

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства

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	4
3.1. Обобщенная трудовая функция «Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	4
3.2. Обобщенная трудовая функция «Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	13
3.3. Обобщенная трудовая функция «Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	23
3.4. Обобщенная трудовая функция «Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»	31
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта	42

I. Общие сведения

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Создание и эксплуатация интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Группа занятий:

1321	Руководители подразделений	2141	Инженеры в промышленности и на
------	----------------------------	------	--------------------------------

	(управляющие) в обрабатывающей промышленности		производстве
3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы	8131	Операторы установок по переработке химического сырья
(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10	Производство пищевых продуктов
10.1	Переработка и консервирование мяса и мясной пищевой продукции
10.2	Переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков
10.3	Переработка и консервирование фруктов и овощей
10.4	Производство растительных и животных масел и жиров
10.5	Производство молочной продукции
10.61	Производство продуктов мукомольной и крупяной промышленности
10.7	Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
10.8	Производство прочих пищевых продуктов
10.9	Производство готовых кормов для животных
11	Производство напитков
11.01	Перегонка, очистка и смешивание спиртов
11.02	Производство вина из винограда
11.04	Производство прочих недистиллированных напитков из сброженных материалов
11.06	Производство солода
11.07	Производство безалкогольных напитков; производство минеральных вод и прочих питьевых вод в бутылках
12	Производство табачных изделий
71.20	Технические испытания, исследования, анализ и сертификация
71.20.1	Испытания и анализ состава и чистоты материалов и веществ: анализ химических и биологических свойств материалов и веществ; испытания и анализ в области гигиены питания, включая ветеринарный контроль и контроль за производством пищевой продукции
71.20.2	Испытания и анализ в области гигиены питания, включая ветеринарный контроль и контроль за производством пищевой продукции
71.20.8	Сертификация продукции, услуг и организаций
71.20.9	Деятельность по техническому контролю, испытаниям и анализу прочая
(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	Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	4	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции	A/01.4	4
			Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	A/02.4	4
В	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	5	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	B/01.5	5
			Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	B/02.5	5
С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	C/01.6	6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	C/02.6	6
D	Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	7	Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	D/01.7	7
			Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	D/02.7	7

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		Код	A	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Лаборант-микробиолог Лаборант-полярографист Лаборант пробирного анализа Лаборант спектрального анализа Лаборант химико-бактериологического анализа Лаборант химического анализа					
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)					
Требования к опыту практической работы	-					
Особые условия допуска к работе	<p>Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.³</p> <p>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда.⁴</p> <p>При производстве продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет.⁵</p> <p>Допуск к самостоятельной работе осуществляется локальным актом организации при наличии документа, подтверждающего квалификацию⁶ для выполнения соответствующих трудовых функций, после проведения стажировки на рабочем месте.⁷</p>					
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года					

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	8131	Операторы установок по переработке химического сырья

ЕТКС ⁸	§ 99	Лаборант-микробиолог
	§ 116	Лаборант-полярографист
	§ 131	Лаборант пробирного анализа
	§ 148	Лаборант спектрального анализа
	§ 154	Лаборант химико-бактериологического анализа
ОКПДТР ⁹	§ 156	Лаборант химического анализа
	13265	Лаборант-микробиолог
	13306	Лаборант пробирного анализа
ОКСО ¹⁰	13321	Лаборант химического анализа
	2.19.01.02	Лаборант-аналитик

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции	Код	A/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Подготовка расходных материалов в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

	<p>Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые умения	<p>Оценить состояние рабочего места лаборатории на соответствие нормативной документации и лабораторных условий</p>
	<p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>
	<p>Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>
	<p>Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачи исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>
	<p>Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с используемыми методами исследований</p>
	<p>Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p>
	<p>Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и пищевой продукции в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>
	<p>Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и пищевой продукции в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>
	<p>Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований</p>
	<p>Применять технику безопасности при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществам) и испытательным оборудованием</p>
	<p>Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов</p>
	<p>Проверять сроки действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов</p>
	<p>Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>
	<p>Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации</p>
<p>Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</p>	
<p>Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья,</p>	

	полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации
	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
Необходимые знания	Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации
	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований
	Способы определения концентрации растворов различными способами при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	

	Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Отбор проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

	<p>производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции по установленным регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	<p>Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые умения	<p>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с регламентами</p>
	<p>Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в установленных заданиями и нормативной документацией единицах измерения</p>
	<p>Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования</p>
	<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и</p>

	специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Анализировать состояние специализированного оборудования в процессе проведения лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Анализировать рабочие растворы на соответствие требуемым параметрам для проведения лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
	Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Утилизировать микробиологические использовать микроскопические методы исследования отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа согласно, действующих нормативных документов для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Настраивать работу оборудование для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Проводить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Проводить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Проводить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и

	<p>физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Проводить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p> <p>Проводить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции , в том числе в электронном виде</p> <p>Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции , в том числе в электронном виде</p>
Необходимые знания	<p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p> <p>Нормативные и методические документы, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья</p> <p>Основы технологии производства продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции , в том числе в электронном виде</p> <p>Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Назначение и классификация химической посуды, требования к</p>

химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Правила сборки подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Свойства и требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации
Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
Способы установки ориентировочных титров
Требования, предъявляемые к рабочим растворам
Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
Технологический процесс приготовления питательных сред
Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа
Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции, диапазоны спектров и виды излучений
Назначение, классификация, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Нормативная документация на выполнение исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции , в том числе в электронном виде
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Требования техники безопасности к работе в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Код	В	Уровень квалификации	5
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Мастер контрольный (участка, цеха) Мастер участка Техник-лаборант Техник по наладке и испытаниям Техник-технолог				

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

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
ЕКС	-	Мастер контрольный (участка, цеха)
		Мастер участка
		Техник-лаборант
		Техник по наладке и испытаниям
		Техник-технолог
ОКПДТР	23840	Мастер контрольный (участка, цеха)
	23998	Мастер участка
	26999	Техник-лаборант
	27041	Техник по наладке и испытаниям
	27120	Техник-технолог
ОКСО	2.19.02.01	Биохимическое производство
	2.19.02.02	Технология хранения и переработки зерна
	2.19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	2.19.02.04	Технология сахаристых продуктов
	2.19.02.05	Технология бродильных производств и виноделие
	2.19.02.06	Технология консервов и пищевых концентратов
	2.19.02.07	Технология молока и молочных продуктов
	2.19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов
	2.19.02.09	Технология жиров и жирозаменителей
	2.19.02.10	Технология продукции общественного питания

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Код	В/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка заключений о соответствии качества поступающих на предприятие материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, требованиям нормативной документации производственного процесса
	Разработка документированной процедуры по идентификации и прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
	Проведение внутренних аудитов в целях оценки результативности функционирования системы прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
	Анализ системы прослеживаемости и выявление проблем в системе контроля безопасности производства сырья и пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
	Обучение персонала требованиям по выполнению плана прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
	Оформление документов для предъявления претензий поставщикам сырья и материалов пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
	Регистрация и проведение расследований претензий от контрагентов по качеству пищевой продукции
	Организация внедрения технических регламентов на пищевую продукцию на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Осуществление контроля за правильностью выполнения пунктов стандартов и документов по стандартизации на пищевую продукцию и технологические процессы ее изготовления
	Выполнение работ по подтверждению соответствия пищевой продукции, процессов, услуг, систем управления
	Выполнение работ по аккредитации испытательных и калибровочных лабораторий в организациях по производству пищевой продукции
	Выполнение работ по оформлению плановой и отчетной документации по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
	Составление проектов документов по стандартизации, подтверждению соответствия и управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции

