

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения

Регистрационный
номер

Содержание

I. Общие сведения	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций	5
3.1. Обобщенная трудовая функция «Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании»	5
3.2. Обобщенная трудовая функция «Выполнение работ по лабораторному контролю качества сырья животного происхождения и продуктов питания из него»	13
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и ведение технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения» ..	18
3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление технологическими	

Е. Общие сведения

аТехнология и производство продуктов питания из сырья
животного происхождения

и (наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Технологическое и организационное обеспечение процесса производства
продуктов питания из сырья животного происхождения

Группа занятий:

д 1223.1	Руководители подразделе-	3141.6	Специалисты-техники в обла-
----------	--------------------------	--------	-----------------------------

д

в

т

в

	ний по научным исследованиям и разработкам		сти биологических исследований (за исключением среднего медицинского персонала)
1321.6	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности	7511.2	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
3119.0	Техники в области физических и технических наук, не входящие в другие группы	7513.9	Изготовители молочной продукции
3139.6	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы	7515.7	Дегустаторы продуктов питания и напитков и определители сортности
8160 6	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов		
(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.1	Переработка и консервирование мяса и мясной пищевой продукции
10.11	Переработка и консервирование мяса
10.12	Производство и консервирование мяса птицы
10.13	Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы
10.51	Производство молока (кроме сырого) и молочной продукции
10.52	Производство мороженого
10.86	Производство детского питания и диетических пищевых продуктов
10.89	Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки
10.91	Производство готовых кормов для животных, содержащихся на фермах
10.92	Производство готовых кормов для домашних животных
(код ОКВЭД ²)	(наименование вида экономической деятельности)

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

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	4	Подготовка и техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из сырья животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4	4
			Подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья животного происхождения	А/02.4	4
			Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими нормами	А/03.4	4
			Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими нормами	А/04.4	4
В	Выполнение работ по лабораторному контролю качества сырья животного происхождения и продуктов питания из него	4	Подготовка и обслуживание лабораторного оборудования, инструментов, подготовка расходных материалов	В/01.4	4
			Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства молочной продукции.	В/02.4	4
			Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства мясной продукции.	В/03.4	4
С		5	Приемка, первичная переработка и обработка сырья животного происхождения	С/01.5	5

	Организация и технологическое обеспечение процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения		Организация контроля технологических параметров производства молочной продукции	C/02.5	5
			Организация контроля технологических параметров производства мясной продукции	C/03.5	5
D	Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	6	Составление и оформление технологической документации по производству продуктов питания из сырья животного происхождения	D/01.6	6
			Внедрение технологических процессов, систем управления качеством и безопасностью продукции в производственном подразделении	D/02.6	6
			Расчет технически обоснованных норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических процессов	D/03.6	6
			Организация и управление участком (цехом) по производству продукции из сырья животного происхождения	D/04.6	6
E	Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой продукции	7	Проектирование, управление технологическим обеспечением и оптимизация технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения	E/01.7	7
			Разработка прогрессивных технологий продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	E/02.7	7
			Управление испытаниями и внедрением в промышленное производство новых видов продукции из сырья животного происхождения	E/03.7	7

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании		Код	A	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
			Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Аппаратчик производства (технологического оборудования мясного или молочного производства) Изготовитель продукции (технологического оборудования мясного или молочного производства) Мастер производства (технологического оборудования мясного или молочного производства) Машинист машины (технологического оборудования мясного или молочного производства) Оператор автомата (технологического оборудования мясного или молочного производства) Оператор линии (технологического оборудования мясного или молочного производства) Оператор производства (технологического оборудования мясного или молочного производства) Формовщик (технологического оборудования мясного или молочного производства)					
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих пищевого производства					
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 Федерации³ (здесь и далее)</p> <p>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда⁴</p> <p>При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет⁵</p> <p>Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию⁶ для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки⁷ на рабочем месте</p>
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7511.2	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
	7513.9	Изготовители молочной продукции
	8160 6	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов
ЕТКС ⁸		Аппаратчик восстановления молока
		Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры
		Аппаратчик охлаждения молочных продуктов
		Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока
		Аппаратчик производства заквасок
		Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
		Аппаратчик производства молочного сахара
		Аппаратчик производства плавленого
		Аппаратчик производства сухих молочных продуктов
		Аппаратчик производства топленого масла
		Брынзодел
		Вафельщик
		Глазировщик мороженого и сырков
		Закальщик мороженого
	Изготовитель казеина	
	Изготовитель мороженого	

