

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Специалист по технологии продукции и организации общественного питания

--

Регистрационны
й номер

Содержание

I. Общие сведения	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)	4
III. Характеристика обобщенных трудовых функций	7
3.1. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7
3.2. Обобщенная трудовая функция «Проведение работ по лабораторному контролю качества производства продуктов питания»	10
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	12
3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	16
3.5. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление, развитие и исследование технологий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	18
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта	21

I. Общие сведения

Ведение и разработка технологий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

(наименование вида профессиональной деятельности)

--

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Создание и внедрение прогрессивных технологий производства высококачественной, безопасной, конкурентоспособной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Группа занятий:

3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы	7512 6	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
8160 6	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов	3119 0	Техники в области физических и технических наук, не входящие в другие группы
7515 7	Дегустаторы продуктов питания и напитков и определители сортности	1223 1	Руководители подразделений по научным исследованиям и разработкам
7514 3	Заготовители и обработчики фруктов и овощей	1321 6	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
7511 2	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания	5120 2	Повара
1324 7	Руководители служба по снабжению, распространению товаров и аналогичным видам деятельности		
(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.13.1	Производство соленого, вареного, запечённого, копченого, вяленого и прочего мяса
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	Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения
10.72.2	Производство тортов и пирожных длительного хранения
10.72.39	Производство восточных сладостей и прочих мучных кондитерских изделий
10.85	Производство готовых пищевых продуктов и блюд
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
10.86.6	Производство специализированной пищевой продукции, в том числе диетических пищевых продуктов
10.86.8	Производство рыбной продукции 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
ОКВЭД²)

(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	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	Обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4	4

			<p>Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	A/02.4	4
В	<p>Проведение работ по лабораторному контролю качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	4	<p>Проведение лабораторных исследований по контролю качества на технологических этапах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	B/01.4	4
			<p>Ведение отчетной документации по результатам производственного контроля при проведении технологических процессов производства продукции общественного питания</p>	B/02.4	4

			массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
С	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	5	Организация рационального ведения технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/01.5	5
			Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/02.5	5
Д	Оперативное управление технологическим процессом производства продукции общественного питания массового	6	Составление технологической и эксплуатационной документации для организации рационального ведения технологического процесса производства продукции общественного	Д/01.6	6

	изготовления и специализированной пищевой продукции		питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
			Реализация мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства и качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6	6
Е	Стратегическое управление, развитие и исследование технологий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7	Разработка рецептуры и технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	E/01.7	7
			Организация проведения испытаний и внедрение в промышленное производство новых видов продукции	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	A	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала				
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта		
Возможные наименования должностей, профессий	Изготовитель пищевых полуфабрикатов Повар Повар детского питания Приготовитель напитков Оператор поточно автоматической линии					
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих					
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					
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года					

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	8160 6	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов
	7512 6	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
	7514	Заготовители и обработчики фруктов и овощей
	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
	7511 2	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
	5120 2	Повара
ЕТКС ³		Изготовитель пищевых полуфабрикатов
		Повар
		Повар детского питания
		Приготовитель напитков
		Машинист поточной линии формования хлебных изделий
		Пекарь
		Пекарь - мастер
		Оператор поточно-автоматической линии
		Тестовод
		Изготовитель бисквита
		Кондитер
	Кулинар мучных изделий	
ОКСО ⁴	2.19.01.17	Повар, кондитер
	2.19.02.10	Технология продукции общественного питания

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	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 <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	--	---------------------------	--	--

	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Подготовка оборудования для выпуска продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции в соответствии с эксплуатационной документацией	
	Проверка исправности работы контрольно-измерительных приборов и автоматики при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции в соответствии с инструкциями по эксплуатации	
	Внесение информации о результатах обслуживания технологического процесса в производственную документацию	
	Мониторинг показаний контрольно-измерительных приборов по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции	
Необходимые умения	Соблюдать требования регламента технического обслуживания и эксплуатации оборудования для производства продукции	
	Вести учет технико-технологических параметров процесса производства продукции на технологическом оборудовании	
	Проводить оперативную наладку технологического оборудования без привлечения работников ремонтных служб	
	Контролировать состояние контрольно-измерительных приборов и средств учета параметров технологических режимов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции	
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции	
Необходимые знания	Порядок и правила подготовки оборудования для выпуска продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции	
	Технологию производства продукции общественного питания массового изготовления	

	Эксплуатационные и конструктивные особенности технологического оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции
	Программы управления приборами и средствами измерения технологических процессов на технологическом оборудовании
	Принципы работы контрольно-измерительных приборов при производстве продукции общественного питания массового изготовления
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
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	Обработка результатов измерений количества входного сырья
	Выполнение последовательности режимов подачи сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Выполнение последовательности технологических операций и режимов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	Регистрирование в оперативно-технологической документации хода процесса переработки сырья и технологических вспомогательных средств
Необходимые умения	Вести запись параметров сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции
	Настраивать программу технологического процесса по результатам анализа входного контроля сырья для выпуска продукции
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных учета расхода сырья и вспомогательных материалов
Необходимые знания	Технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Свойства сырья и вспомогательных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технологические параметры приготовления полуфабрикатов и готовой продукции
	Программы управления приборами по учету расхода сырья и вспомогательных материалов, выхода полуфабрикатов и готовой продукции
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
Другие характеристики	

