

ПРОЕКТ

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

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Технолог хлебобекарного производства

—

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 входного сырья»	5
3.2. Обобщенная трудовая функция «Технологическое сопровождение деятельности по хлебопечарному производству»	8
3.3. Обобщенная трудовая функция «Управление технологическими процессами в хлебопечарном производстве»	11
3.4. Обобщенная трудовая функция «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, и продуктов хлебопечарного производства»	16
3.5. Обобщенная трудовая функция «Операционное управление подразделением по технологии хлебопечарного производства»	20
IV. Сведения об организациях-разработчиках профессионального стандарта	24

I. Общие сведения

Разработка, сопровождение и совершенствование технологических процессов хлебопекарного производства

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обеспечение эффективности, продуктивности и качества хлебопекарного производства

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)
8160 6	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов	7512 6	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.71	Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения
10.71.1	Производство хлеба и хлебобулочных изделий недлительного хранения
10.71.2	Производство мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения
10.71.3	Производство охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов
10.72	Производство сухарей, печенья и прочих сухарных хлебобулочных изделий, производство мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, пирогов и бисквитов, предназначенных для длительного хранения
10.72.1	Производство хрустящих хлебцев, сухарей и прочих сухарных хлебобулочных изделий
(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 входного сырья	5	Прием, оформление и первичная переработка сырья и вспомогательных материалов	A/01.5	5
			Первичная переработка и обработка принятого сырья и вспомогательных материалов	A/02.5	5
			Определение качественных показателей входного сырья и вспомогательных материалов	A/03.5	5
В	Технологическое сопровождение деятельности по хлебопекарному производству	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 хлебопекарном производстве	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,	6	Контроль, обеспечение и повышения качества продукции	D/01.6	6

	полуфабрикатов, продуктов хлебопекарного производства		Анализ и профилактика причин брака	D/02.6	6
			Подготовка к сертификации полуфабрикатов и готовой продукции	D/03.6	6
Е	Операционное управление подразделением по технологии хлебопекарного производства	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 входного сырья	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 хлебопекарного производства
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	8160 6	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов
	7512 6	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
	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
	2.19.01.04	Пекарь
	2.19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Прием входного сырья		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, санитарного состояния и маркировки тары, температурного режима					
	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					
Необходимые знания	ГОСТ и технические условия по приемке сырья для хлебопекарного производства					
	Порядок и правила приемки сырья для хлебопекарного производства					
	Требования нормативно-технической документации к маркировке и транспортной таре					
	Показатели оценки при приемке сырья для хлебопекарного производства					
	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					
Другие характеристики	-					

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Первичная обработка сырья для хлебопекарного производства		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 учета и обработки сырья для хлебопекарного производства
	Распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества
	Контроль подготовки помещения, рабочих мест, инструмента и оборудования для первичной обработки принятой продукции
	Организация процесса первичной обработки сырья для хлебопекарного производства
Необходимые умения	Проводить первичную обработку и переработку сырья для хлебопекарного производства
	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
Необходимые знания	Порядок первичной обработки и переработки сырья для хлебопекарного производства
	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
Другие характеристики	-

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Определение качественных показателей хлебопекарного производства	Код	A/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Определение качества сырья для хлебопекарного производства по органолептическим показателям
	Проведение химического, бактериологического анализа сырья хлебопекарного производства
	Оформление результатов и отчетных документов по результатам проведенных исследований
Необходимые умения	Отбирать пробы для проведения анализа в зависимости от партии
	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
Необходимые знания	Правила и методы отбора проб
	Микробиология, физика, химия, биохимия сырья для хлебопекарного производства
	Классификация, морфология и физиология основных групп микроорганизмов
	Санитарно-технологические требования к лабораторным помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
	Свойства белков, углеводов, липидов, нуклеиновых кислот
Требования по безопасности и охране труда	
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Технологическое сопровождение деятельности по хлебопекарному производству	Код	В	Уровень квалификации	5
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано 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 хлебопекарного производства
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	8160 6	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов

	7512 6	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
	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	-	Лаборант
		Техник
		Техник-технолог
		Мастер участка
ОКСО	2.19.01.02	Лаборант-аналитик
	2.19.01.04	Пекарь
	2.19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 хлебопекарного 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 технологического процесса производства хлебобулочных изделий				
	Ведение технологического процесса производства сухарей, печенья, хрустящих хлебцев и прочих сухарных хлебобулочных изделий				
	Ведение технологического процесса производства выпечки и пирожных длительного хранения				
	Участие в маркировке и отгрузке затаренной продукции				
	Контроль соблюдения нормативов и правил удаления отходов				
	Пооперационный контроль технологического процесса				
Необходимые умения	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				
	Соблюдать требования по безопасности и охране труда				
Необходимые знания	ГОСТ и технические условия по технологии производства				
	Показатели контроля качества технологических операций при хлебопекарном производстве				
	Показатели контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного 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				
Другие характеристики	Методы мотивации и управления персоналом				
	-				

3.2.3. Трудовая функция

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

--	--	--

Происхождение трудовой функции	Оригинал	Х	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия			Обеспечение работы оборудования в цехах		
			Обеспечение работы оборудования при хлебопекарном производстве		
			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		
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 оборудования		
			Документация по порядку проведения планово-предупредительных ремонтов		
			Требования по безопасности и охране труда		
Другие характеристики			-		

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление технологическими процессами при хлебопекарном производстве	Код	С	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной	Оригинал	Х	Заимствовано из оригинала		
--------------------------	----------	---	---------------------------	--	--

трудоустрой

		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 хлебопекарного производства, 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
ЕКС	-	Техник-технолог
		Технолог
		Мастер участка
ОКСО	2.19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	2.19.03.02	Продукты питания из растительного сырья
	2.19.04.02	Продукты питания из растительного сырья

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 разме-
-------------------	---

	щение 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 хлебопекарного производства (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
	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	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разработка учебных планов и программ обучения производственного персонала
	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 особенностями 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 молочной продукции
Другие характеристики	Креативное мышление

3.3.4. Трудовая функция

Наименование	Оптимизация технологического процесса и затрат на производство	Код	С/04.6	Уровень (по- дуровень) ква- лификации	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 хлебопекарного производства
	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 хлебопекарного производства(ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, продуктов хлебопекарного производства	Код	D	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

трудоустрой

		Код ори- гинала	Регистрационный номер профессио- нального 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 хлебопекарного производства, 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
ЕКС	-	Техник-технолог
		Технолог
		Инженер по качеству
ОКСО	2.19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	2.19.03.02	Продукты питания из растительного сырья
	2.19.04.02	Продукты питания из растительного сырья

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 хлебопекарного производства (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)	
	Система технологической подготовки производства, технология хлебопекарного производства	
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	Займствовано 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 продукции хлебопекарного производства
	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 хлебопекарного производства
	Технология хлебопекарного производства, методы хранения и оценки соответствия
	Порядок декларирования оценки качества продукции хлебопекарного производства
	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
	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 хлебопекарного производства (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)	
Другие характеристики	-

3.5. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Операционное управление технологией хлебопекарного производства	Код	Е	Уровень квалификации	7
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

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

Требования к образованию и обучению	Высшее образование (программа бакалавриата, специалитета, магистратуры) в области технологии пищевого производства и/или менеджмента Дополнительное профессиональное образование (программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации, стажировки) в области технологии пищевой продукции из растительного сырья, 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
ЕКС	-	Главный технолог
		Начальник технического отдела
ОКСО	2.19.03.02	Продукты питания из растительного сырья
	2.19.04.02	Продукты питания из растительного сырья

3.5.1. Трудовая функция

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

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано 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 хлебопекарного производства
	Разработка планов, программ и процедур в технологии производства хлебопекарного производства
	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 политик: качества, ценовой, ассортиментной, стратегического планирования	Код	Е/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

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 хлебопекарного производства (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
	Система технологической подготовки производства, технология хлебопекарного производства
	-
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 хлебопекарного производства
	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 хлебопекарного производства (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТБ, ТО, др.)
	Перспективные планы развития производства
Другие характеристики	-

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 «Российская Гильдия пекарей и кондитеров»

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)).