	Изготовитель сметаны
	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина
	Изготовитель творога
	Коптильщик колбасного сыра
	Маслодел
	Машинист вакуум-упаковочной машины
	Мойщик сыра
	Прессовщик сыра
	Приемщик молочной продукции
	Сыродел
	Сыродел по созреванию сыров
	Сыросол
	Формовщик сыра
	Фризерщик
	Аппаратчик обработки крови
	Аппаратчик производства альбумина
	Аппаратчик производства бульонных кубиков
	Аппаратчик производства пищевых жиров
	Аппаратчик производства смазочного масла
	Аппаратчик производства технической продукции
	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
	Аппаратчик термической обработки субпродуктов
	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости
	Аппаратчик утилизации конфискатов
	Аппаратчик химической обработки технического сырья
	Беконщик
	Боец скота
	Жиловщик мяса и субпродуктов
	Засольщик мяса и мясопродуктов
	Засольщик шкур
	Изготовитель искусственной колбасной оболочки
	Изготовитель мясных полуфабрикатов
	Изготовитель натуральной колбасной оболочки
	Изготовитель струн
	Контролер струн и шивок

		Обвальщик мяса
		Обработчик ветсанбрака
		Обработчик колбасных изделий
		Обработчик мясных туш
		Обработчик шкур
		Оператор автомата по производству вареных колбас
		Оператор автомата по производству полуфабрикатов
		Оператор линии приготовления фарша
		Приемщик скота
		Разборщик субпродуктов
		Распиловщик мясопродуктов
		Расфасовщик мясопродуктов
		Резчик мясопродуктов
		Сборщик эндокринно-ферментного сырья
		Составитель фарша
		Тузлуковщик шкур
		Формовщик колбасных изделий
		Аппаратчик регенерации воскомассы
		Изготовитель перопуховых изделий
		Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
		Машинист перопухообрабатывающих машин
		Мездрильщик шкурок кроликов
		Меланжист
		Обработчик кроликов
		Обработчик птицы
		Оператор линии по обработке перопухового сырья
		Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов
		Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов
		Сортировщик тушек птицы и кроликов
ОКСО	2.19.01.10	Мастер производства молочной продукции
	2.19.01.11	Изготовитель мороженого
	2.19.01.12	Переработчик скота и мяса
	2.19.01.13	Обработчик птицы и кроликов
	2.19.01.14	Оператор процессов колбасного производства

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Подготовка и техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из сырья животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	Код	A/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования
	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования
	Проверка состояния и исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на соответствие нормативной и эксплуатационной документации
	Выполнение отдельных операций при наладке узлов аппаратов
	Подготовка технологического оборудования и рабочего места к запуску технологического процесса
	Мониторинг исправности технического состояния технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов в процессе эксплуатации
	Ведение установленной документации по обслуживанию технологического оборудования
Необходимые умения	Подготавливать технологическое оборудование к эксплуатации в соответствии с технической инструкцией
	Эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с технической инструкции
	Диагностировать техническое состояние технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики
	Выполнять отдельные операции по наладочным и ремонтным работам механических узлов оборудования