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Проведение работ по лабораторному контролю качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	Лаборант-микробиолог Лаборант Техник-лаборант
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих
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
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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	Проведение лабораторных исследований по контролю качества на технологических этапах производства продукции общественного питания массового изготовления и	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

специализированных пищевых
продуктов

Происхождение
трудовой
функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Осуществление вспомогательных и подготовительных операций по проведению лабораторных работ
	Хранение и поддержание в рабочем состоянии средств технологического оснащения для осуществления лабораторных исследований
	Осуществлять отбор проб по точкам контроля технологического процесса
	Проводить подготовку проб для осуществления физико-химических и микробиологических исследований
	Оформление заявок на химические реактивы, посуду, оборудование и другие материалы, необходимые для испытаний
Необходимые умения	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой
	Мыть и стерилизовать химическую посуду, инструменты, готовить растворы заданной концентрации
	Осуществлять физико-химические и микробиологические анализы образцов продукции
	Поддерживать в исправном состоянии установки, приборы, инструменты и другое лабораторное оборудование
Необходимые знания	Правила работы с химической посудой, реактивами и лабораторным оборудованием
	Нормативные документы, стандарты, положения, инструкции и другие руководящие материалы по проведению лабораторных анализов и испытаний
	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации
	Методы и методики проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции
	Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории

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

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Ведение отчетной документации по результатам производственного контроля при проведении технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код д	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	----------	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Оформление результатов анализов и протоколов испытаний
	Информирование соответствующих подразделений о результатах испытаний
	Ведение рабочих журналов в соответствии с установленными требованиями
Необходимые умения	Вести лабораторные журналы согласно внутреннему регламенту предприятия
	Составлять заявки на химические реактивы, посуду, оборудование и другие материалы, необходимые для испытаний
	Составлять отчеты по результатам анализов и испытаний
Необходимые знания	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности
	Внутренние, государственные и международные требования к качеству готовой продукции
	Правила оформления технической документации на проведенные лабораторные анализы и испытания
	Стандарты, технические условия, положения, методики, инструкции и другие руководящие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний

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

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код	С	Уровень квалификации	5
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	Повар Техник-технолог Мастер участка Бригадир участка
--	--

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих
Требования к опыту практической работы	Для среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер – по профилю не менее 3-х лет. Для среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания – по профилю не менее 1-го года.
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
Другие характеристики	

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
	7512 6	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
	7514 3	Заготовители и обработчики фруктов и овощей
	1321 6	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
	7511 2	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
	5120 2	Повара
ЕТКС		Повар
		Кондитер
		Оператор линии в производстве пищевой продукции
		Повар детского питания
ЕКС		Техник-технолог
ОКСО	2.19.01.17	Повар-кондитер
	2.19.02.10	Технология продукции общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Организация рационального ведения технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код	С/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Устранение отклонений технологического процесса от требований технологических инструкций
	Расчет закладки сырья согласно технологической документации
	Ведение технологического процесса учета и подготовки сырья, полуфабрикатов к пуску в производство
	Оформление заявок на получение сырья и вспомогательных материалов со склада
Необходимые умения	Организовывать работу производственного персонала на рабочих местах
	Рассчитывать нормы расходов и технологических потерь при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Контролировать ведение документации по регистрации параметров расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции
	Оформлять заявки на необходимое количество сырья и вспомогательных материалов
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления данных по обработке и учету расхода сырья, вспомогательных материалов в профессиональных компьютерных программах
Необходимые знания	Технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Нормы расхода сырья, вспомогательных материалов, технологических потерь и отходов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Действующую техническую документацию на продукцию общественного питания массового изготовления и специализированную пищевую продукцию
	Профессиональные компьютерные программы и базы данных в компьютерных системах
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
Другие характеристики	

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Осуществления контроля за соблюдением технологических параметров процесса производства	Код	C/02.5	Уровень (подуровень)	5
--------------	--	-----	--------	----------------------	---

продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		квалификац ии	
--	--	------------------	--

Происхождение
трудовой
функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
----------	---	------------------------------	--	--

Код
оригинала

Регистрационный
номер
профессионального
стандарта

Трудовые действия	Определение необходимости корректировки параметров и режимов работы технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Контроль ведения технологического процесса производства на различных этапах
	Ведение технологических операций на линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Анализ причин отклонений технологического процесса на линиях производства продукции общественного питания массового изготовления от нормативных требований
Необходимые умения	Организовывать работу производственного персонала по проведению процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на технологических линиях
	Проводить корректировку параметров и режимов работы технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Вести контроль технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления данных по проведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в профессиональных компьютерных программах

Необходимые знания	Технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технологические инструкции, техническую и нормативную документацию по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции
	Основные процессы, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции
	Специализированные компьютерные программы по соблюдению параметров и режимов технологических операций производства продукции
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
Другие характеристики	