	Ведение документации в структурном подразделении по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
	Управление технической и нормативной документацией в структурном подразделении организации по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
	Организация выполнения технологических операций по приемке и первичной переработке сырья, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
	Анализ поставщиков сырья и причин отклонений параметров качества сырья от нормативных показателей
	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции с эксплуатационной документацией
	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства пищевой продукции в соответствии с эксплуатационной документацией
	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях
Необходимые умения	Оценивать влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции
	Определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции с нормативной документацией в процессе производства пищевой продукции
	Владеть методикой создания системы прослеживаемости на предприятиях производства пищевой продукции и агропромышленного комплекса
	Владеть методами и способами идентификации на всех этапах производства пищевой продукции
	Выполнять анализ и прогноз проблем в функционировании системы прослеживаемости для выработки мер по корректировке и недопущению подобных ситуаций в будущем
	Владеть методиками обучения персонала по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
	Оформлять претензионные документы по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
	Оформлять производственно-техническую документацию в бумажном и /или/ электронном виде по претензионной работе по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
	Применять требования технических регламентов и нормативных документов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления пищевой продукции
	Осуществлять нормализационный контроль за технической документацией, процессами и пищевой продукцией на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Выбирать и применять схемы подтверждения соответствия пищевой продукции, процессов, услуг, систем управления
	Подготавливать образцы соответствия пищевой продукции к

	сертификационным испытаниям в соответствии с установленными требованиями
	Применять компьютерные технологии для планирования и поведения работ по стандартизации, сертификации, метрологии пищевой продукцией на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Составлять описания проводимых работ, необходимые спецификации, диаграммы, таблицы, графики и другую техническую документацию по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой и технологическим процессам изготовления пищевой продукции
	Систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления отчетов о работе по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой и технологическим процессам изготовления пищевой продукции
	Оформлять необходимую нормативную документацию по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления пищевой продукции
	Вносить необходимые изменения и исправления в техническую документацию по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и техническим процессам ее изготовления в соответствии с решениями, принятыми при рассмотрении и обсуждении выполняемой работы
	Составлять документацию по стандартизации, подтверждению соответствия, управлению качеством пищевой продукции
	Вести необходимую документацию по созданию, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии системы управления безопасностью, прослеживаемостью и качеству пищевой продукции и техническим процессам ее изготовления
	Осуществлять систематическую проверку применяемых в организации стандартов и других документов по техническому регулированию пищевой продукции и техническим процессам ее изготовления
	Вести учет прохождения документов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и контроль за сроками их исполнения
	Осуществлять идентификацию, регистрацию, актуализацию и хранение документации в структурном подразделении организации
	Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Необходимые знания	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции

Требования отечественных и зарубежных нормативных актов по внедрению системы прослеживаемости в производстве кормов, пищевого сырья и пищевой продукции
Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам
Специализированные информационные программы и технологии, используемые по обеспечению эффективности системы прослеживания пищевой продукции
Методики статистической обработки результатов измерений и контроля качества и безопасности пищевой продукции
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания и в процессе ее обращения на рынке
Методы обучения персонала по прослеживаемости пищевой продукции
Порядок оформления претензий от контрагентов
Цели, задачи и принципы технического регулирования в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Структура и содержание технических регламентов по безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Международные и региональные системы стандартизации, сертификации и аккредитации пищевой продукции, испытательных лабораторий и пищевых производств
Порядок организации и технологии подтверждения соответствия пищевой продукции, испытательных лабораторий и пищевых производств
Нормативно-правовая и методическая база технического регулирования безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Порядок разработки, внедрения и утверждения технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Функции государственного контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Порядок разработки и оформления плановой и отчетной документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Методика разработки и правила применения нормативной и технической документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Состав и содержание документов систем управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции
Основы делопроизводства
Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства и обращения на рынке пищевой продукции