	Проводить испытания технологического оборудования
	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов
	Вести и составлять необходимую документацию по обслуживанию и запуску в работу технологического оборудования
	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования
	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования
Необходимые знания	Устройство и принципы работы технологического оборудования
	Последовательность санитарной обработки технологического оборудования, применяемые моющие и дезинфицирующие средства
	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования
	Программы управления приборами и средствами измерения на всех этапах работы технологического оборудования
	Методы и способы устранения неисправностей технологического оборудования
	Безопасные приемы и методы работы при техническом обслуживании технологического оборудования
	Порядок проведения подготовительных, пуско-наладочных и ремонтных работ технологического оборудования
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании технологического оборудования
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации
	Документооборот по процессу подготовки и обслуживания технологического оборудования
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Код	А/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Код оригинала
Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продукции из сырья животного происхождения
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов
	Использовать специализированное программное обеспечение при приеме и подготовке сырья
	Вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов
Необходимые знания	Санитарные правила и нормы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения

	Устройство и принципы работы оборудования по приму и подготовке сырья
	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с сырьем животного происхождения
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации
	Документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве продуктов питания животного происхождения
Другие характеристики	-

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими нормами	Код	А/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Займствовано из оригинала			
		Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	<p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции</p>
Необходимые умения	<p>Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции</p> <p>Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции</p> <p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов</p>
Необходимые знания	<p>Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации</p> <p>Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов</p> <p>Свойства сырья и вспомогательных материалов для производства молочной продукции</p> <p>Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья</p> <p>Основы материального учета и отчетности в молочной отрасли</p> <p>Технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза</p>

	Нормативы расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве молочной продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации
	Документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции
Другие характеристики	-

3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими нормами	Код	А/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Выполнение последовательности технологических операций по производству мясной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией
	Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства мясной продукции
	Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода мясного сырья в процессе выполнения технологических операций
	Обеспечение нормативов выхода готовой мясной продукции
Необходимые умения	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и мясной продукции
	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества мясной продукции и снижение производительности технологического оборудования
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства мясной продукции

	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов
	Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций
	Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов
Необходимые знания	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации
	Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства мясных продуктов
	Свойства сырья и вспомогательных материалов для производства мясной продукции
	Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из мясного сырья
	Основы материального учета и отчетности в мясной отрасли
	Технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из мясного сырья в России и в пределах Таможенного союза
	Нормативы расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве мясной продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве мясной продукции
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации
	Документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве мясной продукции
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Выполнение работ по лабораторному контролю качества сырья животного происхождения и продуктов питания из него	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Возможные наименования должностей, профессий	Лаборант Лаборант-аналитик Лаборант-микробиолог Лаборант пробирного анализа Лаборант химико-бактериологического анализа Пробоотборщик Техник-лаборант Контролер качества входного сырья/ готовой продукции			
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих в пищевом производстве и биотехнологиях			
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. Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда. При исследовании продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет. Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте.			
Другие характеристики	-			

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3111	Техники в области химических и физических наук
	3119	Техники в области физических и технических наук, не входящие в другие группы
ЕКС		Лаборант-микробиолог
		Лаборант
		Техник-лаборант
ОКСО	2.19.01.02	Лаборант-аналитик

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Подготовка и обслуживание лабораторного оборудования, инструментов, подготовка расходных материалов	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Санитарная обработка лабораторного оборудования и посуды
	Поддержание в рабочем состоянии средств лабораторного оснащения
	Подготовка и регулировка лабораторного оборудования к проведению лабораторных исследований
	Снятие показателей приборов и лабораторного оборудования
	Учет расходования реактивов и материалов
Необходимые умения	Готовить посуду, реактивы, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализов.
	Диагностировать неисправности лабораторного оборудования
	Составлять заявки на химические реактивы, посуду, оборудование и другие материалы, необходимые для испытаний

