-------------------	--	----------

Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> Заимствовано из оригинала
---------------------------------------	---

Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
----------------------	--

Трудовые действия

Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Упаковка готовой продукции (продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов) в тару на специальном технологическом оборудовании

Маркировка готовой продукции (продукции общественного питания

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов) на специальном технологическом оборудовании

Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем

Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару на специальном технологическом оборудовании

Необходимые умения

Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на специальном технологическом оборудовании

Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Необходимые
знания

Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила маркировки готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и

автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие
характеристики

-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Код В Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> Заимствовано из оригинала	
Возможные наименования должностей, профессий	Лаборант-микробиолог Лаборант-полярографист Лаборант пробирного анализа Лаборант спектрального анализа	Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Лаборант химико-бактериологического анализа

Лаборант химического анализа

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных 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 Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда ⁴ При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет ⁵ Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию ⁶ для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки ⁷ на рабочем месте
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации не реже одного раза в три года
Дополнительные характеристики	

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ1	8131	Операторы установок по переработке химического сырья
	§ 99	Лаборант-микробиолог
	§ 116	Лаборант-полярографист
ЕТКС10	§ 131	Лаборант пробирного анализа
	§ 148	Лаборант спектрального анализа
	§ 154	Лаборант химико-бактериологического анализа
	§ 156	Лаборант химического анализа
	13265	Лаборант-микробиолог
ОКПДТР12	13306	Лаборант пробирного анализа
	13321	Лаборант химического анализа
ОКСО13	2.19.01.02	Лаборант-аналитик
3.2.1. Трудовая функция		

Наименование	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
---------------------	---	-------------------	--	----------

Происхождение трудовой функции Оригинал Заимствовано из оригинала

Трудовые действия	Код	Регистрационный номер оригинала профессионального стандарта
		<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Подготовка расходных материалов в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Оценить состояние рабочего места лаборатории на соответствие нормативной документации и лабораторных условий</p>
Необходимые умения		<p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные</p>

среды заданного состава в соответствии с задачи исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований

Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора

Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования

Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования

Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований

Применять технику безопасности при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием

Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов

Проверять сроки действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов

Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации

Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований

Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации

Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования

Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты

Вести и составлять необходимую документацию по подготовке

Необходимые
знания

лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде

Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации

Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами

Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований

Способы определения концентрации растворов различными способами при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора

Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления

информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие

-

характеристики

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
---------------------	---	-------------------	--	----------

Происхождение трудовой функции	Оригинал <input type="checkbox"/> Заимствовано из оригинала <input checked="" type="checkbox"/>
---------------------------------------	--

Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
----------------------	--

Трудовые действия

Отбор проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и

экологической безопасности

Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов по установленным регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами

Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и

Необходимые
умения

специализированных пищевых продуктов в установленных заданиями и нормативной документацией единицах измерения

Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования

Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Анализировать состояние специализированного оборудования в процессе проведения лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Анализировать рабочие растворы на соответствие требуемым параметрам для проведения лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии

Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Утилизировать микробиологические использовать микроскопические методы исследования отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа согласно, действующих нормативных документов для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Настраивать работу оборудование для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава

Проводить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой

продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции

Нормативные и методические документы, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Основы технологии производства продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Необходимые
знания

Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила сборки подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Свойства и требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности

сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации

Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии

Способы установки ориентировочных титров

Требования, предъявляемые к рабочим растворам

Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним

Технологический процесс приготовления питательных сред

Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения

Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа

Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, диапазоны спектров и виды излучений

Назначение, классификация, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Нормативная документация на выполнение исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами

Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки

информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие характеристики -

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование Происхождение обобщенной трудовой функции	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Оригинал X Заимствовано из оригинала	Код С Уровень квалификации	5
		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Возможные наименования должностей, профессий	Мастер контрольный (участка, цеха) Техник по наладке и испытаниям общественного питания Техник-технолог	Мастер участка	Техник-лаборант продукции и организации
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена		
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 Федерации3 Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране		