	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции
	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов пищевой продукции
	Сменные показатели производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Требования к качеству выполнение технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве пищевой продукции, в том числе в электронном виде
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Код	В/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение
трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Осуществление контроля качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции на соответствие требованиям нормативной документации производственного процесса
	Ведение учета и систематизация данных о фактическом уровне качества материалов, сырья, полуфабрикатов пищевой продукции, поступающих на производственный процесс
	Подготовка заключений о соответствии качества поступающих на предприятие материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативной документации процесса производства пищевой продукции
	Соблюдение требований по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции на всех этапах ее производства
	Выполнение статистического приемочного контроля, учет и систематизацию данных о фактическом уровне качества пищевой продукции в процессе обращения на рынке
	Ведение систем управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством производства пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
	Выполнение мероприятий по улучшению качества пищевой продукции, процессов производства, услуг, систем управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Проведение статистического регулирования технологических процессов производства пищевой продукции
	Выполнение работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Выполнение работ по повышению эффективности технологических процессов производства пищевой продукции, систем управления, качества пищевой продукции
Необходимые умения	Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов нормативным и технологическим документам процесса производства пищевой продукции
	Выполнять статистическую обработку результатов контроля и измерений процесса производства пищевой продукции
	Анализировать полученные данные показателей качества и безопасности на соответствие нормативной и технологической документации процесса производства пищевой продукции
	Составлять документацию о качестве поступающего сырья процесса производства пищевой продукции
	Оценивать показатели качества и безопасности пищевой на всех этапах ее производства
	Собирать данные по качеству пищевой продукции в процессе ее обращения на рынке

Использовать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в процессе производства пищевой продукции
Определять необходимые параметры контроля качества и испытаний продукции, работ и услуг в процессе производства пищевой продукции
Выбирать методы контроля качества продукции, работ и услуг в процессе производства пищевой продукции
Выбирать и использовать средства измерений и методики выполнения измерений в процессе производства пищевой продукции
Осуществлять выборку продукции и проводить ее оценку в процессе производства пищевой продукции
Оформлять результаты контроля качества и испытаний в соответствии с установленными требованиями
Применять методы статистического приемочного контроля в процессе производства пищевой продукции
Рассчитывать результаты контроля качества и испытаний в процессе производства пищевой продукции
Выполнять анализ и обобщение требований рынка к конкретной пищевой продукции, работам, услугам
Осуществлять выбор и применение различных методов управления качеством пищевой продукции
Обеспечивать стабильность технологических процессов и качество изготовления пищевой продукции (предоставления услуги) в соответствии с требованиями нормативной документации
Подготавливать предложения по улучшению качества технологических процессов, пищевой продукции, систем управления и услуг
Проводить мероприятия по улучшению качества пищевой продукции, систем управления и услуг, по стабилизации технологических процессов
Производить оценку влияния предлагаемых мероприятий по улучшению качества и экономическую эффективность разработки объекта (реализации проекта) по производству пищевой продукции
Определять места осуществления контроля в технологическом процессе производства пищевой продукции
Применять статистические методы управления качеством в процессе производства пищевой продукции
составлять рабочую документацию для проведения аудитов систем управления качеством
Выбирать методы проведения аудитов систем управления качеством в процессе производства пищевой продукции
Разрабатывать корректирующие и предупреждающие мероприятия по итогам аудитов систем управления качеством в процессе производства пищевой продукции
Подготавливать проекты формуляров для анкетирования подразделений организации по вопросам качества в процессе производства пищевой продукции
Выявлять потребности в обучении персонала по вопросам качества в процессе производства пищевой продукции
Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства охлажденной и мороженой продукции на технологических линиях
Рассчитывать производственные рецептуры охлажденной и мороженой продукции

	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых в процессе производства пищевой продукции
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевой продукции
	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевой продукции
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства пищевой продукции
	Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды пищевой продукции, в том числе в электронном виде
	Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства пищевой продукции
Необходимые знания	Требования к качеству сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля в процессе производства пищевой продукции
	Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов используемых в в процессе производства пищевой продукции
	Методики статистической обработки результатов измерений и контроля в процессе производства пищевой продукции
	Порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов в процессе производства пищевой продукции
	Стандарты, технические условия на пищевую продукцию
	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции
	Специализированное программное обеспечение, применяемое в процессе производства пищевой продукции
	Цели, задачи, правовую и организационно-методическую основу контроля качества и испытаний пищевой продукции, работ и услуг
	Структура и функции служб контроля качества в организации в процессе производства пищевой продукции
	Классификация и номенклатура показателей качества пищевой продукции
	Основные виды дефектов пищевой продукции