	Рассчитывать состав и необходимое количество расходных материалов для проведения лабораторных исследований
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
Необходимые знания	Виды, устройство и принципы работы лабораторного оборудования
	Виды неисправностей лабораторного оборудования, методы и способы их устранения
	Нормы расходных материалов при проведении лабораторных анализов разных видов
	Методы и средства санитарной обработки лабораторного оборудования и помещения лаборатории
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с лабораторным оборудованием
	Стандарты, технические условия, положения, методики, инструкции и другие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний
	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при работе с лабораторным оборудованием
	Документооборот по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства молочной продукции	Код	В/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 и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией
	Выполнение качественных и количественных анализов по органолептическому, физико-химическому и микробиологическому контролю качества сырья с применением органолептических, химических, физико-химических методов и микробиологических методов на соответствие требованиям производства молочной продукции
	Анализ причин отклонений параметров качества молочного сырья
	Анализ поставщиков молочного сырья
	Составление учетно-отчетной документации и ведение регистрационных форм при проведении лабораторных исследований и отбраковке молочной продукции
Необходимые умения	Отбирать, осуществлять прием, маркировку, учет проб сырья и молочной продукции
	Готовить индикаторные среды
	Проводить лабораторные исследования молочного сырья в соответствии с регламентами
	Контролировать условия приема, хранения и использования молочного сырья
	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения исследований разных видов
	Снимать показания приборов
	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений
	Представлять данные проведенных исследований в установленных единицах измерения
	Анализировать и систематизировать информацию по результатам лабораторных исследований
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования	

	Вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции
Необходимые знания	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества сырья и молочной продукции
	Технические регламенты Таможенного Союза, стандарты, методы контроля сырья и молочной продукции
	Нормативные и методические документы, регламентирующие методы лабораторного анализа молочного сырья
	Состав побочных продуктов переработки молочного сырья
	Требования к порядку и условиям транспортировки, хранения, приемки сырья и готовой молочной продукции
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	Основы технологии продуктов из молочного сырья
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с лабораторным оборудованием
	Стандарты, технические условия, положения, методики, инструкции и другие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний
	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении контроля качества сырья и молочной продукции
	Документооборот при проведении контроля качества сырья и молочной продукции
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства мясной продукции	Код	В/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение
трудовой
функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием и отбор проб сырья и мясной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией
	Выполнение качественных и количественных анализов по органолептическому, физико-химическому и микробиологическому контролю качества сырья с применением органолептических, химических, физико-химических методов и микробиологических методов на соответствие требованиям производства мясной продукции
	Анализ причин отклонений параметров качества мясного сырья
	Анализ поставщиков мясного сырья
	Составление учетно-отчетной документации и ведение регистрационных форм при проведении лабораторных исследований и отбраковке мясной продукции
Необходимые умения	Отбирать, осуществлять прием, маркировку, учет проб сырья и мясной продукции
	Готовить индикаторные среды
	Проводить лабораторные исследования мясного сырья в соответствии с регламентами
	Контролировать условия приема, хранения и использования мясного сырья
	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения исследований разных видов
	Снимать показания приборов
	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений
	Представлять данные проведенных исследований в установленных единицах измерения
	Анализировать и систематизировать информацию по результатам лабораторных исследований
Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы	

	<p>Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования</p>
	<p>Вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и мясной продукции</p>
	<p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества сырья и мясной продукции</p>
Необходимые знания	<p>Технические регламенты Таможенного Союза, стандарты, методы контроля сырья и мясной продукции</p>
	<p>Нормативные и методические документы, регламентирующие методы лабораторного анализа мясного сырья</p>
	<p>Состав побочных продуктов переработки мясного сырья</p>
	<p>Требования к порядку и условиям транспортировки, хранения, приемки сырья и готовой мясной продукции</p>
	<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p>
	<p>Основы технологии продуктов из мясного сырья</p>
	<p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с лабораторным оборудованием</p>
	<p>Стандарты, технические условия, положения, методики, инструкции и другие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний</p>
	<p>Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении контроля качества сырья и мясной продукции</p>
	<p>Документооборот при проведении контроля качества сырья и мясной продукции</p>
	<p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации</p>
	<p>Прием и отбор проб сырья и мясной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией</p>
	<p>Выполнение качественных и количественных анализов по органолептическому, физико-химическому и микробиологическому контролю качества сырья с применением органолептических, химических, физико-химических методов и микробиологических методов на соответствие требованиям производства мясной продукции</p>
	<p>Анализ причин отклонений параметров качества мясного сырья</p>
	<p>Анализ поставщиков мясного сырья</p>

Другие характеристики	-
-----------------------	---

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация и технологическое обеспечение процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Код	С	Уровень квалификации	5
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	Мастер Техник Техник-технолог Старший техник-технолог
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена в пищевом производстве Повышение квалификации не реже одного раза в пять лет по программам в области технологии пищевого производства
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. Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда. При исследовании продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет. Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте.

Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет
-----------------------	---

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
ЕТКС		Техник-технолог
		Мастер участка
		Мастер производства молочного сахара
		Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока
		Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции
		Маслодел-мастер
ОКСО	2.19.02.07	Технология молока и молочных продуктов
	2.19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Приемка, первичная переработка и обработка сырья животного происхождения	Код	C/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Организация проведения входного контроля качества сырья животного происхождения
	Анализ причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения
	Анализ поставщиков сырья животного происхождения

	Проверка приемки сырья, материалов, тары по качеству и количеству
	Организация и проведение первичной переработки и обработки сырья животного происхождения
	Выявление и устранение дефектов сырья животного происхождения
	Учет сырья и продуктов переработки сырья животного происхождения
	Обеспечение режимов работы технологического оборудования по приемке, обработке сырья животного происхождения
	Проведение технологических расчетов по процессам переработки сырья животного происхождения
	Составление учетно-отчетной документации и ведение регистрационных форм при приемке, обработке сырья животного происхождения
Необходимые умения	Анализировать влияние внешних условий на качество сырья животного происхождения
	Вести процессы первичной переработки сырья животного происхождения
	Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке сырья животного происхождения
	Выбирать способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
	Выявлять фальсификаты
	Выявлять и устранять неисправности технологического оборудования по приему, переработке, обработке сырья животного происхождения
	Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья животного происхождения
	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения
	Определять состав сырья животного происхождения
	Определять органолептические показатели сырья животного происхождения
	Проводить технологические расчеты по технологическим процессам переработки сырья животного происхождения
	Рассчитывать и подбирать емкости (тару) хранения для сырья животного происхождения
Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы	

	<p>Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по приему, первичной обработке и переработке сырья животного происхождения</p>
Необходимые знания	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества сырья и продукции из сырья животного происхождения
	Технические регламенты Таможенного Союза, стандарты, методы контроля сырья и продукции из сырья животного происхождения
	Физико-химические и микробиологические показатели сырья животного происхождения
	Порядок приема и расчета со сдатчиками сырья животного происхождения
	Режимы и последовательность первичной переработки и холодильной обработки сырья животного происхождения
	Требования к порядку и условиям транспортировки, хранения, приемки, обработки, переработки сырья животного происхождения
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
	Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения
	Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования по приемке и переработке сырья
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с сырьем животного происхождения
	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении контроля качества сырья животного происхождения
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Организация контроля технологических параметров производства молочной продукции	Код	С/02.5	Уровень (подуровень)	5
--------------	---	-----	--------	----------------------	---

	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	Основы технологии молочной продукции
	Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования по производству молочной продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности
	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Организация контроля технологических параметров производства мясной продукции	Код	С/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции
	Контроль качества мясной продукции на всех технологических операциях
	Обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства мясной продукции
	Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов при изготовлении молочной продукции
	Контроль санитарного состояния технологического оборудования и производственного участка
	Обеспечение планового выпуска мясной продукции
	Контроль наличия и состава технологической документации на рабочих местах

Необходимые умения	Выявлять и устранять причины брака при производстве мясной продукции
	Оформлять заявки на необходимое количество сырья, материалов и тары
	Вести технологические операции процесса производства мясной продукции
	Выполнять технологические расчеты производства мясной продукции
	Готовить вспомогательные материалы и сырьевые компоненты
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных
	Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработке сырья
Необходимые знания	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции
	Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов
	Режимы технологических процессов производства продукции
	Методы технологических расчетов
	Ассортимент продукции из мясного сырья
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	Основы технологии мясной продукции
	Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования по производству мясной продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности
	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование

Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Код

D

Уровень квалификации

6

Происхождение обобщенной тру- довой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		
	X			
онный номер	Код Регистраци-			
нального	оригинала профессио-			
стандарта				

Возможные наиме- нования должно- стей	Технолог Старший технолог Начальник участка (цеха)
---	--

Требования к обра- зованию и обуче- нию	Высшее образование – программы подготовки бакалавров в пищевом производстве Повышение квалификации не реже одного раза в пять лет по программам в области технологии пищевого производства, ме- неджмента
Требования к опыту практиче- ской работы	Опыт практической работы на пищевом производстве от 1 года
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступле- нии на работу) и периодических медицинских осмотров (об- следований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда. При исследовании продукции с использованием алкоголя воз- раст от 18 лет. Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте.

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группа, должности (профес- сии)
ОКЗ	1222	Руководители специализированных (производ- ственно-специализированных подразделений (служб) в промышленности
	1312	Руководители малых промышленных предприятий

	2146	Химики-технологи, технологи топлива, изделий текстильной и легкой промышленности, продуктов питания
ЕКС	-	Мастер, старший мастер, начальник цеха
ОКСО*(4)	2.19.03.03	Продукты питания животного происхождения

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Составление и оформление технологической документации по производству продуктов питания из сырья животного происхождения	Код	D/01.6	Уровень квалификации	6
--------------	--	-----	--------	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		
	X			

онный номер
нального
стандарта

Код Регистрации оригинала профессионального

Трудовые действия	Составление схем (карт) типовых технологических процессов
	Составление и оформление маршрутных карт
	Составление ведомостей типовой технологической оснастки
	Составление и оформление технических заданий на проектирование приспособлений, оснастки и специального инструмента
	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства
Необходимые умения	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы по технологии работы
	Выполнять технологические расчеты
	Оформлять техническую и технологическую документацию
	Применять системы автоматизированного проектирования
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных
	Единая система технологической подготовки производства

Необходимые знания	Стандарты, технические условия и другие нормативные и руководящие материалы по проектированию, разработке и оформлению технологической документации
	Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов
	Нормы выработки и рабочего времени
	Инструкции по охране труда, безопасным методам работы, санитарно-техническому контролю производства
	Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения
	Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Внедрение технологических процессов, систем управления качеством и безопасностью продукции в производственном подразделении	Код	D/02.6	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	--------	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		
	X			

онный номер
онального
дарта

Код Регистраци-
оригинала професси-
стан-

Трудовые действия	Обучение персонала работе по технологическим процессам и системам управления
	Контроль и оценка показателей работы технологических процессов и систем управления
	Выявление и анализ причин ошибок и недочетов в процессе внедрения новых технологических процессов и систем управления
	Составление отчетов по результатам внедрения технологических процессов и систем управления

	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и систем управления
Необходимые умения	Оформлять техническую и технологическую документацию
	Разрабатывать планы обучения
	Владеть техниками сопротивления изменениям
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных
Необходимые знания	Виды, формы и методы мотивации персонала
	Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения
	Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования по производству продукции из сырья животного происхождения
	Положение о разработке системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек», «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»
	Основы системы управления качеством продукции
	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности
Другие характеристики	-

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Расчет технически обоснованных норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических процессов	Код	D/03.6	Уровень квалификации	6
--------------	--	-----	--------	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		
	X			

онный номер
онального
дарта

Код Регистрации
оригинала професси-
стан-

	Выполнение расчетов норм времени (выработки)
--	--

Трудовые действия	Выполнение расчетов пооперационных материальных нормативов
	Выполнение расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии
	Выполнение расчетов экономической эффективности разрабатываемых технологических процессов
	Составление бюджета и норм расходов на производственные процессы и фонд оплаты труда
	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков
Необходимые умения	Выполнять технологические расчеты
	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы
	Составлять бюджет расходов
	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования
	Применять системы автоматизированного проектирования и различные расчетные программы
Необходимые знания	Основы нормирования и бюджетирования
	Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения
	Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования по производству продукции из сырья животного происхождения
	Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования
	Основы трудового законодательства в области оплаты труда
Другие характеристики	-

