

**Об утверждении профессиональных стандартов "Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка", "Производство макаронных изделий", "Производство питьевой бутилированной воды", "Производство фасованного чая", "Производство напитков", "Производство дрожжей", "Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий", "Менеджмент в реализации произведенных продуктов питания", "Производство продуктов общественного питания", "Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов"**

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 19 декабря 2025 года № 477

В соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующие профессиональные стандарты:

- 1) согласно приложению 1 "Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка";
- 2) согласно приложению 2 "Производство макаронных изделий";
- 3) согласно приложению 3 "Производство питьевой бутилированной воды";
- 4) согласно приложению 4 "Производство фасованного чая";
- 5) согласно приложению 5 "Производство напитков";
- 6) согласно приложению 6 "Производство дрожжей";
- 7) согласно приложению 7 "Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий";
- 8) согласно приложению 8 "Менеджмент в реализации произведенных продуктов питания";
- 9) согласно приложению 9 "Производство продуктов общественного питания";
- 10) согласно приложению 10 "Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов".

2. Департаменту агропродовольственных рынков и переработки сельхозпродукции Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан в установленном законодательном порядке обеспечить:

- 1) в течение пяти календарных дней со дня подписания настоящего приказа направление его копии в электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан" Министерства юстиции Республики Казахстан для включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет ресурсе Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра сельского хозяйства Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие со дня его первого официального опубликования.

*Министр сельского хозяйства  
Республики Казахстан*

*А. Сапаров*

**"СОГЛАСОВАН"**

Министерство труда и  
социальной защиты населения  
Республики Казахстан

Приложение 1  
к приказу Министра  
сельского Хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

## **Профессиональный стандарт: "Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка"**

### **Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка" разработан в соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и применяется в области организации труда и профессиональной деятельности работников, занимающихся производством кондитерских изделий, в том числе шоколадных, карамельных, вафельных и других сахаристых продуктов, а также какао-порошка. Этот стандарт регламентирует требования к квалификации работников, описывает их обязанности, права, а также устанавливает необходимые знания, навыки и умения для эффективного и безопасного выполнения профессиональных функций в данной области. Он применяется на всех этапах производства — от закупки сырья до выпуска готовой продукции, а также включает в себя процессы контроля качества, упаковки и хранения продукции.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1. Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;

2. Навык – способность применять знания и умения, позволяющая выполнять профессиональную задачу целиком;

3. Масло какао – смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих веществ, извлекаемая из какао-бобов или составных частей какао-бобов с содержанием свободных жирных кислот;

4. Какао-порошок – кондитерское изделие из тонкоизмельченного, частично обезжиренного тертого какао, которое содержит от 12% до 20% масла какао и не более 7,5% влаги;

5. Карамель – формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 4%, подразделяют на леденцовую или с начинками;

6. Карамельная масса – кондитерская масса, полученная увариванием карамельного сиропа с добавлением пищевых добавок, влажностью не более 4%;

7. Конфета – формованное сахаристое кондитерское изделие, небольшого размера, из одной или нескольких конфетных масс, определяющих основной идентификационный признак конфеты;

8. Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;

9. Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;

10. Кондитерское производство – промышленное изготовление кондитерских изделий;

11. умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;

12. Сахаристое кондитерское изделие – кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20%;

13. Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

14. Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

15. Начинка – кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия;

16. Сироп – концентрированный раствор сахарозы или различных сахаров с добавлением другого кондитерского сырья, содержащий не менее 50% сухих веществ;

17. Шоколад – кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 35% общего сухого остатка какао-продуктов,

в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов;

18. Тертое какао (какао тертое) – продукт измельчения механически разрушенных, обжаренных и освобожденных от оболочки какао-бобов.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих

2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности

3) ОРК – Отраслевая рамка квалификаций

4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих

5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование

6) ISO – ISO — International Organization for Standardization (Международная организация по стандартизации)

7) HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ рисков и критические контрольные точки)

## **Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

4. Название профессионального стандарта: Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка

5. Код профессионального стандарта: С121

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обрабатывающая промышленность

10 Производство продуктов питания

10.8 Производство прочих продуктов питания

10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки

10.89.9 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки

7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям занятых производством какао, шоколада и сахаристых кондитерских изделий.

8. Перечень карточек профессий:

1) Оператор линии приготовления шоколадной массы - 3 уровень ОРК

2) Заведующий лабораторией - 6 уровень ОРК

4) Изготовитель кондитерских изделий - 3 уровень ОРК

5) Генеральный директор - 7 уровень ОРК

6) Укладчик-упаковщик - 2 уровень ОРК

7) Изготовитель конфет - 3 уровень ОРК

8) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК

## 9) Лаборант (средней квалификации) - 3 уровень ОРК

### Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Оператор линии приготовления шоколадной массы":			
Код группы:	8162-6		
Код наименования занятия:	8162-6-003		
Наименование профессии:	Оператор линии приготовления шоколадной массы		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 73. Оператор линии приготовления шоколадной массы, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 74. Оператор линии приготовления шоколадной массы, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	ТиПО (рабочие профессии)	-	-
Требования к опыту работы:	4 разряд: Не менее 1 года работы в должности оператора линии 3 разряда либо на смежных участках (измельчение, смешивание, темперирование или формование шоколадных масс). Работник должен иметь практические навыки управления технологическим оборудованием, соблюдать рецептуры и параметры температурных режимов, а также уметь проводить первичный контроль качества полуфабрикатов. Допускается сокращение стажа до 6 месяцев при наличии среднего специального образования по направлению "Технология кондитерского производства" или "Технология пищевых продуктов". 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности оператора линии 4 разряда. Работник должен обладать опытом самостоятельного ведения полного цикла приготовления шоколадной массы, включая настройку и обслуживание оборудования, контроль параметров вязкости и влажности, анализ качества продукта и ведение технологической документации. Обязателен опыт взаимодействия с лабораторией и технологической службой предприятия, участие в корректировке рецептур и повышении эффективности производственного процесса.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			

Другие возможные наименования профессии:	8162-6-001 - Машинист шоколадоотделочных машин	
Основная цель деятельности:	Ведение технологического процесса по производству какао-масла и какао-порошка на поточно-автоматизированной линии.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка оборудования и сырья к работе линии</li> <li>2. Ведение технологического процесса приготовления шоколадной массы</li> <li>3. Завершение процесса и обслуживание линии</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Подготовка оборудования и сырья к работе линии	Навык 1: Подготовка сырья и загрузка ингредиентов	<p>Умения:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять качество и влажность какао-продуктов, сахара и жиров перед загрузкой.</li> <li>2. Производить дозирование компонентов в соответствии с технологической картой.</li> <li>3. Загружать ингредиенты в смесители и контролировать их равномерное распределение.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать соответствие сырья техническим условиям и спецификациям.</li> <li>2. Организовывать процесс дозирования и подачи ингредиентов на линию.</li> <li>3. Контролировать расход сырья и вести учет загружаемых компонентов.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды и свойства какао-бобов, какао-порошка, жиров и сахара.</li> <li>2. Правила хранения и подготовки сырья к переработке.</li> <li>3. Нормы рецептур и закладки ингредиентов.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Влияние качества сырья на свойства шоколадной массы.</li> <li>2. Методы определения влажности и чистоты компонентов.</li> <li>3. Стандарты и технические условия на сырье (ГОСТ, ТУ, ISO).</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность мельниц, смесителей и дозаторов перед запуском линии.</li> </ol>

	<p>Навык 2: Подготовка и настройка технологического оборудования</p>	<p>2. Настраивать параметры подачи, скорости и температуры согласно рецептуре. 3. Выполнять пробный пуск оборудования под контролем мастера.</p> <p>5 разряд: 1. Производить полную настройку и регулировку параметров оборудования для различных рецептов. 2. Контролировать техническое состояние узлов и механизмов линии. 3. Анализировать причины отклонений и устранять незначительные неисправности.</p> <p>Знания: 4 разряд: 1. Устройство мельниц, смесителей и темперирующих машин. 2. Последовательность технологической подготовки линии к работе. 3. Правила охраны труда при эксплуатации оборудования.</p> <p>5 разряд: 1. Принципы автоматического управления и регулирования технологических процессов. 2. Методы диагностики и устранения неполадок. 3. Требования к энергоэффективной и безопасной эксплуатации машин.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 1: Управление процессом измельчения и перемешивания</p>	<p>Умения: 4 разряд: 1. Следить за равномерностью подачи массы в мельницы и смесители. 2. Контролировать температуру и скорость вращения валков или барабанов. 3. Поддерживать установленный технологический режим.</p> <p>5 разряд: 1. Самостоятельно регулировать параметры измельчения, влажности и вязкости массы. 2. Контролировать показатели консистенции и текстуры продукта. 3. Оптимизировать процесс перемешивания для получения стабильного качества.</p> <p>Знания: 4 разряд: 1. Основные стадии технологического процесса приготовления шоколадной массы. 2. Влияние температуры и времени на консистенцию продукта.</p>

Трудовая функция 2: В е д е н и е технологического процесса приготовления шоколадной массы		3. Методы органолептической оценки качества массы.  5 разряд: 1. Физико-химические свойства шоколадных масс. 2. Методы контроля и регулирования вязкости и плотности. 3. Показатели технологической эффективности и качества полуфабриката.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: К о н т р о л ь технологических параметров и качества полуфабриката	Умения: 4 разряд: 1. Отбирать пробы для анализа и определять готовность массы. 2. Проверять соответствие температуры и плотности заданным параметрам. 3. Вести журнал учета технологических показателей .  5 разряд: 1. Анализировать данные лабораторных и технологических испытаний. 2. Определять причины отклонений от нормы и вносить корректировки. 3. Участвовать в разработке предложений по улучшению качества продукции.
		Знания: 1. Порядок отбора проб и проведения контрольных анализов. 2. Показатели качества шоколадной массы (вязкость , дисперсность, влажность). 3. Правила оформления технологической документации.  5 разряд: 1. Методы анализа технологических процессов и оптимизации режимов. 2. Критические контрольные точки по системе НАССР. 3. Требования стандартов качества (ГОСТ, ISO 22000).
Возможность признания навыка:	не требуется	
		Умения: 4 разряд: 1. Контролировать процесс охлаждения массы перед выгрузкой. 2. Проверять температуру и однородность продукта. 3. Подготавливать массу к подаче на дальнейшие участки.