	Методы измерений, основные средства измерений и контроля качества пищевой продукции, работ и услуг
	Методы статистического приемочного контроля в процессе производства пищевой продукции
	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции
	Основные технологические процессы производства пищевой продукции
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевой продукции
	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых в процессе производства пищевой продукции
	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевой продукции
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства пищевой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства пищевой продукции
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство пищевой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		Код	С	Уровень квалификации	6
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Инженер по качеству Инженер-технолог (технолог)
Требования к образованию и обучению	Высшее образование - бакалавриат
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда. При производстве 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 одного раза в пять лет

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
ЕКС	-	Инженер по качеству
		Инженер-технолог (технолог)
ОКПДТР	24845	Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)
	22101	Заведующий производством (шеф-повар)
	25114	Начальник цеха (участка)
	22583	Инженер по качеству III категории
	22854	Инженер - технолог
ОКСО	2.19.03.01	Биотехнология
	2.19.03.02	Продукты питания из растительного сырья
	2.19.03.03	Продукты питания животного происхождения
	2.19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Код	С/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение
трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выбор технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции
	Определение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
	Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля
	Проведение контроля за пищевой продукцией и продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля
	Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства на отдельные виды пищевой продукции
	Организация документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции
	Осуществление контроля за соблюдением условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции
	Осуществление контроля за содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции
	Осуществление контроля за соблюдением работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции
	Осуществление контроля за соблюдением периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
	Организация процедур ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям законодательства
	Внедрение процедур обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования в режиме реального времени связей между потоками физических материалов и товаров с информационными потоками о них
Внедрение системы идентификации продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и	

	контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения в зависимости от типа товара
	Определение видов и типов данных, подлежащих сбору и хранению, способов и минимальных требований к ведению записей и архивных документов, в том числе к их хранению, в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров
	Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства по безопасности пищевой продукции
	Определение перечня критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)
	Определение перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы
	Определение предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках
	Определение порядка мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)
	Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от установленных предельных значений
	Определение периодичности проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства по безопасности пищевой продукции
	Определение периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
	Определение мер по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных
	Ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации
	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
	Непрерывный контроль санитарного состояния производственных помещений и оборудования, температурных режимов и условий хранения сырья и готовой продукции, правильности расходования вспомогательных материалов и применения рецептур, личной гигиены работников службы в процессе обработки и хранения пищевой

	продукции на технологических линиях
	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Контроль технологических параметров и режимов производства и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	Разработка методического обеспечения технологического контроля производства продукции пищевой продукции
	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства и обращения на рынке пищевой продукции на технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству пищевой продукции
	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Управление лабораторными исследованиями качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Необходимые умения	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой

	продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Проводить анализ качества производства и обращения на рынке пищевой продукции на технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Необходимые знания	Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
	Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства
	Виды и технологии производства продуктов питания из растительного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности
	Виды и технологии производства продуктов питания из животного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности
	Виды и технологии производства биотехнологической продукции для организаций пищевой и перерабатывающей промышленности
	Виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
	Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых пищевой продукции
	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве пищевой продукции
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для

	организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Основы технологии производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству пищевой продукции
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Код	C/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>Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на технологических линиях</p> <p>Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности</p>				

	<p>труда, экономное расходование энергоресурсов на предприятии, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья</p> <p>Математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p> <p>Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий</p> <p>Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
Необходимые умения	<p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством пищевой продукции</p> <p>Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий</p>
Необходимые знания	<p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства и обращения на рынке</p>

	пищевой продукции
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции
	Математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции
	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству пищевой продукции
	Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Код	D	Уровень квалификации	7
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального

