

ПРОЕКТ

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты Рос-
сийской Федерации
от «___» _____ 201_ г. № ___н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Технолог по производству мяса и мясопродуктов

—

Регистрационный
номер

Содержание

I. Общие сведения	2
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций	5
3.1. Обобщенная трудовая функция «Прием и первичная обработка сырья и вспомогательных материалов»	5
3.2. Обобщенная трудовая функция «Технологическое сопровождение деятельности по производству мяса и мясопродуктов»	8
3.3. Обобщенная трудовая функция «Управление технологическими процессами при производстве мяса и мясопродуктов»	12
3.4. Обобщенная трудовая функция «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, мяса и мясопродуктов»	17
3.5. Обобщенная трудовая функция «Операционное управление подразделением по производству мяса и мясопродуктов»	20
IV. Сведения об организациях-разработчиках профессионального стандарта	24

I. Общие сведения

Разработка, сопровождение и совершенствование технологических процессов производства мяса и мясопродуктов

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обеспечение эффективности, продуктивности и качества производства мяса и мясопродуктов

Группа занятий:

1223 1	Руководители подразделений по научным исследованиям и разработкам	1321 6	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающие промышленности
2131 6	Биологи, ботаники, зоологи и специалисты родственных занятий	3122 8	Мастера (бригадиры) в обрабатывающей промышленности
3139 6	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы	3141 6	Специалисты-техники в области биологических исследований (за исключением среднего медицинского персонала)
7511 2	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания	7515 7	Дегустаторы продуктов питания и напитков и определители сортности
(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.1	Переработка и консервирование мяса и мясной пищевой продукции
10.11.1	Производство мяса в охлажденном виде
10.11.2	Производство пищевых субпродуктов в охлажденном виде
10.11.3	Производство мяса и пищевых субпродуктов в замороженном виде
10.12	Производство и консервирование мяса птицы
10.12.1	Производство мяса птицы в охлажденном виде
10.12.2	Производство мяса птицы в замороженном виде
10.12.4	Производство субпродуктов домашней птицы, пригодных для употребления в пищу
10.13	Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы
10.13.1	Производство соленого, вареного, запеченого, копченого, вяленого и прочего мяса
10.13.2	Производство колбасных изделий
10.13.3	Производство мясных (мясосодержащих) консервов
10.13.4	Производство мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов
10.13.5	Производство кулинарных мясных (мясосодержащих) изделий
10.13.6	Производство прочей пищевой продукции из мяса или мясных пищевых субпродуктов
(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	Прием и первичная обработка сырья и вспомогательных материалов	5	Прием, оформление и первичная переработка сырья и вспомогательных материалов	A/01.5	5
			Первичная переработка и обработка принятой продукции, продуктов убоя	A/02.5	5
			Определение качественных показателей входного сырья и вспомогательных материалов	A/03.5	5
В	Технологическое сопровождение деятельности по производству мяса и мясопродуктов	5	Администрирование технологического процесса производства	B/01.5	5
			Ведение технологических операций на различных этапах производства	B/02.5	5
			Обеспечение работы технологического оборудования	B/03.5	5
С	Управление технологическими процессами при производстве мяса и мясопродуктов	6	Оперативное планирование и организация технологии производственного процесса	C/01.6	6
			Подготовка, обучение, организация и контроль работы производственного персонала	C/02.6	6
			Разработка новых видов и совершенствование качества производимой продукции	C/03.6	6
			Оптимизация технологического процесса и затрат на производство	C/04.6	6
			Разработка технологических стандартов и регламентов технологии производства	C/05.6	6
D	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, мяса и	6	Контроль, обеспечение и повышения качества продукции	D/01.6	6
			Анализ и профилактика причин брака	D/02.6	6