	<p>Навык 1: Охлаждение и передача шоколадной массы</p>	<p>5 разряд: 1. Настраивать системы охлаждения и темперирования. 2. Контролировать равномерность кристаллизации и структуру массы. 3. Обеспечивать передачу продукта в цех формования или фасовки без потери качества.</p> <p>Знания: 4 разряд: 1. Принципы охлаждения и кристаллизации шоколадных масс. 2. Температурные режимы и требования к качеству полуфабриката. 3. Правила транспортировки массы к следующим участкам.</p> <p>5 разряд: 1. Технология темперирования и регулирования структуры шоколада. 2. Методы предотвращения жирового поседения. 3. Стандарты на готовый продукт и полуфабрикат.</p>
<p>Трудовая функция 3: Завершение процесса и обслуживание линии</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Очистка, техническое обслуживание и безопасность линии</p>	<p>Умения: 4 разряд: 1. Выполнять санитарную обработку оборудования после окончания смены. 2. Контролировать исправность защитных устройств и сигнализации. 3. Подготавливать оборудование к следующему запуску.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать техническое обслуживание линии и санитарную очистку. 2. Контролировать выполнение требований безопасности персоналом. 3. Вести журнал технического состояния оборудования.</p> <p>Знания: 4 разряд: 1. Правила санитарной обработки производственного оборудования. 2. Последовательность выполнения очистки и дезинфекции. 3. Основы охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>5 разряд: 1. Нормативные требования по технике безопасности и экологии.</p>

		2. Методы контроля эффективности санитарной обработки. 3. Системы промышленной безопасности и внутреннего аудита.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Выносливость и усердие		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
	5	Заведующий лабораторией	
10. Карточка профессии "Заведующий лабораторией":			
Код группы:	1329-9		
Код наименования занятия:	1329-9-014		
Наименование профессии:	Заведующий лабораторией		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 75. Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы в лаборатории микробиологического контроля или аналогичной должности не менее 2 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	3111-1-004 - Техник-химик лаборант		

Основная цель деятельности:	Работник организует деятельность лаборатории, обеспечивает контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, отвечает за соблюдение стандартов безопасности и нормативных требований.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и управление деятельностью лаборатории</li> <li>2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>3. Обеспечение функционирования лабораторного оборудования и документации</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Организация и управление деятельностью лаборатории	Навык 1: Руководство персоналом лаборатории	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Распределять обязанности между сотрудниками лаборатории.</li> <li>2. Контролировать соблюдение правил техники безопасности и санитарии.</li> <li>3. Организовывать обучение и инструктаж лабораторного персонала.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трудовое законодательство и основы охраны труда.</li> <li>2. Принципы управления персоналом и мотивации.</li> <li>3. Методики проведения инструктажей и проверок знаний по безопасности.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Планирование и координация работы лаборатории	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять и утверждать графики проведения лабораторных анализов и испытаний.</li> <li>2. Организовывать взаимодействие лаборатории с производственными подразделениями.</li> <li>3. Контролировать выполнение планов испытаний и ведение журналов учета.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы планирования производственного контроля качества.</li> <li>2. Порядок ведения и хранения лабораторной документации.</li> <li>3. Структуру и функции производственного предприятия пищевой отрасли.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1:	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять причины несоответствий по результатам анализа.</li> <li>2. Разрабатывать предложения по корректировке технологических режимов.</li> </ol>

Трудовая функция 2: Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Анализ результатов и разработка корректирующих мероприятий	3. Подготавливать отчеты о результатах лабораторного контроля для руководства.  Знания: 1. Методы статистической обработки данных контроля качества. 2. Порядок проведения корректирующих и предупреждающих действий (САРА). 3. Основы внутреннего аудита по системам менеджмента качества.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация и проведение лабораторных анализов	Умения: 1. Проводить физико-химические, органолептические и микробиологические испытания. 2. Анализировать полученные результаты и оформлять протоколы. 3. Определять соответствие продукции требованиям ГОСТ и СанПиН.
		Знания: 1. Методы физико-химического и микробиологического анализа пищевых продуктов. 2. Критерии качества и безопасности кондитерских изделий. 3. Нормативные документы: ГОСТ, СанПиН, ISO 22000, НАССР.
Возможность признания навыка:	не требуется	
Трудовая функция 3: Обеспечение функционирования лабораторного оборудования и документации	Навык 1: Ведение и хранение лабораторной документации	Умения: 1. Оформлять результаты анализов в установленной форме. 2. Вести журналы учета испытаний и внутренней отчетности. 3. Обеспечивать сохранность архивных документов и данных.
		Знания: 1. Порядок оформления протоколов испытаний и отчетных форм. 2. Правила документооборота и архивного хранения лабораторных данных. 3. Основы информационной безопасности при работе с лабораторными системами.
	Возможность признания навыка:	не требуется
		Умения: 1. Контролировать исправность лабораторного оборудования и приборов. 2. Организовывать калибровку, поверку и обслуживание измерительных средств.

	<p>Навык 2: Техническое обеспечение лабораторного процесса</p>	<p>3. Обеспечивать наличие и правильное хранение реактивов, посуды и эталонов.</p>
		<p>Знания: 1. Принципы метрологического обеспечения лабораторий. 2. Нормы и правила эксплуатации контрольно-измерительных приборов. 3. Требования к условиям хранения реактивов и проб.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Умение быстро принимать решения Аналитическое мышление Способность к обучению и самообучению</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	инженеры-технологи пищевого производства
	3	Изготовитель кондитерских изделий
11. Карточка профессии "Изготовитель кондитерских изделий":		
Код группы:	7512-3	
Код наименования занятия:	7512-3-013	
Наименование профессии:	Изготовитель кондитерских изделий	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 35. Кондитер, 1 разряд</p>	
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 36. Кондитер, 2 разряд</p>	
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 37. Кондитер, 3 разряд</p>	

<p>т и п о в ы х к в а л и ф и к а ц и о н н ы х х а р а к т е р и с т и к:</p>	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 38. Кондитер, 4 разряд</p> <p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 39. Кондитер, 5 разряд</p> <p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 40. Кондитер, 6 разряд</p>		
<p>У р о в е н ь п р о ф е с с и о н а л ь н о г о о б р а з о в а н и я:</p>	<p>Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)</p>	<p>Специальность: -</p>	<p>Квалификация: -</p>
<p>Т р е б о в а н и я к о п ы т у р а б о т ы:</p>	<p>1 разряд: Опыт работы не требуется. Обучение проводится непосредственно на рабочем месте под руководством мастера или более квалифицированного работника. Работник должен владеть основными санитарными правилами и соблюдать требования охраны труда и внутреннего распорядка. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы в должности кондитера 1 разряда либо прохождение производственного обучения в учебно-производственных мастерских или на предприятии пищевой промышленности. Работник должен уметь выполнять простейшие операции по приготовлению и формованию изделий, знать основные свойства сырья и полуфабрикатов. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности кондитера 2 разряда либо окончание профильных курсов или колледжа по направлению "Кондитерское дело" или "Технология пищевого производства". Работник должен владеть технологией приготовления основных видов кондитерских масс (помадных, карамельных, шоколадных, вафельных) и уметь контролировать качество полуфабрикатов. 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности кондитера 3 разряда. Обязателен опыт самостоятельного ведения технологического процесса, настройки оборудования и контроля температуры, влажности и структуры изделий. Работник должен уметь устранять отклонения от норм технологического режима. 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности кондитера 4 разряда. Требуется опыт организации работы производственного участка, ведения технологической документации и наставничества младших работников. Работник должен владеть методами оценки качества, знать основы стандартизации и рационализации технологических процессов. 6 разряд: Не менее 3 лет работы в должности кондитера 5 разряда. Необходим опыт руководства сменой, внедрения новых технологий и рецептов, а также проведения внутреннего производственного контроля. Работник должен обладать глубокими знаниями технологических процессов, систем менеджмента качества (НАССР, ISO 22000) и уметь принимать решения по оптимизации производственного цикла.</p>		

Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-001 - Бисквитчик 7512-3-018 - Карамельщик 7512-3-021 - Кондитер 7512-3-022 - Конфетчик 7512-3-029 - Халвомес	
Основная цель деятельности:	Ведение технологического процесса по изготовлению сахаристых кондитерских изделий на машинах и аппаратах периодического действия и на поточных линиях.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и оборудования 2. Приготовление, формование и обработка кондитерских изделий
	Дополнительные трудовые функции:	
		<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать и сортировать сырье под руководством мастера.</li> <li>2. Проверять целостность упаковки.</li> <li>3. Участвовать в очистке и подаче сырья на участок.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать ингредиенты по рецептуре.</li> <li>2. Проверять запах, цвет и качество сырья.</li> <li>3. Выполнять простое дозирование.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять соответствие сырья документам качества.</li> <li>2. Контролировать температуру и условия хранения.</li> <li>3. Готовить смеси для полуфабрикатов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать поступление сырья по спецификациям.</li> <li>2. Проводить визуальную оценку и первичный контроль.</li> <li>3. Вести журнал учета.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать качество сырья и полуфабрикатов.</li> <li>2. Организовывать рациональное использование ингредиентов.</li> <li>3. Контролировать санитарное состояние складов.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать нормы расхода и спецификации.</li> </ol>

	<p>Навык 1: Прием и подготовка сырья</p>	<p>2. Контролировать поставщиков и входной контроль .</p> <p>3. Руководить работой персонала по подготовке сырья.</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии и личной гигиены.</li> <li>2. Виды основного кондитерского сырья.</li> <li>3. Правила приемки и хранения.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состав и свойства ингредиентов (сахар, мука, жиры, какао).</li> <li>2. Правила дозирования и смешивания.</li> <li>3. Температурные режимы хранения.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология подготовки сырья для различных изделий.</li> <li>2. ГОСТ и ТУ на сырье.</li> <li>3. Методы определения влаги и чистоты.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Системы санитарного контроля и ХАССП.</li> <li>2. Требования к сырью для шоколада и какао-масла.</li> <li>3. Методы определения качества и свежести.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии переработки сырья.</li> <li>2. Международные стандарты ISO 22000.</li> <li>3. Нормативы рационального использования.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы входного контроля и сертификации сырья.</li> <li>2. Анализ рисков качества (НАССР, FMEA).</li> <li>3. Международные тенденции в производстве кондитерских полуфабрикатов.</li> </ol>
<p>Трудовая функция 1: Подготовка сырья и оборудования</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать посуду и инвентарь.</li> <li>2. Проверять чистоту оборудования.</li> <li>3. Поддерживать порядок на рабочем месте.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устанавливать формы и дозаторы.</li> <li>2. Проверять исправность машин.</li> <li>3. Смазывать формы по указанию мастера.</li> </ol>

Навык 2:  
Подготовка  
оборудования и рабочего  
места

3 разряд:

1. Подготавливать машины для замеса, темперирования и формования.
2. Настраивать параметры температурного режима.
3. Контролировать санитарное состояние оборудования.

4 разряд:

1. Выполнять настройку автоматических линий.
2. Проверять калибровку дозаторов.
3. Контролировать режимы работы машин.

5 разряд:

1. Оптимизировать технологические режимы.
2. Контролировать графики обслуживания оборудования.
3. Разрабатывать инструкции по эксплуатации.

6 разряд:

1. Руководить технической подготовкой участка.
2. Внедрять автоматизированные системы мониторинга.
3. Оценивать эффективность оборудования.

Знания:

1 разряд:

1. Основы санитарии.
2. Назначение простого оборудования.
3. Правила уборки.

2 разряд:

1. Принципы работы миксеров, формовочных и темперующих машин.
2. Правила технической безопасности.
3. Методы очистки оборудования.

3 разряд:

1. Схемы работы автоматических линий.
2. Требования ГОСТ к чистоте инвентаря.
3. Способы регулировки температуры и давления.

4 разряд:

1. Принципы технического обслуживания.
2. Технологические схемы производственного участка.
3. Параметры эффективности линий.

5 разряд:

1. Энергосберегающие и экологические технологии.
2. Программы технического контроля.
3. Методики диагностики неисправностей.

		<p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные автоматизированные линии и системы управления (SCADA, MES).</li> <li>2. Международные стандарты по безопасности оборудования.</li> <li>3. Инжиниринг и проектирование технологических процессов.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 1: Формование и отделка изделий</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укладывать изделия в формы.</li> <li>2. Проверять заполнение форм.</li> <li>3. Участвовать в отделке простых изделий.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать с формовочными машинами.</li> <li>2. Контролировать целостность изделий.</li> <li>3. Подготавливать формы к повторному использованию.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать формовочные и отливочные агрегаты.</li> <li>2. Контролировать температуру формования.</li> <li>3. Проверять геометрию изделий.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Регулировать параметры охлаждения и конвейеров.</li> <li>2. Контролировать равномерность кристаллизации.</li> <li>3. Проверять внешний вид изделий.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать стабильность формования.</li> <li>2. Оптимизировать процесс отделки.</li> <li>3. Вести журнал производственного контроля.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внедрять автоматизированные линии формования и декора.</li> <li>2. Руководить участком отделки.</li> <li>3. Проводить контроль качества изделий.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы технологии формования.</li> <li>2. Правила гигиены.</li> <li>3. Безопасность при работе с горячими массами.</li> </ol>

		<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды форм и оборудование для формования.</li> <li>2. Принципы охлаждения.</li> <li>3. Методы предотвращения брака.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физико-химические процессы при кристаллизации шоколада.</li> <li>2. Требования ГОСТ к геометрии изделий.</li> <li>3. Методы регулирования параметров.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройство формовочных линий.</li> <li>2. Технология отделки и декора.</li> <li>3. Нормы санитарии на участке.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы формования и глазирования</li> <li>2. Методы автоматического контроля.</li> <li>3. Стандарты ISO и HACCP.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новейшие технологии 3D-формования и декора.</li> <li>2. Системы цифрового мониторинга качества.</li> <li>3. Международные требования к кондитерским изделиям.</li> </ol>
Трудовая функция 2:	Возможность признания навыка:	не требуется
Приготовление, формование и обработка кондитерских изделий		<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять простейшие операции по перемешиванию.</li> <li>2. Взвешивать ингредиенты.</li> <li>3. Поддерживать чистоту рабочего места.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить простые сиропы и тесто.</li> <li>2. Контролировать консистенцию и температуру.</li> <li>3. Проверять готовность полуфабриката.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить сложные массы (карамельные, шоколадные, пралиновые).</li> <li>2. Поддерживать заданные технологические режимы</li> <li>3. Определять готовность по органолептическим признакам.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управлять процессом уваривания и охлаждения.</li> </ol>

Навык 2:  
Приготовление  
кондитерских масс и  
полуфабрикатов

2. Контролировать качество полуфабрикатов.
3. Вносить корректировки при отклонениях.

5 разряд:

1. Анализировать технологические параметры.
2. Разрабатывать новые рецептуры.
3. Контролировать стабильность качества.

6 разряд:

1. Руководить процессом приготовления сложных масс.
2. Осуществлять внедрение инновационных технологий.
3. Проводить технологические испытания и контроль.

Знания:

1 разряд:

1. Виды сырья и их назначение.
2. Основы тепловой обработки.
3. Правила безопасности.

2 разряд:

1. Виды кондитерских масс.
2. Температурные режимы варки.
3. Методы определения готовности.

3 разряд:

1. Технология приготовления шоколадных и пралиновых масс.
2. Методы контроля вязкости и плотности.
3. Способы охлаждения полуфабрикатов.

4 разряд:

1. Лабораторные методы контроля качества.
2. Стандарты ГОСТ на полуфабрикаты.
3. Методы регулировки технологического процесса.

5 разряд:

1. Новейшие технологии производства.
2. Системы HACCP и ISO 22000.
3. Принципы рационализации процессов.

6 разряд:

1. Инновационные технологические схемы и автоматизация.
2. Методы разработки новых видов продукции.
3. Международные стандарты безопасности пищевых продуктов.