Возможные наименования должностей, профессий	Главный технолог Инженер по качеству
Требования к образованию и обучению	Высшее образование – магистратура
Требования к опыту практической работы	Не менее трех лет работы на пищевом производстве с функциями технолога
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 производстве 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 одного раза в пять лет

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1321	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
ЕКС	-	Главный технолог
		Инженер по качеству
ОКПДТР	21009	Главный технолог (в промышленности)
	22583	Инженер по качеству
ОКСО	2.19.04.01	Биотехнология
	2.19.04.02	Продукты питания из растительного сырья
	2.19.04.03	Продукты питания животного происхождения
	2.19.04.04	Технология продукции и организация общественного питания
	2.19.04.05	Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
	2.19.04.05	Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Код	D/01.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
	Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям по безопасности к пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции
	Разработка системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья
	Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей
	Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Интеграция системы менеджмента безопасности пищевой продукции, системы прослеживаемости и системы менеджмента качества пищевой продукции в единую интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Осуществление контроля за соблюдением требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Необходимые умения
	Разрабатывать процедуры выбора последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
	Разрабатывать процедуры определения контролируемых этапов

технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля
Разрабатывать процедуры проведения контроля за пищевой продукцией и продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля
Разрабатывать процедуры проведения контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства на отдельные виды пищевой продукции
Разрабатывать процедуры проведения контроля документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции
Разрабатывать процедуры соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции
Разрабатывать процедуры содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции
Разрабатывать процедуры выбора способов и соблюдение работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции
Разрабатывать процедуры выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
Разрабатывать процедуры ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям законодательства
Разрабатывать процедуры обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования в режиме реального времени связей между потоками физических материалов и товаров с информационными потоками о них
Разрабатывать систему идентификации участников и торговых партнеров, предметов торговли и событий, включая маркировку, определение видов и типов данных, подлежащих сбору и хранению, определение способов и минимальных требований к ведению записей и архивных документов, в том числе к их хранению, систему электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения в зависимости от типа товара
Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства по безопасности пищевой продукции

<p>Определять перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части);</p>
<p>Определять перечень параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы</p>
<p>Определять предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках</p>
<p>Определять порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)</p>
<p>Определять установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от установленных предельных значений</p>
<p>Определять периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства по безопасности пищевой продукции</p>
<p>Определять периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции</p>
<p>Определять меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>
<p>Вести документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации</p>
<p>Формировать требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции</p>
<p>Формировать требования к процессам утилизации пищевой продукции</p>
<p>Формировать требования к процессам получения переработанной пищевой продукции</p>
<p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных пищевой продукции</p>
<p>Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами</p>
<p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
<p>Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества пищевой продукции</p>

	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции
	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции
	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством пищевой продукции
	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий по производству пищевой продукции
	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции
Необходимые знания	Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
	Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства
	Виды и технологии производства продуктов питания из растительного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности
	Виды и технологии производства продуктов питания из животного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности

	Виды и технологии производства биотехнологической продукции для организаций пищевой и перерабатывающей промышленности
	Виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
	Принципы стратегического планирования развития производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции
	Методы математического моделирования технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции
	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству пищевой продукции
	Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Код	D/02.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках, как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции
	Развитие методологической базы оценки соответствия показателей качества пищевой продукции как совокупности характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность, аутентичность, способность удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека
	Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы (включая остаточные количества веществ, используемых в сельскохозяйственном производстве), пищевой ценности и потребительских свойств
	Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные (трансгенные) организмы, в том числе генетически модифицированные микроорганизмы
	Разработка комплексных требований к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции, включающих идентификацию участников на всех этапах производства и обращения пищевой продукции
	Внедрение современных технологий маркировки контрольными (идентификационными) знаками пищевой продукции, которые должны обеспечить ее идентификацию и содержать сведения о товаре, его производителе, импортере, продавце, задействованных в обороте
	Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с иными информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях
	Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее

