

## **ЗАВЕДУЮЩИЙ лабораторией технологии колбасных изделий**

### **Должностные обязанности**

Организует выполнение научно-исследовательских работ по переработке мяса птицы, предусмотренных в тематическом плане лаборатории института, и определяет перспективы их развития по закрепленной тематике, выбирает методы и средства проведения этих работ.

Разрабатывает предложения к планам ВНИИПП по тематике и планам работ лаборатории. Разрабатывает проекты технических заданий, методик и рабочих программ исследований лаборатории. Осуществляет руководство выполнения научных исследований сотрудниками лаборатории. Обеспечивает подготовку научных и других отчетов по работам, выполняемых лабораторией и представляет их на рассмотрение научному руководителю соответствующего основного направления НИР или в Ученый совет института.

Контролирует выполнение предусмотренных планом заданий, договорных обязательств, качество работ, выполненных специалистами лаборатории, а также соисполнителями. Обеспечивает соблюдение нормативных требований, комплектность и качественное оформление документации, соблюдение установленного порядка ее согласования.

Определяет потребность лаборатории в оборудовании, материалах и других ресурсах, принимает меры к обеспечению лаборатории этими ресурсами, их рациональному использованию. Обеспечивает рациональное распределение вида и объема работ в лаборатории между работниками, принимает меры по повышению их квалификации и творческой активности.

Обеспечивает практическое применение их результатов, авторский надзор и оказание технической помощи. Принимает меры по рациональному использованию выделенных ресурсов и обеспечивает сохранность оборудования, аппаратуры и приборов. Проводит работу по патентованию и лицензированию научных и технических достижений и обеспечению регистрации изобретений и рационализаторских предложений.

Следит за безопасным проведением работ, соблюдением правил и норм охраны труда. Участвует в подборе, аттестации и оценке деятельности работников подразделения, повышении их квалификации, представляет руководителю учреждения или отдела (отделения, лаборатории) института предложения по оплате их труда с учетом личного вклада в общие результаты работы. Руководит работниками подразделения.

### **Трудовые функции**

**Должен знать:** законодательные и нормативные правовые акты; научные проблемы птицеперерабатывающей промышленности, направления развития отрасли; руководящие материалы вышестоящих органов, отечественные и зарубежные достижения птицеперерабатывающей промышленности; технологию мяса и мясных продуктов; документы стандартизации; установленный порядок организации, планирования и финансирования, проведения и внедрения научных исследований и разработок; порядок заключения и исполнения договоров при совместном выполнении работ с другими учреждениями, организациями и предприятиями; научное оборудование лаборатории, правила его эксплуатации; порядок составления заявок на изобретения и открытия, оформления научно-технической документации и заявок на приобретение приборов, материалов, другого научного оборудования; системы управления научными исследованиями и разработками; правила организации, оценки и оплаты труда научных работников, формы их материального поощрения; действующие положения по подготовке и повышению квалификации кадров; руководящие материалы по организации

делопроизводства; трудовое законодательство; правила и нормы охраны труда и пожарной безопасности.

**Должен знать:** правила разработки, оформления и утверждения документов по стандартизации и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СТО и др.); внутренние нормативные акты, приказы и распоряжения; трудовое законодательство; правила и нормы охраны труда и пожарной безопасности. Уверенный пользователь персонального компьютера.

### **Требования к квалификации**

Ученая степень доктора или кандидата наук со специализацией по технологии мяса и продукции его переработки. Наличие высшего образования по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» или «Технология продуктов питания». Наличие научных трудов. Научный стаж не менее 5 лет.

Наличие за последние 5 лет: не менее 5 научных трудов (статей, опубликованных в рецензируемых журналах, патентов на изобретения, зарегистрированных в установленном порядке научных отчетов) по тематике лаборатории; опыта проведения НИР на основании договоров с организациями птицеперерабатывающей отрасли; участия в российских и зарубежных, конференциях в качестве докладчика; участия в формировании заявок на исследования по грантам РНФ или другим научным грантам, проведении курсов повышения квалификации для специалистов предприятий птицеперерабатывающей промышленности, подготовке научных кадров.