	мясопродуктов		Подготовка к сертификации полуфабрикатов и готовой продукции	D/03.6	6
Е	Операционное управление подразделением по технологии производства мяса и мясопродуктов	7	Операционное управление структурным подразделением, проектом	E/01.7	7
			Формирование и внедрение политик: качества, ценовой, ассортиментной, стратегического планирования	E/02.7	7
			Организация проектных, экспериментальных и исследовательских работ	E/03.7	7

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Прием и первичная обработка сырья и вспомогательных материалов	Код	A	Уровень квалификации	5
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей	Лаборант Техник-технолог
-----------------------------------	-----------------------------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование (программа подготовки специалистов среднего звена) в области технологии пищевого производства Дополнительное профессиональное образование (программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации, стажировки) в области технологии мяса и мясной продукции
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки ³ Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации ⁴ Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда ⁵
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7515 7	Дегустаторы продуктов питания и напитков и определители сортности
	7511 2	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
	3141 6	Специалисты-техники в области биологических исследований (за исключением среднего медицинского персонала)
	3139 6	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
ЕКСД ⁶	-	Лаборант
		Техник
		Техник-технолог
		Мастер участка
ОКСО ⁷	2.19.01.02	Лаборант-аналитик
	2.19.01.12	Переработчик скота и мяса

	2.19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов
--	------------	------------------------------------

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Прием мяса и мясных продуктов	Код	A/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	-------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Контроль оформления сопроводительных документов входной продукции
	Проведение контроля по категориям и массе входной продукции
	Контроль внешнего вида и маркировки тары
	Оформление приемо-сдаточных документов
Необходимые умения	Проводить сплошной контроль входной продукции
	Проводить выборочный контроль входной продукции
	Определять количественные показатели входного сырья
	Отбраковывать несоответствующую продукцию
	Вести документооборот и отчетную документацию по приемке
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в компьютерных системах
	Использовать нормативно-правовые документы в области профессиональной деятельности
	Соблюдать требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами
Необходимые знания	ГОСТ и технические условия по приемке мяса, мясной продукции и мясных полуфабрикатов
	Порядок и правила приемки мяса и мясопродуктов
	Требования нормативно-технической документации к маркировке и транспортной таре
	Показатели оценки при приемке мяса и мясопродуктов
	Порядок отбраковки несоответствующей продукции
	Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы
	Нормативно-правовые документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности
	Требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Первичная переработка и обработка принятой продукции, продуктов убоя	Код	A/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Ведение технологического процесса обработки продуктов убоя по видам					
	Контроль подготовки помещения, рабочих мест, инструмента и оборудования для первичной обработки и переработки принятой продукции					
	Организация процесса первичной переработки скота, технологического процесса обработки убоя (по видам)					
Необходимые умения	Проводить первичную обработку и переработку продуктов убоя по видам (убой и обескровливание животного, обработка кишечного сырья, дробление и опилка костей, переработка крови, зачистка туш, первичная обработка мяса)					
	Подготавливать помещения и рабочие места для обработки и переработки принятой продукции					
	Использовать инструменты и оборудование для первичной обработки и переработки разных видов принятой продукции					
	Оформлять приемо-сдаточную документацию					
	Соблюдать требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами					
Необходимые знания	Анатомия, гистология и физиология сельскохозяйственных животных					
	План приемки сырья и выпуска продукции					
	Технические схемы и условия для обработки и переработки разных видов принятой продукции					
	Порядок и технология работ по обработке и переработке разных видов принятой продукции					
	Инструкции по санитарно-техническому контролю производства					
	Требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами					
Другие характеристики	Высокая устойчивость нервной системы					
	Физическая сила, выносливость					

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Определение качественных показателей входного сырья и вспомогательных материалов	Код	A/03.5	Уровень (по-дуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	------------------------------------	---

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

Трудовые действия	Определение качества входного сырья и вспомогательных материалов по органолептическим показателям					
	Проведение химического, бактериологического, гистологического анализа входного сырья					
	Оформление результатов и отчетных документов по результатам проведенных исследований					
Необходимые умения	Отбирать пробы для проведения анализа					