производства и обращения на рынке
Проведение научных исследований, направленных на медико-биологическое обоснование, разработку рецептур и составов, новых технологических приемов, инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции
Уточнение определения понятий в отношении специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека
Актуализация действующих норм, регулирующих требования к критериям и методам оценки эффективности свойств специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции
Разработка методологии подтверждения эффективности (пользы для здоровья) специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий
Проведение научных исследований по актуализации перечня разрешенных для использования в пищевой промышленности пищевых и биологически активных веществ в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище
Усовершенствование системы прогнозирования рисков развития заболеваний, связанных с контаминацией пищевой продукции и нарушениями структуры питания
Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии
Разработка аналитических методов определения аутентичности пищевых добавок, состава ароматизаторов и содержащихся в них биологически активных веществ, а также пищевых добавок в пищевой продукции
Проведение научных исследований, направленных на выявление и оценку воздействия пищевых продуктов на здоровье населения, создающих недопустимый (неприемлемый) риск для жизни и здоровья человека либо недопустимый риск для жизни и здоровья будущих поколений
Проведение научных исследований, направленных на актуализацию норм физиологических потребностей и рекомендуемых величин суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для различных групп детского и взрослого населения
Проведение научных исследований, направленных на установление механизмов действия и метаболизма новых и потенциально опасных загрязнителей пищевой продукции химической и биологической природы, новых пищевых добавок, проведение оценки их риска для здоровья населения и обоснование нормативов их содержания в пищевой продукции, а также на разработку системы мониторинга
Проведение научных исследований, направленных на научное обоснование показателей энергетической и пищевой ценности с учетом расширения спектра показателей и определения интервалов нормы за счет минорных компонентов пищи и биологически активных веществ с установленным физиологическим действием для различных видов пищевой продукции
Проведение научных исследований, направленных на научное

	<p>обоснование ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества (сортности)</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на разработку высокочувствительных и прецизионных аналитических методов обнаружения, идентификации и количественного определения опасных, потенциально опасных загрязнителей пищевой продукции, а также пищевых добавок, биологически активных веществ в пищевой продукции</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на разработку инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на создание доступных методов подтверждения заявляемой эффективности специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на медико-биологическое обоснование, разработку рецептур и составов, новых технологических приемов, а также на разработку инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на разработку инновационных технологий ранней диагностики, прогнозирования, профилактики и диетотерапии алиментарно зависимых заболеваний</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на разработку рекомендаций по алиментарной профилактике наиболее распространенных неинфекционных заболеваний на основе результатов мониторинга состояния питания и здоровья населения</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на формирование системы организации научных исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на разработку методов определения показателей качества пищевой продукции и оценки рисков новых контаминантов природного, технологического и антропогенного происхождения</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на изучение роли питания и профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний</p>
	<p>Проведение научных исследований, направленных на создание и изучение влияния на организм человека продуктов нового поколения с заданными характеристиками качества.</p>
Необходимые умения	<p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции</p>
	<p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции</p>

	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции
	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства пищевой продукции
	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством пищевой продукции
	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов производства пищевой продукции и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических процессов производства пищевой продукции
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий по производству пищевой продукции
	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства пищевой продукции
	Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции
Необходимые знания	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства пищевой продукции
	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
	Принципы стратегического планирования развития производства пищевой продукции
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в технологических процессах производства пищевой продукции
	Принципы составления технологических расчетов при проектировании

	новых или модернизации существующих систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
	Методы математического моделирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
	Методы проведения расчетов для проектирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий
	Показатели эффективности систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

Союз работодателей «Общероссийское агропромышленное объединение работодателей «Агропромышленный союз России», город Москва
Первый заместитель Председателя Бабурин Александр Иванович _____

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса (СПК АПК), город Москва
2	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт труда Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации», город Москва
3	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», город Москва

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, выпуск 49, (утв. постановлением Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. N 33), Раздел «Производство мясных продуктов»

⁹ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов

¹⁰ Общероссийский классификатор специальностей по образованию ОК 009-2016