Возможность признания  
навыка:

не требуется

Требования к личностным компетенциям:	Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Выносливость и усердие		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	2	Укладчик-упаковщик	
	3	Лаборант (средней квалификации)	
12. Карточка профессии "Генеральный директор":			
Код группы:	1210-0		
Код наименования занятия:	1210-0-002		
Наименование профессии:	Генеральный директор		
Уровень квалификации по ОРК:	7		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: (-)	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Стаж работы по специальности не менее 5 лет, при наличии ученой степени (или степени) доктора, кандидата наук, доктора философии (PhD) или доктора по профилю, стаж научно-педагогической работы не менее 3 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-028 - Директор предприятия		
Основная цель деятельности:	Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью.		
Описание трудовых функций			
		1. Руководить производственно-хозяйственной деятельностью	

Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Руководить производственно-хозяйственной деятельностью	Навык 1: Осуществление эффективного руководства предприятием	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора.</li> <li>2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами.</li> <li>3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</li> <li>4. Принимать решения в пределах своей компетенции.</li> <li>5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям.</li> <li>6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений.</li> <li>7. Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом.</li> <li>8. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</li> <li>9. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</li> <li>2. Организация, технология и методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений.</li> <li>3. Производственные мощности предприятия, технология производства продукции организации.</li> <li>4. Технология производства продукции организации.</li> <li>5. Основы предпринимательства.</li> </ol>
		Возможность признания навыка:

	<p>Навык 2: Осуществление эффективного контроля финансово-экономической деятельности предприятия</p>	<p>7. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.</p> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</li> <li>2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий.</li> <li>3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования.</li> <li>4. Основы экономики.</li> <li>5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации.</li> <li>2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков.</li> <li>3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы хозяйствования и управления организацией.</li> <li>2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру.</li> <li>3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2:</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда.</li> <li>2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды,</li> <li>3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе.</li> <li>4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины.</li> </ol>

Трудовая функция 2: Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда	Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта	5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.  Знания: 1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка, 2. Требования пожарной безопасности. 3. Основы менеджмента и маркетинга. 4. Основы психологии и профессиональной этики. 5. Организация производства и труда. 6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 3: Управление конфликтами и критический анализ ситуации	Умения: 1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе. 2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания. 3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами. 4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания. 5. Вести переговоры. 6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов. 7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий. 8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.  Знания: 1. Правила и нормы межличностного и делового общения. 2. Методы ведения переговоров. 3. Особенности конфликтологии. 4. Принципы критического мышления. 5. Теория критического мышления. 6. Принципы развития критического мышления.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Умение быстро принимать решения	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Заведующий лабораторией

Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	6	Инженер-технолог	
13. Карточка профессии "Укладчик-упаковщик":			
Код группы:	9321-0		
Код наименования занятия:	9321-0-003		
Наименование профессии:	Укладчик-упаковщик		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 288. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 2-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 289. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 3-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 290. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 4-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 291. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 5-й разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	9321-0-004 - Упаковщик (вручную) 9321-0-005 - Упаковщик-фасовщик		

Основная цель деятельности:	Завертка, расфасовка и упаковка сахаристых кондитерских изделий вручную, на полуавтоматических и автоматических машинах	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка к фасовке и упаковке продукции 2. Фасовка и упаковка продукции
	Дополнительные трудовые функции:	
	Навык 1: Подготовка оборудования и рабочих мест	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать рабочее место и инвентарь.</li> <li>2. Проверять чистоту упаковочных поверхностей.</li> <li>3. Использовать простые инструменты.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность весов и фасовочных машин.</li> <li>2. Настраивать оборудование под вид изделия.</li> <li>3. Подготавливать упаковочные материалы.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать техническое состояние упаковочной линии.</li> <li>2. Выполнять профилактическую чистку и смазку оборудования.</li> <li>3. Сообщать мастеру о неисправностях.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать работу по подготовке нескольких рабочих мест.</li> <li>2. Инструктировать работников младших разрядов.</li> <li>3. Оценивать качество подготовки оборудования.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии на рабочем месте.</li> <li>2. Назначение простого инвентаря.</li> <li>3. Правила личной гигиены.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды упаковочного оборудования.</li> <li>2. Назначение упаковочных материалов.</li> <li>3. Основы техники безопасности.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы работы фасовочных и упаковочных машин.</li> <li>2. Нормативы подготовки оборудования.</li> <li>3. Схемы технологических линий.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические процессы фасовки и упаковки.</li> </ol>

		<p>2. Методы диагностики неисправностей оборудования.</p> <p>3. Стандарты производственной санитарии и безопасности.</p>
Трудовая функция 1: Подготовка к фасовке и упаковке продукции	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка сырья и упаковочных материалов	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать упаковочные материалы.</li> <li>2. Проверять целостность и количество упаковки.</li> <li>3. Складывать материалы в зоне хранения.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять вид материала для конкретного изделия.</li> <li>2. Проверять пригодность пленки, бумаги и коробок.</li> <li>3. Вести учет расхода упаковочных материалов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать складской запас упаковочных материалов.</li> <li>2. Подбирать материалы в соответствии с санитарными нормами.</li> <li>3. Обеспечивать бесперебойное снабжение упаковочного участка.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планировать потребность в упаковочных материалах.</li> <li>2. Организовывать рациональное использование материалов.</li> <li>3. Предлагать замену упаковки на более эффективные аналоги.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила хранения бумаги и пленки.</li> <li>2. Маркировку упаковочной тары.</li> <li>3. Основы складского учета.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды и свойства упаковочных материалов.</li> <li>2. Условия хранения тары.</li> <li>3. Правила приемки и списания материалов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стандарты на упаковочные материалы.</li> <li>2. Нормы расхода и списания.</li> <li>3. Правила обращения с пищевой тарой.</li> </ol> <p>5 разряд:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные экологичные виды упаковки.</li> <li>2. Международные требования к маркировке.</li> <li>3. Экономические основы нормирования материалов.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 1: Фасовка хлебобулочных и кондитерских изделий</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отбирать продукцию по внешнему виду.</li> <li>2. Складывать изделия в стандартные емкости.</li> <li>3. Работать с весами для фасовки.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Взвешивать продукцию с точностью по норме.</li> <li>2. Фасовать изделия разного ассортимента.</li> <li>3. Устранять мелкие несоответствия.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать равномерность фасовки.</li> <li>2. Работать на полуавтоматических фасовочных линиях.</li> <li>3. Проверять вес и количество продукции.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать фасовку разных видов продукции.</li> <li>2. Обеспечивать выполнение норм выработки.</li> <li>3. Инструктировать работников младших разрядов.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды хлебобулочных изделий.</li> <li>2. Простые нормы массы и количества в фасовке.</li> <li>3. Основы охраны труда.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология фасовки продукции.</li> <li>2. Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий.</li> <li>3. Правила допуска продукции к фасовке.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы работы фасовочных линий.</li> <li>2. Методы контроля качества фасовки.</li> <li>3. Нормативы по допускам массы.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий.</li> <li>2. Методы оптимизации фасовочных процессов.</li> <li>3. Международные стандарты (НАССР, ISO).</li> </ol>

<p>Трудовая функция 2: Фасовка и упаковка продукции</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Упаковка и маркировка продукции</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заворачивать изделия в бумагу или пакет.</li> <li>2. Заклеивать или зашнуровывать упаковку.</li> <li>3. Складывать готовые изделия в коробки.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на простых упаковочных автоматах.</li> <li>2. Маркировать продукцию наклейками.</li> <li>3. Проверять герметичность упаковки.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на автоматических упаковочных линиях.</li> <li>2. Контролировать качество упаковки.</li> <li>3. Устранять мелкие неполадки в работе оборудования.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс упаковки и маркировки.</li> <li>2. Проводить обучение персонала.</li> <li>3. Контролировать соответствие упаковки требованиям рынка.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды простой упаковки.</li> <li>2. Маркировку по дате и ассортименту.</li> <li>3. Правила складирования готовой продукции.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды маркировочных средств.</li> <li>2. Правила нанесения даты и состава.</li> <li>3. Основы санитарии при упаковке.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Схемы упаковочных линий.</li> <li>2. Методы контроля маркировки.</li> <li>3. Нормативы по качеству и безопасности.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы маркировки (штрих-код, QR).</li> <li>2. Экологические требования к упаковке.</li> <li>3. Международные стандарты.</li> </ol>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>	
	<p>Умение работать в команде Дисциплинированность</p>	

Требования к личностным компетенциям:	Аккуратность Выносливость и усердие	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Операторы по изготовлению шоколада, конфет, печенья и кондитерских продуктов
14. Карточка профессии "Изготовитель конфет":		
Код группы:	7512-3	
Код наименования занятия:	7512-3-014	
Наименование профессии:	Изготовитель конфет	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др -----	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 29. Изготовитель конфет, 1 разряд	
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 30. Изготовитель конфет, 2 разряд	
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 31. Изготовитель конфет, 3 разряд	
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 32. Изготовитель конфет, 4 разряд	
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого	