3.4.4. Трудовая функция

Наименование	Организация и управление участком (цехом) по производству продукции из сырья животного происхождения	Код	D/04.6	Уровень квалификации	6
--------------	--	-----	--------	----------------------	---

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

Код Регистраци-

онный номер

онального

дарта

Трудовые действия	Планирование, организация и контроль показателей работы производственного персонала
	Контроль соблюдения технологической дисциплины, экологической безопасности, охраны труда и правил эксплуатации оборудования
	Организация учета рабочего времени и составление графиков и оперативных планов работ производственных подразделений
	Обеспечение персонала спецодеждой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты
	Проведение инструктажей и обучения персонала на рабочих местах
	Составление планов и отчетов по организации и результатам производственной деятельности
Необходимые умения	Проводить учет рабочего времени
	Проводить обучение и инструктировать персонал
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных
Необходимые знания	Основы менеджмента
	Основы трудового законодательства
	Нормы расходования спецодежды и средств индивидуальной защиты
	Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения
	Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования по производству продукции из сырья животного происхождения
	Инструкции по охране труда, безопасным методам работы, санитарно-техническому контролю производства
	Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования
Другие характеристики	Лидерские качества, организаторские способности

3.5. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой продукции	Код	Е	Уровень квалификации	7
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		
	X			

Код Регистраци-

онный номер

оригинала професси-

онального

стан-

дарта

Возможные наименования должностей	Технолог - разработчик новой продукции Главный технолог Директор по производству
-----------------------------------	--

Требования к образованию и обучению	Высшее образование – программы подготовки магистров в пищевом производстве
Требования к опыту практической работы	Опыт практической работы на пищевом производстве от 5 лет с функциями технолога и от 3 лет с функциями руководителя Повышение квалификации не реже одного раза в пять лет по программам в области технологии пищевого производства, экономики, менеджмента
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. Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда. Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте.
Другие характеристики	Лидерские качества, организаторские и креативные способности

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группа, должности (профессии)
ОКЗ	1222	Руководители специализированных (производственно-специализированных подразделений (служб) в промышленности
	1312	Руководители малых промышленных предприятий
	2146	Химики-технологи, технологи топлива, изделий текстильной и легкой промышленности, продуктов питания
ЕКС	-	Технолог, главный технолог
ОКСО*(4)	2.19.04.03	Продукты питания животного происхождения

3.5.1. Трудовая функция

Наименование	Проектирование, управление технологическим обеспечением и оптимизация технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Код	Е /01.7	Уровень квалификации	7
--------------	---	-----	---------	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		
	X			
онный номер	Код Регистраци-			
онального	оригинала професси-			
дарта	стан-			

Трудовые действия	Анализ требований, выбор показателей эффективности и схем контроля технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения
	Анализ данных по нормам и факту расходов, причин брака и выбор схем оптимизации технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения
	Оценка инновационного потенциала новых элементов технологического процесса, разработка планов модернизации производства

	Организация выпуска и корректировки технологической документации для производства продуктов питания из сырья животного происхождения
	Разработка рецептурно-компонентных и технологических решений с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Разработка способов и режимов (параметров) технологической переработки сырья животного происхождения, производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения
	Внедрение ресурсо- и энергосберегающих малоотходных и безотходных технологий
Необходимые умения	Разрабатывать и оформлять технологические схемы
	Устанавливать требования к показателям качества и безопасности продукции
	Проводить экономические расчеты и экономический анализ
	Составлять отчеты по расходованию сырья, материалов, энергоресурсов
	Применять методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой
	Планировать деятельность и контролировать исполнение поручений и задач
Необходимые знания	Методики проектирования конструктивных и технологических схем
	Методики технологических и экономических расчетов
	Нормативные показатели производства пищевой продукции
	Нормативная технологическая документация по технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
	Методы, способы и инструменты управления персоналом
	Производственная логистика
	Основы экономики и маркетинга
	Основы организации и экономики труда
	Основы производственного учета
Нормы расходов сырья, материалов, энергоресурсов	
Другие характеристики	Аналитические способности, лидерские и организаторские качества

