

**ВЕДУЩИЙ НАУЧНЫЙ СОТРУДНИК**  
**лаборатории технологии полуфабрикатов и кулинарных продуктов**  
**отдела технологии продуктов общего назначения**

**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 РФФИ, 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.