Типовых квалификационных характеристик:	тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 33. Изготовитель конфет, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	1 разряд: Опыт работы не требуется. Обучение осуществляется непосредственно на рабочем месте под руководством мастера или рабочего более высокой квалификации. Работник должен знать основные санитарные правила и правила внутреннего трудового распорядка. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы в должности изготовителя конфет 1 разряда или прохождения производственного обучения на предприятии кондитерской промышленности. Должен уметь самостоятельно выполнять простейшие операции по подготовке сырья и формованию изделий. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности изготовителя конфет 2 разряда либо окончание профильных курсов или колледжа по специальности "Кондитерское дело". Должен владеть технологией приготовления основных видов конфетных масс и уметь контролировать качество полуфабрикатов. 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности изготовителя конфет 3 разряда. Обязателен опыт самостоятельного ведения технологического процесса, контроля температуры, влажности и качества готовых изделий. 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности изготовителя конфет 4 разряда. Требуется опыт организации работы производственного участка, ведения технологической документации, контроля санитарного состояния и наставничества младших работников.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	8167-4-003 - Варщик сиропов, соков, экстрактов		
Основная цель деятельности:	Ведение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов для сахаристых кондитерских изделий.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Изготовление и формование конфетных масс 2. Отделка, глазирование и упаковка готовых конфет	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и оборудования	
		<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать формы и поддоны.</li> <li>2. Наполнять формы массой.</li> <li>3. Следить за равномерным распределением.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимать изделия и направлять их на охлаждение.</li> <li>2. Проверять целостность формы изделий.</li> <li>3. Подготавливать формы к повторному использованию.</li> </ol>	

	<p>Навык 1: Формование и охлаждение конфет</p>	<p>3 разряд: 1. Настраивать формовочные машины. 2. Контролировать температуру охлаждения. 3. Проверять геометрию изделий.</p> <p>4 разряд: 1. Регулировать скорость конвейера и параметры охлаждения. 2. Контролировать влажность и температуру воздуха. 3. Проверять равномерность кристаллизации.</p> <p>5 разряд: 1. Анализировать технологические параметры охлаждения. 2. Руководить процессом формования. 3. Внедрять новые способы охлаждения и формования.</p>
Трудовая функция 1:	Возможность признания навыка:	Знания: 1 разряд: 1. Основы технологии формования изделий. 2. Требования к чистоте форм. 3. Правила безопасности при работе с горячими массами.  2 разряд: 1. Виды формовочных машин и их устройство. 2. Влияние температуры на консистенцию. 3. Методы предотвращения прилипания.  3 разряд: 1. Процесс кристаллизации и охлаждения масс. 2. Оптимальные режимы влажности. 3. Методы контроля температуры.  4 разряд: 1. Системы вентиляции и охлаждения на линии. 2. Нормы технологического контроля. 3. ГОСТы по качеству изделий.  5 разряд: 1. Современные методы формования и 3D-моделирования конфет. 2. Технологии автоматизированного охлаждения. 3. Международные стандарты безопасности.
		Умения: 1 разряд:

Изготовление и  
формование конфетных  
масс

Навык 2:  
Приготовление  
конфетных масс

1. Взвешивать ингредиенты по указанию мастера.
2. Перемешивать простые массы вручную.
3. Поддерживать чистоту рабочего места.

2 разряд:

1. Готовить сиропы по установленной рецептуре.
2. Контролировать консистенцию и цвет массы.
3. Следить за временем варки.

3 разряд:

1. Готовить сложные помадные и пралиновые массы.
2. Проверять вязкость и температуру готовности.
3. Отбирать пробы на контроль.

4 разряд:

1. Управлять процессом уваривания и охлаждения масс.
2. Контролировать качество готовых полуфабрикатов.
3. Вносить корректировки в технологический процесс.

5 разряд:

1. Оптимизировать процесс приготовления масс.
2. Разрабатывать новые рецептуры.
3. Руководить производственным участком.

Знания:

1 разряд:

1. Назначение основных ингредиентов (сахар, патока, жиры).
2. Основы тепловой обработки.
3. Правила чистоты оборудования.

2 разряд:

1. Виды конфетных масс и их особенности.
2. Температурные режимы варки.
3. Методы визуальной оценки готовности.

3 разряд:

1. Технология приготовления пралиновых, помадных и желейных масс.
2. Методы регулировки вязкости.
3. Правила охлаждения полуфабрикатов.

4 разряд:

1. Методы лабораторного контроля влажности и плотности.
2. Требования ГОСТ к качеству масс.
3. Методы устранения отклонений.

		<p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новые технологии и рецептуры кондитерских масс.</li> <li>2. Международные стандарты качества (ISO, НАССР).</li> <li>3. Анализ и корректировка технологических режимов.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 1: Упаковка и маркировка готовых изделий</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складывать изделия в тару.</li> <li>2. Проверять чистоту упаковочных материалов.</li> <li>3. Наклеивать простые этикетки.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Упаковывать изделия вручную или на машине.</li> <li>2. Проверять герметичность упаковки.</li> <li>3. Контролировать целостность продукции.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на автоматических упаковочных линиях.</li> <li>2. Проверять корректность маркировки.</li> <li>3. Поддерживать чистоту участка.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать упаковочные машины и дозаторы.</li> <li>2. Контролировать расход упаковочных материалов.</li> <li>3. Проверять качество запайки.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать работу участка упаковки.</li> <li>2. Контролировать соответствие упаковки нормативам.</li> <li>3. Вести учет готовой продукции.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды упаковочных материалов.</li> <li>2. Правила складирования.</li> <li>3. Основы санитарии.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТы по упаковке пищевой продукции.</li> <li>2. Правила маркировки.</li> <li>3. Методы контроля герметичности.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стандарты по срокам хранения и защите продукта</li> <li>2. Влияние упаковки на сохранность.</li> <li>3. Правила нанесения даты и кода партии.</li> </ol>

		<p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройство упаковочных машин.</li> <li>2. Методы настройки дозаторов.</li> <li>3. Контроль расхода упаковочных материалов.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии упаковки (вакуум, flow-pack).</li> <li>2. Международные стандарты маркировки.</li> <li>3. Методы оптимизации процесса упаковки.</li> </ol>
Трудовая функция 2: Отделка, глазирование и упаковка готовых конфет	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Глазирование и отделка изделий	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участвовать в глазировании изделий.</li> <li>2. Подготавливать глазурь и поддерживать температуру.</li> <li>3. Убирать излишки глазури.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на глазировочных машинах.</li> <li>2. Контролировать толщину слоя.</li> <li>3. Проверять внешний вид изделий.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить глазурь по рецептуре.</li> <li>2. Контролировать вязкость и температуру.</li> <li>3. Определять качество покрытия.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать глазировочные линии.</li> <li>2. Определять причины дефектов покрытия.</li> <li>3. Корректировать режимы нанесения глазури.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить процессом глазирования.</li> <li>2. Внедрять новые технологии отделки и декора.</li> <li>3. Анализировать качество готовых изделий.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии.</li> <li>2. Назначение глазури.</li> <li>3. Правила температурного режима.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды глазури (шоколадная, сахарная, жировая).</li> <li>2. Методы нанесения.</li> <li>3. Правила охлаждения изделий.</li> </ol>

		<p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология глазирования и декорирования.</li> <li>2. Требования ГОСТ к внешнему виду.</li> <li>3. Методы предотвращения брака.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы работы глазировочных машин.</li> <li>2. Методы регулирования вязкости и температуры.</li> <li>3. Нормы санитарии на участке отделки.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инновационные технологии глазирования и декора.</li> <li>2. Международные стандарты качества.</li> <li>3. Методы аудита производственного процесса.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1: Подготовка оборудования и рабочего места	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать инвентарь и формы.</li> <li>2. Проверять чистоту оборудования.</li> <li>3. Убирать рабочее место по окончании смены.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устанавливать формы и дозаторы.</li> <li>2. Проверять исправность простого оборудования.</li> <li>3. Смазывать формы по указанию мастера.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать машины для замеса и темперирования масс.</li> <li>2. Проверять температурный режим и давление.</li> <li>3. Контролировать санитарное состояние инвентаря.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать оборудование под конкретный вид массы.</li> <li>2. Проводить санитарную обработку линий.</li> <li>3. Проверять параметры производительности.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить технической подготовкой участка.</li> <li>2. Организовывать графики профилактического обслуживания.</li> <li>3. Контролировать исправность производственных линий.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии и правил уборки.</li> <li>2. Назначение простого инвентаря.</li> </ol>

		<p>3. Безопасность при работе с оборудованием.</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение и устройство элементарных машин.</li> <li>2. Правила смазки и промывки деталей.</li> <li>3. Условия безопасного подключения оборудования.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технические характеристики машин для варки и темперирования.</li> <li>2. Методы проверки исправности агрегатов.</li> <li>3. Правила температурного контроля.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические режимы работы линий.</li> <li>2. Принципы обслуживания и регулировки оборудования.</li> <li>3. Контроль санитарного состояния.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологические линии и их автоматизация.</li> <li>2. Методы диагностики неисправностей.</li> <li>3. Энергосберегающие технологии в производстве.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Дополнительная трудовая функция 1: Подготовка сырья и оборудования		<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать и сортировать сырье под руководством мастера.</li> <li>2. Проверять целостность упаковки ингредиентов.</li> <li>3. Переносить сырье к рабочему месту.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сортировать и подготавливать сырье по видам и рецептуре.</li> <li>2. Проверять запах и внешний вид ингредиентов.</li> <li>3. Участвовать в дозировке компонентов.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.</li> <li>2. Проверять соответствие рецептурным требованиям.</li> <li>3. Вести первичный учет сырья.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать приемку сырья по документам качества.</li> <li>2. Подготавливать сырье для различных видов масс.</li> </ol>