	Проводить разные виды лабораторных исследований, давать оценку полученным результатам
	Работать с лабораторным оборудованием
	Определять основные группы микроорганизмов
	Проводить санитарную обработку лабораторного оборудования и инвентаря
	Соблюдать требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами
Необходимые знания	Правила и методы отбора проб
	Классификация, морфология и физиология основных групп микроорганизмов
	Санитарно-технологические требования к лабораторным помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
	Химический состав живых организмов
	Характеристика основных процессов автолитического изменения мяса
	Характеристика ферментов
	Свойства белков, углеводов, липидов, нуклеиновых кислот
	Требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Технологическое сопровождение деятельности по производству мяса и мясопродуктов	Код	В	Уровень квалификации	5
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей	Техник-технолог Мастер
-----------------------------------	---------------------------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование (программа подготовки специалистов среднего звена) в области технологии пищевого производства Дополнительное профессиональное образование (программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации, стажировки) в области технологии мяса и мясной продукции
Требования к опыту практической работы	От 1 года на предприятии пищевого производства
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки 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
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7515 7	Дегустаторы продуктов питания и напитков и определители сортности
	7511 2	Обработчики и изготовители мясных, рыбных и других продуктов питания
	3141 6	Специалисты-техники в области биологических исследований (за исключением среднего медицинского персонала)
	3139 6	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
ЕКСД	-	Техник
		Техник-технолог
		Мастер участка
ОКСО	2.19.01.15	Оператор процессов колбасного производства
	2.19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Администрирование технологического процесса производства	Код	В/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Разработка и ведение нормативно-технической и технологической документации
	Подготовка исходных данных для расчета технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов
	Обеспечение производственного процесса наглядной технологической документацией (технологические карты на рабочих местах с указанием технологических режимов, требованиями к сырью, продукции, сроков годности и др.)
Необходимые умения	Применять требования нормативных документов к основным видам продукции и технологическим процессам
	Оформлять техническую и технологическую документацию в соответствии с требованиями действующей нормативной базы
	Использовать документацию системы менеджмента качества
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в компьютерных системах
	Анализировать и использовать нормативно-правовые документы в области профессиональной деятельности
Необходимые знания	Основные понятия и задачи метрологии и стандартизации
	Терминология и основные единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международными нормами

	Порядок и требования системы документационного обеспечения управления предприятием
	Локальные нормативные акты организации
	Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы
	Нормативно-правовые документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Ведение технологических операций на различных этапах производства	Код	В/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Ведение подготовительных технологических операций (размораживание, мойка, обвалка, жиловка, разделка)
	Ведение технологического процесса производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
	Ведение технологического процесса производства мясных консервов
	Ведение технологического процесса производства клея и желатина
	Ведение технологического процесса производства яйцопродуктов
	Ведение операций по замораживанию, посолу, термической обработке, упаковке и маркировки продукции
	Контроль соблюдения нормативов и правил удаления отходов
Необходимые умения	Пооперационный контроль технологического процесса
	Читать технологические карты производственных процессов
	Вести пооперационный контроль технологического процесса
	Организовывать работу производственного персонала на рабочих местах
	Анализировать сбои производственного и технологического процесса, вносить оперативные корректировки
Необходимые знания	Соблюдать требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами
	ГОСТ и технические условия по технологии производства мяса и мясопродуктов
	Показатели контроля качества технологических операций при производстве мяса и мясопродуктов
	Показатели контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства
	Порядок отбраковки несоответствующей продукции
	Методы планирования норм расходов
Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы	

