



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 59004

от "17" Июня 2020г.

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
(Минтруд России)

ПРИКАЗ

15 июня 2020г.

Москва

№ 329н

**Об утверждении профессионального стандарта
«Специалист по технологии продукции и организации общественного
питания»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Министр

А.О. Котяков

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «15» июня 2020 г. № 329н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Специалист по технологии продукции и организации общественного питания

1302

Регистрационный номер

Содержание

I. Общие сведения.....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций.....	5
3.1. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	5
3.2. Обобщенная трудовая функция «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».....	12
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	23
3.4. Обобщенная трудовая функция «Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	30
3.5. Обобщенная трудовая функция «Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	39
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	48

I. Общие сведения

Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

(наименование вида профессиональной деятельности)

22.005

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Группа занятий:

1321	Руководители подразделений (управляющие) в	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
------	--	------	---

	промышленности		
3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы	7549	Квалифицированные рабочие промышленности и рабочие родственных занятий, не входящие в другие группы
8131	Операторы установок по переработке химического сырья	-	-
(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.13.1	Производство соленого, вареного, запеченного, копченого, вяленого и прочего мяса
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
10.20.1	Переработка и консервирование рыбы
10.20.2	Переработка и консервирование ракообразных и моллюсков
10.20.5	Деятельность по обработке морских водорослей, в том числе морской капусты
10.31	Переработка и консервирование картофеля
10.32	Производство соковой продукции из фруктов и овощей
10.39	Прочие виды переработки и консервирования фруктов и овощей
10.71.1	Производство хлеба и хлебобулочных изделий недлительного хранения
10.72.2	Производство тортов и пирожных длительного хранения
10.72.3	Производство охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов
10.85	Производство готовых пищевых продуктов и блюд
10.86.11	Производство молока и молочных продуктов для детей раннего возраста
10.86.12	Производство молока и молочных продуктов для детей дошкольного и школьного возраста
10.86.3	Производство мясной продукции для детского питания, в том числе из мяса птицы
10.86.4	Производство продуктов на злаковой основе для детского питания
10.86.5	Производство продуктов детского питания профилактического и лечебного назначения
10.86.61	Производство пищевой продукции диетического и диабетического питания
10.86.62	Производство пищевой продукции для питания спортсменов
10.86.63	Производство пищевой продукции для питания беременных и кормящих женщин
10.86.64	Производство пищевой продукции энтерального питания
10.86.69	Производство прочих диетических пищевых продуктов
10.86.8	Производство рыбной продукции для детского питания
10.86.9	Производство хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания
10.89.1	Производство супов и бульонов
10.89.2	Производство скоропортящихся продуктов, таких как: сэндвичи и свежая пицца (полуфабрикат)
10.89.7	Производство рационов питания и пайков
10.89.9	Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки
(код ОКВЭД ²)	(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	A/01.4	4
			Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	A/02.4	4
В	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	B/01.4	4
			Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	B/02.4	4
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	5	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	C/01.5	5
			Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	C/02.5	5

	пищевых продуктов	6	продуктов		6
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	<p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	D/01.6	6
E	Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7	<p>Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	E/01.7	7
				E/02.7	7

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Код	A	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов					
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)					
Требования к опыту практической работы	-					
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда ³ Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда ⁴ При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет ⁵					
Другие характеристики	При наличии разрядов для получения более высокого разряда наличие опыта работы по более низкому (предшествующему) не менее шести месяцев					

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	7549	Квалифицированные рабочие промышленности и рабочие родственных занятий, не входящие в другие группы
ЕТКС ⁶	§ 3	Аппаратчик гранулирования 5-го разряда
	§ 7, 8	Аппаратчик диффузии 5-го, 6-го разряда
	§ 14	Аппаратчик пастеризации 5-го разряда
	§ 18	Аппаратчик получения экструзионных продуктов 5-го разряда
	§ 21, 22	Аппаратчик рафинации жиров и масел 5-го, 6-го разряда
	§ 23	Аппаратчик сублимационной установки 5-го разряда

	§ 29	Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов 5-го разряда
	§ 94, 95	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции 5-го, 6-го разряда
	§ 108, 109	Оператор линии в производстве пищевой продукции 5-го, 6-го разряда
	§ 111	Оператор централизованной мойки 5-го разряда
ОКПДТР ⁷	10198	Аппаратчик гранулирования
	10226	Аппаратчик диффузии
	10496	Аппаратчик пастеризации
	10624	Аппаратчик получения экструзионных продуктов
	10916	Аппаратчик рафинации жиров и масел
	10981	Аппаратчик сублимационной установки
	11040	Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов
	14944	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции
	15661	Оператор линии в производстве пищевой продукции
	16159	Оператор централизованной мойки
ОКСО ⁸	2.19.01.05	Оператор поточно-автоматической линии (макаронное производство)
	2.19.01.07	Кондитер сахаристых изделий
	2.19.01.10	Мастер производства молочной продукции
	2.19.01.14	Оператор процессов колбасного производства
	2.19.01.01	Аппаратчик-оператор в биотехнологии

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	Код	A/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией
	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования, стерилизация и подготовка технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки
	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования

	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики к запуску технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
Необходимые умения	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>

	пищевых продуктов
	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии для сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Необходимые знания	Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Состав, функции и возможности использования информационных и

	телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Прием-сдача сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	Регулирование параметров качества продукции, расхода сырья и выхода

	готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	Упаковка готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару на специальном технологическом оборудовании
	Маркировка упаковок с готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на специальном технологическом оборудовании
	Проведение технического наблюдения за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и внесение полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Необходимые умения	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару
	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным