ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

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

|  |
| --- |
|  |
| Регистрационный номер |

Содержание

I. Общиесведения 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. Общиесведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ведение и разработка технологийпродукции 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]](#endnote-2)) | (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 ОКВЭД[[2]](#endnote-3)) | (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 |
| Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями | А/02.4 | 4 |
| В | Проведение работ по лабораторному контролю качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 4 | Проведение лабораторных исследований по контролю качества на технологических этапах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | В/01.4 | 4 |
| Ведение отчетной документации по результатам производственного контроля при проведении технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | В/02.4 | 4 |
| 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 |
| D | Оперативное управление технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовленияи специализированной пищевой продукции | 6 | Составление технологической и эксплуатационной документации для организации рационального ведения технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | D/01.6 | 6 |
| Реализация мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства и качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | D/02.6 | 6 |
| E | Стратегическое управление, развитие и исследованиетехнологий 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 | X | 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 Федерации3 |
| 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 |
| ЕТКС3 |  | 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 |
| ОКСО4 | 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 | A/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | Подготовка оборудования для выпуска продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукциив соответствии с эксплуатационной документацией |
| Проверкаисправности работы контрольно-измерительных приборов и автоматики при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукциив 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 |
| Необходимыезнания | 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 продукцииобщественного 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 |
| Другиехарактеристики |  |

**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 | A/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовыедействия | 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 инструкциямипроизводства 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 | | | | | |
| Необходимыезнания | 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 | | | | | |
| Другиехарактеристики |  | | | | | |

3.2. Обобщенная трудовая функция

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | | Оригинал |  | Заимствовано из оригинала | X |  |  |
|  | |  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Возможные наименования должностей, профессий | Лаборант-микробиологЛаборантТехник-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 Федерации3 |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже 1 раза в 3года. |

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 специализированных пищевых продуктов | Код | B/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | 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 |
| Необходимыеумения | 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 |
| Другиехарактеристики | - |

**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 | B/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | Оформление результатов анализов и протоколов испытаний |
| Информирование соответствующих подразделений о результатах испытаний |
| Ведение рабочих журналов в соответствии с установленными требованиями |
| Необходимыеумения | 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 |
| Другиехарактеристики | - |

3.3. Обобщенная трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Организация технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Код | C | 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 Федерации3 |
| 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 | C/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | 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 |
| Необходимыезнания | 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 |
| Другиехарактеристики |  |

**3.3.2. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Осуществления контроля за соблюдением технологических параметров процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Код | C/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | 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 изготовленияи специализированных пищевых продуктов в профессиональных компьютерных программах |
| Необходимыезнания | 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 |
| Другиехарактеристики |  |

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-технологНачальник 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 бакалавриат19.03.04 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 Федерации3 |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | 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 |
| Необходимыезнания | 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 |
| Другиехарактеристики |  |

**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 | X | Заимствовано из оригинала |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

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

3.5. Обобщенная трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Стратегическое управление, развитие и исследование технологий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Код | E | 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 Федерации3 |
| 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 | E/01.7 | Уровень (подуровень) квалификации | 7 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | Разработка технологической документации для промышленного производства новых видов продукции |
| Корректировка рецептур 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 |
| Необходимыеумения | 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 |
| Другиехарактеристики |  |

**3.5.2. Трудовая функция**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | 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 |
| Необходимыеумения | 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 |
| Другиехарактеристики |  |

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 [↑](#endnote-ref-2)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

   ### 3Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих

   4[Общероссийский классификатор специальностей по образованию OK 009-2016](http://classinform.ru/okso-2016.html) [↑](#endnote-ref-3)