	Нормативно-правовые документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности
	Требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами
	Методы мотивации и управления персоналом
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Обеспечение работы технологического оборудования	Код	В/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Обеспечение работы оборудования в цехах мясожирового корпуса
	Обеспечение работы оборудования при производстве мяса и мясопродуктов, в том числе длительного хранения
	Обеспечение производственного процесса необходимым материалом и инструментом
	Контроль текущих и планово-предупредительных ремонтов оборудования
	Разработка предложений по совершенствованию используемого оборудования, материалов и инструментов
Необходимые умения	Определять состав оборудования по конкретному технологическому процессу
	Читать и оформлять проектно-конструкторскую и технологическую документацию, кинематические схемы
	Выполнять эскизы, чертежи, графические изображения технологического оборудования и технологических схем
	Проводить расчеты и проектировать детали и сборочные единицы оборудования общего назначения
	Проектировать оснастку
	Проводить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость
	Соблюдать требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами
Необходимые знания	Способы графического представления объектов, пространственных образов, схем, технологического оборудования
	Состав и назначения используемого в производственном процессе оборудования, принцип их действий
	Требования Единой системы конструкторской и технологической документации
	Типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
	Основы термодинамики, теоретической механики, электротехники, электроники
	Варианты и принципы взаимозаменяемости технологического оборудо-

	вания
	Документация по порядку проведения планово-предупредительных ремонтов
	Требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление технологическими процессами при производстве мяса и мясопродуктов	Код	С	Уровень квалификации	6
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей	Технолог Мастер
-----------------------------------	--------------------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование (программа подготовки специалистов среднего звена) в области технологии пищевого производства при наличии стажа работы или высшее образование (программа бакалавриата) в области технологии пищевого производства Дополнительное профессиональное образование (программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации, стажировки) в области технологии мяса и мясопродуктов, управления персоналом, маркетинга, экономики
Требования к опыту практической работы	Не менее 3 лет практической работы в области технологии пищевого производства при наличии среднего профессионального образования
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки 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
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3122 8	Мастера (бригадиры) в обрабатывающей промышленности
	2131 6	Биологи, ботаники, зоологи и специалисты родственных занятий
ЕКСД	-	Техник-технолог
		Технолог
		Мастер участка
ОКСО	2.19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов
	2.19.03.03	Продукты питания животного происхождения

2.19.04.03	Продукты питания животного происхождения
------------	--

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Оперативное планирование и организация технологии производственного процесса	Код	C/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования
	Составление графиков и оперативных планов работ производственных подразделений
	Составление бюджета и норм расходов на производственные процессы и фонд оплаты труда
	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков
Необходимые умения	Составлять схемы размещения и оснащения рабочих мест
	Составлять планы и графики работ
	Составлять бюджет расходов
	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования
	Анализировать большие объемы данных
Необходимые знания	Нормативная технологическая документация по технологии производства мяса и мясопродуктов (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
	Трудовое законодательство РФ в части организации рабочего времени и времени отдыха
	Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы
	Нормативно-правовые документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности
	Требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами
	Локальные нормативные акты предприятия
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Подготовка, обучение, организация и контроль работы производственного персонала	Код	C/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Разработка учебных планов и программ обучения производственного пер-
-------------------	--

	сонала
	Организация обучения и проверки знаний по вопросам технологии производства
	Проведение инструктажей и организация трудовой деятельности на рабочих местах
	Организация учета рабочего времени
	Обеспечение и контроль безопасных условий труда на рабочих местах
	Обеспечение персонала спецодеждой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты
	Организация и контроль соблюдения технологической дисциплины
Необходимые умения	Применять методики разработки учебных планов, программ обучения, тестовых и контрольных материалов
	Применять методы обучения взрослых
	Проводить инструктажи
	Анализировать и определять потребности в количестве и обучении групп персонала
	Проводить и анализировать результаты контрольных мероприятий
Необходимые знания	Методы, инструменты исследования потребности в обучении персонала
	Методология обучения
	Системы, методы и формы материального и нематериального стимулирования труда персонала
	Нормы расходования спецодежды и средств индивидуальной защиты
	Основы общей и социальной психологии, социологии и психологии труда
	Трудовое законодательство и иные акты, содержащие нормы трудового права
	Основы законодательства об образовании Российской Федерации
	Локальные нормативные акты организации, регулирующие обучение персонала
Нормы этики делового общения	
Другие характеристики	Лидерские качества
	Организаторские способности