	<p>Навык 2: Прием и подготовка сырья к производству</p>	<p>3. Определять пригодность ингредиентов к производству.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать процесс приема и подготовки сырья. 2. Разрабатывать рациональные нормы расхода. 3. Контролировать санитарное состояние зоны хранения.</p> <p>Знания: 1 разряд: 1. Основы санитарии и личной гигиены. 2. Виды и назначение основного сырья. 3. Правила приемки и хранения простых ингредиентов.</p> <p>2 разряд: 1. Состав и свойства сахарного, жирового, крахмального сырья. 2. Правила дозирования и смешивания ингредиентов. 3. Нормы закладки компонентов по рецептам.</p> <p>3 разряд: 1. Технология подготовки сырья для различных кондитерских масс. 2. Температурные и временные режимы. 3. Методы проверки качества и пригодности сырья.</p> <p>4 разряд: 1. Нормативные документы (ГОСТ, СанПиН) по качеству сырья. 2. Методы определения влаги, кислотности и чистоты. 3. Правила работы с добавками и ароматизаторами.</p> <p>5 разряд: 1. Современные методы оценки качества сырья. 2. Международные стандарты (НАССР, ISO 22000). 3. Принципы рационального использования сырьевых ресурсов.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Выносливость и усердие</p>	
<p>Список технических регламентов и</p>		

национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Оператор линии приготовления шоколадной массы	
15. Карточка профессии "Инженеры-технологи пищевого производства":			
Код группы:	2145-4		
Код наименования занятия:	-		
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	инженер-технолог I категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога II категории не менее 2 лет; инженер-технолог II категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога без категории не менее 3 лет; инженер-технолог без категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров без предъявления требований к стажу работы или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника I категории не менее 3 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	2141-1-005 - Инженер-технолог (общий профиль)		
Основная цель деятельности:	Руководство технологическим, организационным и научным обеспечением производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента на крупных производственных предприятиях.		
Описание трудовых функций			

Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка и оптимизация технологических процессов</li> <li>2. Контроль качества и стандартизация продукции</li> <li>3. Организация и управление производственным процессом</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Разработка и оптимизация технологических процессов	<p>Навык 1: Разработка и внедрение технологических схем и режимов</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать технологические карты, схемы и рецептуры производства шоколадных и кондитерских изделий.</li> <li>2. Подбирать технологические параметры (температура, влажность, давление, продолжительность обработки) для различных стадий процесса.</li> <li>3. Внедрять новые технологии, автоматизированные системы управления и энергоэффективные решения.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физико-химические и структурные свойства сырья и полуфабрикатов.</li> <li>2. Основы проектирования технологических линий и производственных участков.</li> <li>3. Современные методы автоматизации и контроля пищевых процессов.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 2: Оптимизация технологических режимов и рационализация производства</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать эффективность работы технологического оборудования и линий.</li> <li>2. Разрабатывать предложения по сокращению потерь сырья и повышению выхода готовой продукции.</li> <li>3. Проводить технологические испытания и оценку качества полуфабрикатов и готовых изделий.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы анализа технологических процессов.</li> <li>2. Основы экономики и нормирования расхода сырья и материалов.</li> <li>3. Методы оценки эффективности производственного цикла и затрат.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 1:</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать и внедрять планы производственного контроля качества продукции.</li> <li>2. Контролировать соблюдение технологических параметров и санитарных норм.</li> <li>3. Взаимодействовать с лабораторией при анализе показателей качества.</li> </ol> <p>Знания:</p>

Трудовая функция 2: Контроль качества и стандартизация продукции	Организация производственного контроля качества	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Национальные и международные стандарты качества (ГОСТ, ТУ, ISO 9001, ISO 22000, HACCP).</li> <li>2. Методы физико-химического и органолептического контроля кондитерских изделий.</li> <li>3. Критические контрольные точки технологических процессов.</li> </ol>	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2: Разработка и внедрение стандартов и нормативной документации	Умения:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять и актуализировать технологические инструкции, регламенты и паспорта процессов.</li> <li>2. Разрабатывать спецификации и стандарты предприятия (СТП) на продукцию.</li> <li>3. Проводить внутренний аудит соответствия требованиям стандартов.</li> </ol>
		Знания:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок разработки и утверждения технологической документации.</li> <li>2. Законодательные и нормативные акты в области стандартизации и сертификации пищевой продукции.</li> <li>3. Принципы функционирования систем менеджмента качества.</li> </ol>
Возможность признания навыка:	не требуется		
Трудовая функция 3: Организация и управление производственным процессом	Навык 1: Планирование и координация работы производственного участка	Умения:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планировать загрузку линий, обеспечивать ритмичную работу оборудования и персонала.</li> <li>2. Координировать действия операторов, наладчиков и контролеров качества.</li> <li>3. Контролировать выполнение производственных заданий и выпуск продукции по графику.</li> </ol>
		Знания:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы организации производственного процесса на предприятии пищевой отрасли.</li> <li>2. Методы планирования производственных мощностей и ресурсов.</li> <li>3. Принципы производственной логистики и учета.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2:	Умения:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать исправность технологического оборудования и коммуникаций.</li> <li>2. Обеспечивать выполнение требований охраны труда, пожарной и промышленной безопасности.</li> <li>3. Организовывать профилактические и ремонтные работы совместно с техническими службами.</li> </ol>
Знания:			

	Контроль технического состояния оборудования и условий безопасности	1. Нормативные документы по охране труда и промышленной безопасности. 2. Методы диагностики и технического обслуживания оборудования. 3. Правила санитарии, гигиены и эргономики производственных помещений.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	7	Генеральный директор	
	6	Заведующий лабораторией	
16. Карточка профессии "Лаборант (средней квалификации)":			
Код группы:	3111-9		
Код наименования занятия:	3111-9-005		
Наименование профессии:	Лаборант (средней квалификации)		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 155. Лаборант-микробиолог, 3 разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 156. Лаборант-микробиолог, 4 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	ТиПО (рабочие профессии)	-	-
	3 разряд: Опыт работы не менее 6 месяцев в должности лаборанта 2 разряда или помощника лаборанта на производстве пищевой или кондитерской продукции. Работник должен уметь проводить простейшие физико-химические и органолептические анализы под руководством более квалифицированного специалиста, готовить реактивы, правильно оформлять результаты измерений		

Требования к опыту работы:	и соблюдать санитарно-гигиенические нормы. Допускается сокращение стажа до 3 месяцев при прохождении обучения в специализированных учебно-производственных мастерских или колледже по направлению "Лабораторный анализ пищевой продукции" или "Химическая технология". 4 разряд: Опыт работы не менее 1 года в должности лаборанта 3 разряда. Работник должен обладать практическими навыками самостоятельного проведения физико-химических и микробиологических анализов, обработки и систематизации результатов испытаний, а также уметь применять стандартизированные методики анализа (ГОСТ, ISO, СанПиН). Необходим опыт работы с лабораторным оборудованием, ведения документации, соблюдения норм охраны труда и внутренней производственной дисциплины. Обязательно знание основ метрологии, санитарных требований и системы производственного контроля качества (НАССР, ISO 22000).	
Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	2113-0-001 - Лаборант-исследователь (в области химии)	
Основная цель деятельности:	Профессиональный стандарт "Лаборант (3–4 разряды)" применяется в лабораториях предприятий пищевой, кондитерской, молочной и других отраслей переработки сельскохозяйственного сырья. Работник проводит лабораторные анализы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подготавливает оборудование и реактивы, фиксирует результаты испытаний, соблюдает санитарно-гигиенические нормы и требования безопасности.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка проб и проведение простейших анализов 2. Проведение анализов и контроль качества
	Дополнительные трудовые функции:	1. Ведение лабораторной документации и санитарный контроль
	Навык 1: Подготовка лабораторного оборудования и реактивов	<p>Умения:</p> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать посуду и приборы к анализу, проводить их промывку и сушку.</li> <li>2. Готовить простейшие растворы и реактивы по инструкции.</li> <li>3. Проверять наличие и пригодность используемых материалов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить проверку исправности приборов, весов и термометров.</li> <li>2. Готовить реактивы заданной концентрации с использованием мерной посуды.</li> <li>3. Контролировать соответствие маркировки реактивов и посуды требованиям.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение основного лабораторного оборудования и инструментов.</li> </ol>

Трудовая функция 1: Подготовка проб и проведение простейших анализов		<p>2. Порядок приготовления растворов и их хранения.</p> <p>3. Правила безопасности при работе с химическими веществами.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1. Методы калибровки и проверки точности лабораторных приборов.</p> <p>2. Нормативные документы по обращению с химреактивами.</p> <p>3. Требования охраны труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Отбор и подготовка проб сырья и материалов	<p>Умения:</p> <p>3 разряд:</p> <p>1. Отбирать пробы сырья и полуфабрикатов по установленным правилам.</p> <p>2. Готовить образцы для анализа (измельчение, взвешивание, разбавление).</p> <p>3. Маркировать и передавать пробы для испытаний.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1. Организовывать процесс отбора и хранения проб с применением контрольных методик.</p> <p>2. Проводить визуальную оценку качества и состояния сырья.</p> <p>3. Контролировать правильность отбора и оформления пробных документов.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд:</p> <p>1. Основные виды сырья и полуфабрикатов, применяемых в производстве.</p> <p>2. Правила и последовательность отбора проб.</p> <p>3. Санитарные требования к рабочему месту и посуде.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1. Методики отбора и подготовки проб по ГОСТ и ISO.</p> <p>2. Критерии качества сырья и полуфабрикатов.</p> <p>3. Требования к условиям хранения проб и реактивов.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <p>3 разряд:</p> <p>1. Определять влажность, кислотность и содержание сахара в образцах.</p> <p>2. Пользоваться весами, термометрами, мерными цилиндрами и пипетками.</p>

	<p>Навык 1: Проведение простейших физико-химических анализов</p>	<p>3. Фиксировать результаты измерений в лабораторном журнале.</p> <p>4 разряд: 1. Выполнять химические и титриметрические анализы по утвержденным методикам. 2. Контролировать точность измерений и повторяемость результатов. 3. Оформлять акты и протоколы испытаний для передачи технологу.</p> <p>Знания: 3 разряд: 1. Основные физико-химические методы определения качества продуктов. 2. Порядок пользования измерительным оборудованием. 3. Правила ведения лабораторного журнала.</p> <p>4 разряд: 1. Методы титрования, определения сахаров, жиров, кислотности и влаги. 2. Нормы качества и безопасности пищевых продуктов (ГОСТ, СанПиН, ISO). 3. Последовательность и точность выполнения аналитических операций.</p>
<p>Трудовая функция 2: Проведение анализов и контроль качества</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Проведение органолептических и микробиологических наблюдений</p>	<p>Умения: 3 разряд: 1. Оценивать внешний вид, запах, цвет и консистенцию продукта. 2. Отбирать пробы для микробиологического анализа под контролем старшего лаборанта. 3. Подготавливать посуду и инструменты для микробиологических испытаний.</p> <p>4 разряд: 1. Проводить микробиологические посевы и наблюдения под контролем специалиста. 2. Фиксировать результаты и выявлять отклонения от нормы. 3. Передавать данные для анализа в лабораторный журнал и технологическую службу.</p> <p>Знания: 3 разряд: 1. Основы органолептической оценки качества пищевых продуктов. 2. Общие сведения о микрофлоре пищевой продукции. 3. Правила стерилизации лабораторного оборудования.</p>

		<p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы микробиологического анализа и приготовления питательных сред.</li> <li>2. Показатели микробиологической безопасности пищевых продуктов.</li> <li>3. Требования СанПиН и НАССР к проведению микробиологических исследований.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Ведение лабораторной документации и санитарный контроль</p>	<p>Навык 1: Ведение лабораторных журналов и отчетности</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заполнять лабораторные журналы в установленной форме.</li> <li>2. Передавать данные о результатах анализов мастеру или технологу.</li> <li>3. Хранить документацию в соответствии с внутренними правилами.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять и оформлять отчетные формы и протоколы испытаний.</li> <li>2. Проверять полноту и достоверность внесенных данных.</li> <li>3. Формировать архив лабораторных записей и актов проверок.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок ведения и оформления лабораторных журналов.</li> <li>2. Основные виды отчетных форм и актов.</li> <li>3. Требования к хранению документации и конфиденциальности данных.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила внутреннего документооборота лаборатории.</li> <li>2. Формы актов испытаний и контрольных листов.</li> <li>3. Основы цифрового учета и электронной отчетности.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдать санитарные правила при работе с пробами и реактивами.</li> <li>2. Поддерживать чистоту на рабочем месте.</li> <li>3. Выполнять требования внутреннего трудового распорядка.</li> </ol>

	Навык 2: Соблюдение санитарных норм и дисциплины	4 разряд: 1. Контролировать санитарное состояние лаборатории и оборудования. 2. Соблюдать режим личной гигиены и охраны труда. 3. Организовывать уборку и дезинфекцию рабочего пространства. Знания: 3 разряд: 1. Санитарные нормы при обращении с пищевыми продуктами и химреактивами. 2. Основы производственной дисциплины и охраны труда. 3. Правила внутреннего распорядка лаборатории. 4 разряд: 1. Требования СанПиН, ISO 22000 и HACCP к санитарному состоянию лаборатории. 2. Методы и частота проведения санитарной обработки. 3. Порядок инструктажа и проверки знаний по технике безопасности.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Дисциплинированность Поиск и анализ информации	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Заведующий лабораторией
	3	Оператор линии приготовления шоколадной массы

#### Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

17. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабұл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

18. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Казахстана"

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Темирбекова Айжан Болатовна, +7 (707) 390 43 49, aizhan\_tb@mail.ru

19. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

20. 4 декабря 2024 г.

21. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

22. 30 октября 2025 г.

23. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18 декабря 2024 г.

24. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2025 г.

25. Дата ориентировочного пересмотра: 1 декабря 2028 года.

Приложение 2  
к приказу Министра  
сельского Хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

## **Профессиональный стандарт: "Производство макаронных изделий"**

### **Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Производство макаронных изделий" разработан в соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и применяется в области организации труда и профессиональной деятельности работников, занимающихся производством макаронных изделий, включая их изготовление, упаковку, хранение и контроль качества. Этот стандарт регламентирует требования к квалификации работников, их обязанностям и правам, а также описывает необходимые знания, навыки и умения, которые должны быть у специалистов для эффективного выполнения профессиональных задач на всех этапах производства. Направлен на улучшение качества и эффективности производства макарон, а также на повышение профессионального уровня работников отрасли, что способствует развитию и конкурентоспособности производственных предприятий в данной сфере.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

- 1) Бастун – приспособление для сушки длинных макаронных изделий;
- 2) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;
- 3) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком;
- 4) Мягкий замес – замес макаронного теста влажностью более 32 %;

5) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;

6) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;

7) Резаные макаронные изделия – макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом;

8) Конвективная сушка – сушка макаронных изделий воздухом с его искусственным подогревом и принудительной циркуляцией;

9) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;

10) Твердый замес – замес макаронного теста влажностью менее 30 %;

11) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

12) Макаронное тесто – рецептурная смесь, вымешенная до однородной комковатой или крошкообразной структуры, влажность и температура которой соответствуют цели и условиям изготовления макаронных изделий;

13) Макаронная матрица – составная часть макаронного пресса, определяющая форму макаронных изделий;

14) Макаронные изделия – пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания;

15) Сорт макаронных изделий – классификационная единица макаронных изделий, отличающихся значением зольности макаронных изделий;

16) Тип макаронных изделий – классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме;

17) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

18) Фасованные макаронные изделия – макаронные изделия, помещенные в упаковочный материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь;

19) Средний замес – замес макаронного теста влажностью 30 % — 32 % включительно;

20) Прессованные макаронные изделия – макаронные изделия, тип которых формируется путем продавливания через матрицу;

21) Штампованные макаронные изделия – макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

- 1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
- 2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности;
- 3) ОРК – Отраслевая рамка квалификаций;
- 4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих;
- 5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование.

## Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Производство макаронных изделий.

5. Код профессионального стандарта: С112.

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обрабатывающая промышленность;

10 Производство продуктов питания;

10.7 Производство хлебобулочных, макаронных и мучных кондитерских изделий;

10.73 Производство макаронных изделий;

10.73.0 Производство макаронных изделий.

7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям занятых производством макаронных изделий макарон, блюд из макарон и лапши, полуфабрикатов, готовых к употреблению, кускуса, консервированных или замороженных продуктов из теста, в т.ч. макаронных изделий.

8. Перечень карточек профессий:

1) Технолог по технологии производства пищевых продуктов - 4 уровень ОРК;

4) Лаборант (средней квалификации) - 4 уровень ОРК;

5) Оператор машины по изготовлению макаронных изделий - 3 уровень ОРК;

6) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК;

7) Тестовод - 2 уровень ОРК;

8) Начальник производства (обрабатывающая промышленность) - 6 уровень ОРК.

## Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Технолог по технологии производства пищевых продуктов":	
Код группы:	3129-9
Код наименования занятия:	3129-9-008
Наименование профессии:	Технолог по технологии производства пищевых продуктов

Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 109. Техник-технолог		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Техник-технолог I категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника-технолога II категории не менее 2 лет; Техник-технолог II категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника – технолога без категории не менее 2 лет; Техник-технолог без категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) без предъявления требований к стажу работы.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	2141-1-005 - Инженер-технолог (общий профиль) 3129-9-004 - Техник-технолог (пищевая промышленность)		
Основная цель деятельности:	Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента на крупных производственных предприятиях		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Управление производственно-технологическим процессом 2. Общее руководство процессом производства	
	Дополнительные трудовые функции:		
		Умения: 1. Управление деятельностью производственно-технологических и микробиологических лабораторий, осуществление теххимического и микробиологического контроля с целью обеспечения соответствия качества основного и вспомогательного сырья, готовой	

продукции требованиям нормативной документации

.