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Оперативное управление технологическим процессом производства 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-технолог Начальник цеха (участка)					
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих Высшее образование – бакалавриат					

Требования к опыту практической работы	Для среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания – по профилю не менее 5-ти лет Для высшего образования бакалавриат 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – по профилю не менее 2-х лет Для высшего образования магистратуры не требуется
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
Другие характеристики	

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1321 6	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
	5120 2	Повара
	1324 7	Руководители служба по снабжению, распространению товаров и аналогичным видам деятельности
ЕКС		Инженер-технолог
		Начальник цеха (участка)
ОКСО	2.19.02.10	Технология продукции общественного питания
	2.19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Составление технологической и эксплуатационной документации для организации рационального ведения технологического процесса 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		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Разработка нормативно-технической документации производства на основании технических регламентов				
	Подготовка и обучение производственного персонала к внедрению новых видов продукции на технологической линии				
	Анализ свойств сырья для новых видов продукции и оптимизация технологических процессов				
	Ведение производственного документооборота				
Необходимые умения	Контролировать работу квалифицированного персонала по проведению технологических процессов				
	Оформлять техническую и технологическую документацию по выпуску новых видов продукции				
	Рассчитывать соблюдение норм потерь и отходов при выпуске новой продукции на отдельных участках технологического процесса				
Необходимые знания	Технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
	Основные процессы, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции				
	Порядок проведения отбраковки продукции несоответствующей требованиям нормативной и технологической документации				
	Специализированные компьютерные программы по соблюдению параметров и режимов ведения технологических операций производства				
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности				
Другие характеристики					

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Реализация мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства и качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	<p>Организация рабочих мест, подбор и размещения технологического оборудования</p> <p>Организация производственных участков и рабочих мест для осуществления основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции</p> <p>Внесение предложений по техническому перевооружению и внедрению инновационных видов технологического оборудования</p>
Необходимые умения	<p>Составлять графики загрузки оборудования в соответствии с их производственной мощностью с соблюдением сбалансированности температурных и временных параметров по выпуску продукции</p> <p>Составлять заявки и обоснования на сырье, полуфабрикаты, вспомогательные материалы для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции</p> <p>Контролировать работу производственного персонала</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерными программами</p>
Необходимые знания	<p>Технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Учетно-отчетные документы и порядок их составления</p> <p>Технологические процессы и режимы организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

	Специализированные компьютерные программы по соблюдению параметров и режимов ведения технологических операций производства
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
Другие характеристики	

3.5. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Стратегическое управление, развитие и исследование технологий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Код	Е	Уровень квалификации	7
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	Заведующий производством (шеф-повар) Начальник производственного отдела Руководитель отдела R&D
--	---

Требования к образованию и обучению	Высшее образование – магистратура
Требования к опыту практической работы	Для высшего образования – магистратура по программам подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания – по профилю не менее 3-х лет
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

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

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1223 1	Руководители подразделений по научным исследованиям и разработкам
	1324 7	Руководители служба по снабжению, распространению товаров и аналогичным видам деятельности
ЕКС		Заведующий производством (шеф-повар)
		Начальник производственного отдела
ОКСО	2.19.04.04	Технология продукции и организация общественного питания

3.5.1. Трудовая функция

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

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

Трудовые действия	Разработка технологической документации для промышленного производства новых видов продукции
	Корректировка рецептов выпускаемой продукции при использовании новых видов сырья
	Проведение испытаний новых и модифицированных образцов продукции, а также согласование технической документации на новые виды продукции для эффективного контроля качества
Необходимые умения	Подбирать ингредиенты и составлять рецептурные композиции новых видов продукции

	Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продукции
Необходимые знания	Технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Основные свойства новых видов сырья и продукции
	Нормативные и методические документы на виды сырья и методы их испытаний
	Технологические процессы и режимы организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Специализированные компьютерные программы по соблюдению параметров и режимов ведения технологических операций производства
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
Другие характеристики	

3.5.2. Трудовая функция

Наименование	Организация проведения испытаний и внедрение в промышленное производство новых видов продукции	Код	Е/02.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Участие в маркетинговых исследованиях по оценке потребительских предпочтений продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	Проведение исследовательских и экспериментальных работ с целью модификации или разработки новой продукции
	Организация выпуска опытных партий и освоение новой продукции
Необходимые умения	Планировать и проводить маркетинговые исследования по оценке потребительских предпочтений продукции из различных видов сырья
	Проводить анализ конкурентных преимуществ выпускаемой продукции
	Выполнять верификацию опытных партий на производстве
	Проводить работы по техническому регулированию производства модифицированной и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Необходимые знания	Технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Методологию проектирования продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Инновационные технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Методологию научных исследований в технологии продуктов питания
	Специализированные компьютерные программы по соблюдению параметров и режимов ведения технологических операций производства
	Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности
Другие характеристики	

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 Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих

⁴ Общероссийский классификатор специальностей по образованию ОК 009-2016