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Разработка новых видов и совершенствование качества производимой продукции	Код	C/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
	Трудовые действия	Подготовка предложений по расширению ассортимента и внедрения новых видов сырья Разработка новых рецептур на продукцию с оформлением соответствующей документации Организация работы с рационализаторскими предложениями по технологии производства Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества			

	продукции
	Выполнение экспериментальных исследований по созданию и совершенствованию качеств продукции работ по заданной методике
	Анализ и использование факторов спроса на продукцию
	Организация проведения дегустаций
Необходимые умения	Анализировать большие объемы данных
	Оформлять техническую и технологическую документацию по установленной форме
	Применять методы комплексного анализа
	Оформлять и обосновывать заключения по результатам проведенных исследовательских и аналитических мероприятий
	Проводить маркетинговые исследования
	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения
Необходимые знания	Рыночные методы хозяйствования
	Закономерностями и особенности развития экономики, конъюнктуры внутреннего и внешнего рынка
	Рынок аналогичной продукции
	Принципы ценообразования и ценовая политика предприятия
	Основы маркетинга
	Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения
	Современные и экспериментальные методы технологии и переработки мясной продукции
Другие характеристики	Креативное мышление

3.3.4. Трудовая функция

Наименование	Оптимизация технологического процесса и затрат на производство	Код	C/04.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Анализ данных по нормам и факту расходов на технологию производства, причин отклонений
	Анализ лучших отечественных и зарубежных практик в технологии аналогичного производства
	Оценка инновационного потенциала новых элементов технологического процесса
	Подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов
	Разработка рецептурно-компонентных и технологических решений с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Внедрение ресурсно- и энергосберегающих малоотходных и безотходных технологий

	Оптимизация документооборота и сроков прохождения бизнес-процессов
	Моделирование бизнес-процессов
Необходимые умения	Анализировать большие объемы данных
	Проводить экономические расчеты и экономический анализ
	Составлять схемы прохождения бизнес-процессов
	Составлять отчеты по расходованию сырья, материалов, энергоресурсов
Необходимые знания	Основы бизнес-анализа и бизнес-моделирования
	Производственная логистика
	Основы экономики и маркетинга
	Основы организации и экономики труда
	Основы производственного учета
	Нормы расходов сырья, материалов, энергоресурсов
Другие характеристики	-

3.3.5. Трудовая функция

Наименование	Разработка технологических стандартов и регламентов технологии производства	Код	C/05.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий
	Составление технической документации и установленной отчетности по утвержденным формам
	Разработка технологической регламентной внутренней документации на основе действующей нормативной базы
Необходимые умения	Оформлять техническую и технологическую документацию в соответствии с требованиями действующей нормативной базы
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в компьютерных системах
	Использовать нормативно-правовые документы в области профессиональной деятельности
Необходимые знания	Порядок и требования системы документационного обеспечения управления предприятием, локальные нормативные акты предприятия
	Формы учетных и отчетных документов и порядок их составления
	Правила оформления технологической документации
	Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы
	Система технологической подготовки производства, технология производства мясной продукции
	Законы, постановления, приказы, распоряжения, решения и другие нормативно-правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления по вопросам агропромышленного комплекса