## **ВЕДУЩИЙ НАУЧНЫЙ СОТРУДНИК лаборатории технологии колбасных изделий**

### **Должностные обязанности**

Осуществляет научное руководство проведением исследований по отдельным проблемам (темам, заданиям) науки и техники и возглавляет группу занятых ими работников или является ответственным исполнителем отдельных заданий научно-технических программ. Разрабатывает научно-технические решения по наиболее сложным проблемам, методы проведения исследований и разработок, выбирает необходимые для этого средства. Обосновывает направления новых исследований и разработок и методы их выполнения, вносит предложения для включения в планы научно-исследовательских работ. Организует составление программы работ, координирует деятельность соисполнителей при совместном их выполнении с другими учреждениями (организациями), обобщает полученные результаты. Определяет сферу применения результатов научных исследований и разработок и организует практическую реализацию этих результатов. Осуществляет подготовку научных кадров и участвует в повышении их квалификации.

### **Трудовые функции**

**Должен знать:** научные проблемы по тематике проводимых исследований и разработок в области технологий переработки птицы, специфику сырья и продукции по направлению исследований лаборатории, руководящие материалы по соответствующим отраслям экономики, науки и техники, отечественную и зарубежную информацию по этим вопросам; современные методы и средства планирования и организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, в том числе с использованием электронно-вычислительной техники; экономику соответствующей отрасли производства и организации труда; трудовое законодательство; правила и нормы охраны труда.

**Должен знать:** правила разработки, оформления и утверждения документов по стандартизации и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СТО и др.); внутренние нормативные акты, приказы и распоряжения; трудовое законодательство; правила и нормы

охраны труда и пожарной безопасности. Уверенный пользователь персонального компьютера.

### **Требования к квалификации**

Ученая степень доктора или кандидата наук со специализацией по технологии мяса и продукции его переработки. Наличие высшего образования по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» или «Технология продуктов питания». Наличие научных трудов.

Наличие за последние 5 лет не менее: не менее 5 научных трудов (монографий, статей в рецензируемых журналах, патентов на изобретения, зарегистрированных в установленном порядке научных отчетов) по технологии продуктов из птицы; участия в качестве ответственного исполнителя работ по разделам программ фундаментальных исследований РАН и ее отделений, участия в научных грантах РФ, зарубежных и международных фондов, федеральных программ и программ Минобрнауки России и Минсельхоза России, российским или международным контрактам (договорам, соглашениям); устные выступления с докладами на общероссийских или международных научных конференциях, симпозиумах.

## **НАУЧНЫЙ СОТРУДНИК лаборатории технологии колбасных изделий**

### **Должностные обязанности**

Проводит научные исследования и разработки по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в качестве ответственного исполнителя или совместно с научным руководителем, осуществляет сложные эксперименты и наблюдения. Собирает, обрабатывает, анализирует и обобщает научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт, результаты экспериментов и наблюдений. Участвует в составлении планов и методических программ исследований и разработок, практических рекомендаций по использованию их результатов. Составляет отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию). Участвует во внедрении результатов исследований и разработок.

### **Трудовые функции**

Выработка опытных образцов колбасных изделий и продуктов из мяса птицы; проведение исследований свойств сырья и качества готовой продукции; обработка полученных результатов исследований методами статистического анализа, оформление результатов исследований.

**Должен знать:** цели и задачи, выполняемых лабораторией исследований; отечественную и зарубежную информацию по теме исследования, ассортимент колбасных изделий и продуктов из мяса птицы, требования к их качеству и безопасности и действующие документы стандартизации; технологию производства колбасных изделий и продуктов из мяса птицы; методы и правила проведения физико-химических исследований свойств мяса птицы и продукции из мяса птицы, обобщения и обработки информации; действующие во ВНИИПП регламенты и другие документы, определяющие порядок выполнения исследований; основы трудового законодательства, правила и нормы по охране труда, пожарной безопасности.

### **Требования к квалификации**

Ученая степень кандидата технических наук и опыт работы по специальности не менее 5 лет.

Наличие за последние 5 лет: не менее 5 статей в рецензируемых журналах; участие в общероссийских или международных научных конференциях (симпозиумах).