труда⁴ При производстве продукции с использованием алкоголя
 возраст от 18 лет⁵ Допуск к самостоятельной работе осуществляется
 локальным актом организации при наличии документа,
 подтверждающего квалификацию^б для выполнения соответствующих
 трудовых функций, после проведения стажировки⁷ на рабочем месте
 Другие Рекомендуется дополнительное профессиональное образование -
 характеристики программы повышения квалификации не реже одного раза в три года
 Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ1	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы Мастер контрольный (участка, цеха) Мастер участка
ЕКС9	-	Техник-лаборант Техник по наладке и испытаниям Техник-технолог
ОКПДТР10	23840	Мастер контрольный (участка, цеха)
	23998	Мастер участка
	26999	Техник-лаборант
	27041	Техник по наладке и испытаниям
ОКСО11	27120	Техник-технолог
	2.19.02.10	Технология продукции общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код С/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	------------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия

Расчет сменных показателей производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии со сменными показателями

Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Необходимые
умения

Организация выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с эксплуатационной документацией

Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с эксплуатационной документацией

Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Ведение учетно-отчетной документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать информационные и телекоммуникационные технологии

Необходимые
знания

сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в

электронном виде

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых на производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие

-

характеристики

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код С/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	
		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества для выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения требуемых режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Обеспечение технологических режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			

Необходимые
умения

Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и технологических процессов их производства
Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов по всем этапам производства

Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового

Необходимые
знания

изготовления и специализированных пищевых продуктов

Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии

Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты

Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией

Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и

специализированных пищевых продуктов

Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для производства

Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие
характеристики

-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код D	Уровень квалификации	6
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X Заимствовано из оригинала			
		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Инженер по качеству Инженер-технолог (технолог)			
Требования к образованию и обучению	Высшее образование - бакалавриат			
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 Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда ⁴ При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет ⁵ Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию ⁶ для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки ⁷ на рабочем месте			
Другие	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование -			

характеристики программы повышения квалификации не реже не реже не реже одного раза в пять лет

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ1	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
ЕКС9	-	Инженер по качеству
	24845	Инженер-технолог (технолог)
	24845	Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)
ОКПДТР10	22101	Заведующий производством (шеф-повар)
	25114	Начальник цеха (участка)
	22583	Инженер по качеству III категории
	22854	Инженер - технолог
ОКСО11	2.19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал X Заимствовано из оригинала			

Трудовые действия	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
<p>Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства</p>		

Необходимые
умения

Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ

Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений

Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Необходимые
знания

производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие
характеристики

-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
---------------------	---	-------------------	--	----------

Происхождение	Оригинал	X	Заимствовано	
трудовой функции			из оригинала	

Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
----------------------	--

Трудовые действия

Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Контроль технологических параметров и режимов производства

продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Необходимые умения

Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить анализ качества и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Необходимые
знания

Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие
характеристики

-

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
---------------------	---	-------------------	--	----------

Происхождение трудовой функции	Оригинал X Заимствовано из оригинала
---	---

Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
------------------	---

**Трудовые
действия**

Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов на предприятии, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового

Необходимые
умения

изготовления и специализированных пищевых продуктов

Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий

Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ

Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений

Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

Необходимые
знания

пищевых продуктов

Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий
Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ

Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы проведения расчетов для проектирования производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий

Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства

продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие характеристики -

3.5. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код Е	Уровень	7
			квалификации	

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала
--	-----------------	----------	----------------------------------

Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
----------------------	--

Возможные наименования должностей, профессий	Главный технолог Инженер по качеству
---	--------------------------------------

Требования к образованию и обучению	Высшее образование - магистратура
--	--

Требования к опыту - практической работы

Особые условия допуска к работе	<p>Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации</p> <p>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда</p> <p>4 При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет</p> <p>5 Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию</p> <p>6 для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки</p> <p>7 на рабочем месте</p>
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации не реже не реже одного раза в пять лет