	Нормативная технологическая документация по технологии производства мяса и мясопродуктов (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, мяса и мясопродуктов	Код	D	Уровень квалификации	6
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей	Технолог Специалист по качеству
-----------------------------------	------------------------------------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование (программа подготовки специалистов среднего звена) в области технологии пищевого производства при наличии стажа работы или высшее образование (программа бакалавриата) в области технологии пищевого производства Дополнительное профессиональное образование (программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации, стажировки) в области технологии мяса и мясопродуктов, системы менеджмента качества
Требования к опыту практической работы	Не менее 3 лет практической работы в области технологии пищевого производства при наличии среднего профессионального образования Не менее 1 года работы в области технологии пищевого производства при наличии высшего образования
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки 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
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3122 8	Мастера (бригадиры) в обрабатывающей промышленности
	2131 6	Биологи, ботаники, зоологи и специалисты родственных занятий
ЕКСД	-	Техник-технолог
		Технолог
		Инженер по качеству
ОКСО	2.19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов
	2.19.03.03	Продукты питания животного происхождения

2.19.04.03	Продукты питания животного происхождения
------------	--

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Контроль, обеспечение и повышение качества продукции	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Анализ качества входного сырья
	Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе
	Систематический выборочный контроль качества хранения и сроков годности сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции
	Постоянный контроль технологической дисциплины на производственных участках
	Контроль экологической и биологической безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Контроль соблюдения норм санитарных правил и гигиены
	Контроль соблюдения правил эксплуатации технологического оборудования, технического состояния оборудования контрольно-измерительных приборов, оснастки и инструментов
	Контроль наличия и качества технической и технологической документации
	Разработка предложений по повышению качества технологического процесса и продукции
Необходимые умения	Использовать контрольно-измерительные приборы при оценке качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции
	Использовать утвержденные методики контроля качества продукции
	Владеть навыками работы на лабораторном оборудовании
	Анализировать техническую документацию
	Вести документооборот и готовить отчетную документацию по контролю качества
Необходимые знания	Правила приемки сырья и материалов
	Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
	Методы и средства, используемое для проведения анализа качества
	Порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству входного сырья и материалов
	Локальные, нормативные и методические акты по вопросам хранения сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции
	Требования к техническому состоянию оборудования, оснастки, инструментов, средств измерений и сроков их поверки
	Нормативная технологическая документация по технологии производства мяса и мясопродуктов (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
	Система технологической подготовки производства, технология производства мясной продукции
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Анализ и профилактика причин брака	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Анализ результатов деятельности по различным направлениям контроля качества				
	Анализ потребности в разработке и корректировке внутренних регламентов по качеству				
	Анализ поступающих рекламаций				
	Анализ причин брака и потерь ресурсов				
	Участие в разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака				
	Формирование отчетности и подготовка предложений по развитию системы менеджмента качества				
Необходимые умения	Анализировать большие объемы данных				
	Готовить ответы на рекламации				
	Анализировать причины брака и выпуска продукции				
	Готовить предложения по выявлению и устранению причин брака				
	Вести документооборот и готовить отчетную документацию по контролю качества				
Необходимые знания	Порядок и требования системы документационного обеспечения управления предприятием, локальные нормативные акты предприятия				
	Формы учетных и отчетных документов и порядок их составления				
	Методы и средства, используемые для проведения анализа качества				
	Порядок рассмотрения и предъявления рекламаций по качеству продукции				
	Локальные, нормативные и методические акты по вопросам качества				
	Методики контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции				
	Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы технологическими средствами сбора и обработки информации, связи и коммуникации				
	Законы, постановления, приказы, распоряжения, решения и другие нормативно-правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления по вопросам агропромышленного комплекса				
Другие характеристики	-				