3.5.2. Трудовая функция

Наименование	Разработка прогрессивных технологий продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Код	Е /02.7	Уровень квалификации	7
--------------	---	-----	---------	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		
	X			

онный номер
онального
дарта

Код Регистрации оригинала профессионального стандарта

Трудовые действия	Управление маркетинговыми исследованиями в области продуктов питания сырья животного происхождения
	Анализ и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции
	Организация экспериментальных исследований по созданию и совершенствованию качеств продукции
	Разработка методов проведения экспериментальных исследований
	Анализ и использование факторов спроса на продукцию
	Организация проведения дегустаций
	Управление проектной деятельности в области совершенствования технологических процедур от постановки целей до анализа полученных результатов
	Организация выпуска опытных партий
	Составление отчетности по проектной, экспериментальной и исследовательской деятельности
Необходимые умения	Оформлять техническую и технологическую документацию по установленной форме
	Применять методы комплексного анализа
	Оформлять и обосновывать заключения по результатам проведенных исследовательских и аналитических мероприятий
	Проводить маркетинговые исследования
	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения

	Управлять проектной деятельностью
	Проводить SWOT-анализ
	Выполнять верификацию опытных партий на производстве
	Проводить работы по техническому регулированию производства модифицированной и новой продукции
Необходимые знания	Рынок аналогичной продукции
	Основы маркетинга
	Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения
	Современные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения
	Основы проектного управления
	Технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения
	Методологии проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения
	Методологии научных исследований в технологии продуктов питания
	Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы технологическими средствами сбора и обработки информации, связи и коммуникации
	Нормативная технологическая документация по технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения(ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
Другие характеристики	Аналитические способности и креативные качества

3.5.3. Трудовая функция

Наименование	Управление испытаниями и внедрением в промышленное производство новых видов продукции из сырья животного происхождения	Код	Е /03.7	Уровень квалификации	7
--------------	--	-----	---------	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		
	X			

Код Регистраци-

онный номер

Трудовые действия	Формирование и внедрение политик: качества, ценовой, ассортиментной, стратегического планирования
	Разработка стратегических планов по производству продуктов питания в разрезе утвержденных политик
	Разработка планов по выпуску продукции
	Контроль показателей внедренных политик, выявление и устранение недочетов
	Управление маркетинговыми исследованиями в области разрабатываемых и внедряемых политик
Необходимые умения	Оформлять техническую, технологическую, локальную нормативную документацию в соответствии с требованиями действующей нормативной базы
	Разрабатывать производственные планы
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в компьютерных системах
	Проводить маркетинговые исследования
Необходимые знания	Современные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения
	Основы проектного управления
	Технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения
	Методологии проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения
	Методологии научных исследований в технологии продуктов питания
	Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы технологическими средствами сбора и обработки информации, связи и коммуникации
	Нормативная технологическая документация по технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения(ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
Другие характеристики	Аналитические способности

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

Федеральное государственное бюджетное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт труда Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации»
Зайцева Ольга Михайловна

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса (СПК АПК), город Москва
2	Союз работодателей «Общероссийское агропромышленное объединение работодателей «Агропромышленный союз России», город Москва
3	ФГБОУ ВО «Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия», город Нижний Новгород
4	Межрегиональная ассоциация независимых экспертов по развитию квалификаций, город Москва
5	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», город Москва

¹ Общероссийский классификатор занятий

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

³ Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 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 № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848), статья 213 Трудового кодекса Российской Федерации

⁴ Постановление Минтруда России, Минобразования России от 13 января 2003 г. № 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 № 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