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ1	1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
ЕКС9	-	Главный технолог

ОКПДТР10	Инженер по качеству
	21009 Главный технолог (в промышленности)
	22583 Инженер по качеству
ОКСО11	2.19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
	2.19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

3.5.1. Трудовая функция

Наименование Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **Код** Е/01.7 **Уровень** 7 **(подуровень)** **квалификации**

Происхождение Оригинал **Заимствовано** из оригинала

Код оригинала **Регистрационный номер** профессионального стандарта

Трудовые действия **Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии

Стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияния новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции

Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-

экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Необходимые умения

Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ

Применять статистические методы обработки экспериментальных

данных для анализа технологических процессов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений

Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов предприятий для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования предприятий для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий

Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Необходимые
знания

Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и

энергии

Принципы стратегического планирования развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы математического моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ

Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы проведения расчетов для проектирования предприятий для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий

Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по

производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие
характеристики

3.5.2. Трудовая функция

Наименование	Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код	Е/02.7	Уровень	7
				(подуровень)	
				квалификации	

Происхождение	Оригинал	X	Заимствовано
трудовой функции			из оригинала

Код	Регистрационный номер
оригинала	профессионального
	стандарта

**Трудовые
действия**

Организация проведения пуско-наладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Организация выпуска опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, обеспечивая производство конкурентоспособной продукции и сокращение материальных и трудовых затрат на её изготовление

Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и

механизации, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для подготовки заключений о целесообразности их использования

Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов требованиям проектной документации

Необходимые
умения

Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники при производстве новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Порядок проведения пуско-наладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов требованиям проектной документации

Необходимые
знания

Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и их корректировка при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление

Методы организации труда при внедрения новой техники в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для подготовки заключений о целесообразности их использования

Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Другие
характеристики

-

IV. Сведения об организациях - разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

Союз работодателей "Общероссийское агропромышленное объединение работодателей "Агропромышленный союз России", город Москва

Первый заместитель Председателя Бабурин Александр Иванович _____

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1 Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса

(СПК АПК), город Москва

- 2 Федеральное государственное бюджетное учреждение "Всероссийский научно-исследовательский институт труда Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации", город Москва
 - 3 ФГБОУ ВО "Московский государственный университет пищевых производств", город Москва
 - 4 ФГБОУ ВО "Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия", город Нижний Новгород
 - 5 Межрегиональная ассоциация независимых экспертов по развитию квалификаций, город Москва
 - 6 Ассоциация крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России, город Москва
 - 7 Российский птицеводческий союз, город Москва
 - 8 Национальный союз зернопроизводителей, город Москва
 - 9 Российская гильдия пекарей и кондитеров, город Москва
-

1 Общероссийский классификатор занятий

2 Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

3 Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. N 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный N 28970) и от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848), статья 213 Трудового кодекса Российской Федерации

4 Постановление Минтруда России, Минобразования России от 13 января 2003 г. N 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций" (зарегистрировано Минюстом России 12 февраля 2003 г., регистрационный N 4209).

5 Статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации

6 Статьи 65, 195.3 Трудового кодекса Российской Федерации

7 Статья 212 Трудового кодекса Российской Федерации

8 Единый тарифно-квалификационный справочник, выпуск 1, (утв. Постановлением Государственного комитета СССР по труду и социальным вопросам и Секретариата ВЦСПС от 31 января 1985 г. N 31/3-30), Раздел "Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства"

9 Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, ЕКСД 2018. Редакция от 9 апреля 2018 года (в т.ч. с изменениями вступ. в силу 01.07.2018)

10 Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов

11 Общероссийский классификатор специальностей по образованию ОК 009-2016

Обзор документа

Для специалистов по технологии продукции и организации общественного питания Минтруд утвердит профстандарт, который будет содержать:

- цель деятельности и трудовые функции;
- требования к образованию и обучению;
- условия допуска к исполнению обязанностей;
- наименования должностей и профессий.