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Подготовка к сертификации полуфабрикатов и готовой продукции	Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Подготовка документов для декларирования оценки качества продукции				
	Подготовка документов для сертификации продукции				
	Отбор образцов продукции для инспекционной проверки				
	Подготовка предложений по выбору сертификационного центра				
Необходимые умения	Вести документооборот и готовить отчетную документацию по декларации качества и сертификации мясной продукции				
	Оформлять техническую и технологическую документацию в соответствии с требованиями действующей нормативной базы				
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в компьютерных системах				
	Использовать нормативно-правовые документы в области профессиональной деятельности				
Необходимые знания	Система отечественных и международных регламентов по стандартам мяса и мясопродуктов				
	Технология производства мяса и мясопродуктов, методы хранения и оценки соответствия				
	Порядок декларирования оценки качества мяса и мясопродуктов				
	Порядок и виды сертификации				
	Порядок проведения лабораторных экспертиз				
	Порядок и требования системы документационного обеспечения управления предприятием, локальные нормативные акты предприятия				
	Требования по безопасности и охране труда при работе с мясом и мясопродуктами				
	Законы, постановления, приказы, распоряжения, решения и другие нормативно-правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления по вопросам агропромышленного комплекса				
Нормативная технологическая документация по технологии производства мяса и мясопродуктов (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)					
Другие характеристики	-				

3.5. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Операционное управление технологией производства мяса и мясопродуктов	Код	Е	Уровень квалификации	7
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей	Главный технолог Руководитель подразделения Руководитель проекта
-----------------------------------	--

Требования к образованию	Высшее образование (программа бакалавриата, специалитета, магист-
--------------------------	---

нию и обучению	ратуры) в области технологии пищевого производства и/или менеджмента Дополнительное профессиональное образование (программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации, стажировки) в области технологии пищевой продукции животного происхождения, системы менеджмента качества, маркетинга, управления персоналом, экономики
Требования к опыту практической работы	Не менее 5 лет работы в области технологии пищевого производства
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки 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
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1223 1	Руководители подразделений по научным исследованиям и разработкам
	1321 6	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
ЕКСД	-	Главный технолог
		Начальник технического отдела
ОКСО	2.19.03.03	Продукты питания животного происхождения
	2.19.04.03	Продукты питания животного происхождения

3.5.1. Трудовая функция

Наименование	Операционное управление структурным подразделением, проектом	Код	Е/01.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Разработка стандартов деятельности подразделения и унификация процессов
	Постановка задач работникам структурного подразделения, определение ресурсов для их выполнения, контроль исполнения
	Анализ планов и отчетности подчиненных работников, разработка предложений по улучшению показателей деятельности подразделения
	Формирование отчетов о работе структурного подразделения
	Постановка оперативных целей по вопросам технологии производства

	мяса и мясопродуктов
	Разработка планов, программ и процедур в технологии производства мяса и мясопродуктов
	Разработка предложений по структуре подразделения и потребности в персонале
	Разработка предложений о затратах и формированию бюджета на работу подразделения
Необходимые умения	Организовывать работу персонала структурного подразделения
	Определять задачи персонала структурного подразделения, исходя из целей и стратегии организации
	Создавать и описывать организационную структуру, цели, задачи, функции структурного подразделения
	Применять методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой
	Определять, анализировать, моделировать и выстраивать внутренние коммуникации персонала
	Разрабатывать проектные предложения и мероприятия по эффективной работе подразделения
	Внедрять стратегию по управлению персоналом
	Производить предварительные закупочные процедуры и оформлять сопутствующую документацию по заключению договоров
	Определять зоны ответственности и эффективности работы персонала структурного подразделения, распределять задачи и обеспечивать материально-технические ресурсы для их исполнения
	Применять методы оперативного управления персоналом организации
	Контролировать исполнение поручений и задач, вносить своевременные коррективы в планы и задачи
	Определять показатели эффективности работы персонала подразделения
	Управлять мотивацией персонала, его вовлеченностью и дисциплиной труда
Составлять планы деятельности структурного подразделения организации	
Необходимые знания	Методы, способы и инструменты управления персоналом
	Цели, стратегия развития и бизнес-план организации
	Системы стандартов по бизнес-процессам, профессиям, нормам труда
	Системы, методы и формы материального и нематериального стимулирования труда персонала
	Технологии и методы формирования и контроля бюджетов
	Порядок проведения закупочных процедур и оформления сопутствующей документации
	Основы общей и социальной психологии, социологии и психологии труда, экономики труда, безопасных условий труда
	Структура организации
	Трудовое законодательство и иные акты, содержащие нормы трудового права
Другие характеристики	-

3.5.2. Трудовая функция

Наименование	Формирование и внедрение поли-	Код	Е/02.6	Уровень (подуровень) квали-	6
--------------	--------------------------------	-----	--------	-----------------------------	---

тик: качества, ценовой, ассортиментной, стратегического планирования

фикации

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Сбор и анализ информации и предложений по формированию политик по качеству, ценообразованию, ассортименту
	Формирование предложений и участие в разработке основных локальных актов и политик организации в части технологических процессов и процедур
	Участие в разработке планов по модернизации производства
	Участие в стратегическом планировании организации
	Разработка планов по выпуску продукции
	Анализ успешных корпоративных практик по вопросам стратегического и оперативного управления технологическими и производственными процессами
Необходимые умения	Анализировать большие объемы данных
	Оформлять техническую и технологическую документацию в соответствии с требованиями действующей нормативной базы
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в компьютерных системах
	Использовать нормативно-правовые документы в области профессиональной деятельности
	Готовить предложения, презентации, визуализации по разработке политик и регламентов по вопросам технологии производства
Необходимые знания	Основы экономики, маркетинга и менеджмента
	Порядок и требования системы документационного обеспечения управления предприятием, локальные нормативные акты предприятия
	Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы технологическими средствами сбора и обработки информации, связи и коммуникации
	Законы, постановления, приказы, распоряжения, решения и другие нормативно-правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления по вопросам агропромышленного комплекса
	Нормативная технологическая документация по технологии производства мяса и мясопродуктов (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
	Система технологической подготовки производства, технология производства мясной продукции
	-
Другие характеристики	-

3.5.3. Трудовая функция

Наименование	Организация проектных, экспериментальных и исследовательских работ	Код	Е/04.7	Уровень (подуровень) квалификации	7
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Изучение и анализ научно-технической информации по вопросам технологии производства мяса и мясопродуктов				
	Организация, постановка и выполнение экспериментальных работ по заданной методике				
	Управление проектной деятельности в области совершенствования технологических процедур от постановки целей до анализа полученных результатов				
	Составление отчетности по проектной, экспериментальной и исследовательской деятельности				
Необходимые умения	Организовывать работу проектной команды				
	Проводить SWOT-анализ				
	Анализировать большой объем данных				
	Управлять проектом				
	Оформлять техническую и технологическую документацию в соответствии с требованиями действующей нормативной базы				
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в компьютерных системах				
	Использовать нормативно-правовые документы в области профессиональной деятельности				
Необходимые знания	Основы Project management				
	Порядок и требования системы документационного обеспечения управления предприятием, локальные нормативные акты предприятия				
	Состав, функции, возможности информационных и телекоммуникационных технологий; базовые системные программные продукты и прикладные программы				
	технологическими средствами сбора и обработки информации, связи и коммуникации				
	Нормативная технологическая документация по технологии производства мяса и мясопродуктов (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)				
Другие характеристики	Перспективные планы развития производства				
	-				

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса.

Союз работодателей «Общероссийское агропромышленное объединение работодателей «Агропромышленный союз России»

Первый заместитель Председателя Бабурин Александр Иванович

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	Общероссийское объединение работодателей «Российский союз промышленников и предпринимателей» (ООР «РСПП»)
2	Некоммерческое партнерство «Саморегулируемая организация «Национальный союз мясопереработчиков»
3	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова" (ФГБНУ "ВНИИМП им. В.М. Горбатова")

¹Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08)

²Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (версия ОК 029-2014 (КДЕС Ред. 2)), утвержден новым приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст.

³ Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

⁴ 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).

⁵ 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).

⁶ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих

⁷ Общероссийский классификатор специальностей по образованию ОК 009-2016 (вступает в действие с 01.07.2017 взамен ОКСО (ОК 009-2003) и ОКНПО (ОК 023-95)).