2. Контроль за выполнением плана технологического контроля на производственных линиях, в цехах и на участках.

3. Принятие решений о мерах корректирующего и предупреждающего характера при выявлении несоответствий или нарушений в ходе осуществления контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и производственных процессов.

4. Контроль за ведением записей в лабораторных журналах установленного образца.

5. Организация работы по подтверждению соответствия пищевых продуктов требованиям безопасности.

6. Выбор схемы декларирования, обеспечение подготовки необходимой документации для декларирования, проведение испытаний образцов продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

7. Разработка, внедрение, сертификация и поддержание в рабочем состоянии систем обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

8. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства, разработка рекомендаций.

9. Контроль за соблюдением правил охраны труда и пожарной безопасности в лабораториях предприятия.

Навык 1:  
Внедрение прогрессивных, экономически обоснованных, современных технологии и режимов производства

Знания:

1. Правила организации и ведения технологических процессов на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

2. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в хлебопекарном и кондитерском производстве.

3. Физические, химические, биохимические и микробиологические процессы, протекающие при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

4. Требования нормативной документации к сырью, материалам и готовой продукции.

5. Методы испытаний качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

6. Требования международных стандартов.

7. Факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов.

8. Аналитические методы контроля безопасности пищевых продуктов.

9. Требования к техническому обслуживанию технологического оборудования, систем

Управление производственно-технологическим процессом		безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов на линиях хлебопекарного и кондитерского производства, а также к охране труда, санитарной и пожарной безопасности при их эксплуатации.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Управление работой по организации новых производственных цехов и участков	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка и утверждение плана технологического контроля на каждую технологическую линию, цех и участок производства.</li> <li>2. Рассмотрение и утверждение технологических планов производства, производственных рецептур, технологических инструкций.</li> <li>3. Установление норм расхода сырья при его подготовке к производству и организация работ по измерению.</li> <li>4. Организация опытных производственных выпечек в целях уточнения норм выхода готовой продукции и показателей технологического процесса при изменении условий производства или качества сырья. Обеспечение внесения выявленных изменений в технологическую документацию и их последующего утверждения.</li> <li>5. Применение информационных технологий для сбора, размещения, хранения и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии и организация технологических процессов в хлебопекарном и кондитерском производстве.</li> <li>2. Показатели эффективности технологических процессов в хлебопекарном и кондитерском производстве.</li> <li>3. Требования к качеству выполнения технологических операций в хлебопекарном и кондитерском производстве в соответствии с технологическими инструкциями.</li> <li>4. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения производственных технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.</li> <li>5. Производственные мощности, технические характеристики, конструктивные особенности и режимы работы технологического оборудования, а также правила его эксплуатации.</li> <li>6. Правила документооборота, ведения учета и оформления отчетности при производстве продукции.</li> </ol>

		<p>7. Правила, инструкции и другие руководящие материалы для разработки технологической документации.</p> <p>8. Методы и средства сбора, обработки, хранения и передачи информации с использованием основных системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
	<p>Навык 1: Планирование производственной деятельностью и управление коллективом исполнителей</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.</li> <li>2. Разработка и утверждение плана работы производственно-технологических и микробиологических лабораторий в целях проведения теххимического и микробиологического контроля качества сырья и готовой продукции, установление объема и периодичности исследований.</li> <li>3. Взаимодействие с поставщиками сырья и материалов по вопросам качества и безопасности поставляемой продукции.</li> <li>4. Определение потребности в лабораторном оборудовании, посуде, реактивах для осуществления непрерывного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подготовка заявок на их своевременное приобретение.</li> <li>5. Обеспечение своевременной поверки средств измерений с целью обеспечения их единства.</li> <li>6. Внедрение новых методов контроля технологических процессов и качества готовой продукции.</li> <li>7. Организация взаимодействия с подразделениями предприятия для оперативного и качественного выполнения производственных заданий.</li> <li>8. Взаимодействие с органами санитарно-эпидемиологического контроля, независимыми аналитическими лабораториями, поставщиками сырья, упаковки, оборудования и другими организациями для решения вопросов, входящих в компетенцию службы главного технолога.</li> <li>9. Подбор персонала, разработка планов адаптации для вновь принятых сотрудников и управление процессом адаптации.</li> <li>10. Управление процессом обучения производственного персонала, рассмотрение и утверждение планов обучения производственного персонала и специалистов технологической службы.</li> </ol>

Трудовая функция 2:  
Общее руководство  
процессом производства

11. Применение методов эффективной организации производства и коллектива на основе современных методов управления.

Знания:

1. Технологии организации и ведения производственных и технологических процессов в хлебопекарном и кондитерском производстве.
2. Технологии менеджмента и маркетинга для исследования рынка продукции и услуг в сфере хлебопекарного и кондитерского производства.
3. Основные законодательные, нормативные, правовые акты и методические материалы по вопросам планирования и управления производством.
4. Основы экономики, организации производства, труда и управления.
5. Основы экологического законодательства.
6. Основы трудового законодательства.
7. Требования к оснащению производственных и микробиологических лабораторий и организации проведения работ.

Возможность признания  
навыка:

Не требуется

Навык 2:  
Рассмотрение проектов,  
предложений и  
изобретений и  
определение их  
соответствия  
требованиям  
производства

Умения:

1. Рассматривать проекты изделий или состава продукта, стандартов, предложений, давать по ним заключения.
2. Обеспечивать внедрение IT-технологии в производство.
3. Разрабатывать технологии по снижению энергозатрат, рациональному использованию производственных мощностей, повышению его эффективности.
4. Руководить проведением исследовательских и экспериментальных работ.
5. Составлять технологические инструкции и рецептур наиболее сложных испытаний.
6. Согласовывать детали с проектными или исследовательскими организациями, представителями заказчиков.

Знания:

1. Методы определения экономической эффективности внедрения новой техники и технологии.
2. Правила работы со средствами вычислительной техники и методы проектирования технологических процессов с их использованием специальных программ.
3. Требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов.
4. Основы экономики, организации производства, труда и управления.

		5. Правила работы со средствами вычислительной техники и методы проектирования технологических процессов с их использованием специальных программ.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Способность к обучению и самообучению Творчество и креативность Знание продукта Ответственность Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
	4	Лаборант (средней квалификации)	
10. Карточка профессии "Лаборант (средней квалификации)":			
Код группы:	3111-9		
Код наименования занятия:	3111-9-005		
Наименование профессии:	Лаборант (средней квалификации)		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 13. Лаборант		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	Квалификация:
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			

Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	3111-1-005 - Химик лаборант, пробирщик	
Основная цель деятельности:	Выполнение лабораторных исследований и обработка результатов.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнение лабораторных анализов, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок 2. Контроль качества готовых макаронных изделий
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Выполнение лабораторных анализов, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок	Навык 1: Обработка результатов лабораторных исследований	Умения: 1. Обеспечивать сотрудников подразделения организации необходимыми для работы оборудованием, материалами, реактивами. 2. Обрабатывать, систематизировать и оформлять в соответствии с методическими материалами результаты анализов, испытаний, измерений, ведет их учет. 3. Производить выборку данных из литературных источников, реферативных и информационных изданий, нормативно-технической документации в соответствии с определенным заданием. 4. Выполнять вычислительные и графические работы, связанные с проводимыми исследованиями и экспериментами. 5. Принимать участие в составлении и оформлении технической документации по выполненным подразделениями организации работам.
		Знания: 1. Методы и средства выполнения технических расчетов, вычислительных и графических работ. 2. Порядок эксплуатации вычислительной техники. 3. Основы экономики, организации труда и производства. 4. Трудовое законодательство, порядок внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда, производственной санитарии, требования пожарной безопасности.
	Возможность признания навыка:	не требуется
		Умения: 1. Выполнять лабораторные анализы, испытания, измерения и иные виды работ при проведении исследований и разработок.

	<p>Навык 2: Проведение исследований и анализов</p>	<p>2. Принимать участие в сборе и обработке материалов в процессе исследований в соответствии с утвержденной программой работы;</p> <p>3. Следить за исправным состоянием лабораторного оборудования, осуществлять его наладку.</p> <p>4. Подготавливать оборудование (приборы, аппаратуру) к проведению экспериментов, осуществлять его проверку и простую регулировку согласно разработанным инструкциям и иной технической документации.</p> <p>5. Участвовать в выполнении экспериментов, осуществлять необходимые подготовительные и вспомогательные операции, проводить наблюдения, снимать показания приборов, вести рабочие журналы.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Требования ГОСТ и ТУ к основным видам сырья</p> <p>2. Методы анализа муки, воды и других компонентов</p> <p>3. Правила хранения и транспортировки проб</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2: Контроль качества готовых макаронных изделий</p>	<p>Навык 1: Документирование и оформление результатов контроля</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Заполнять журналы лабораторных анализов.</p> <p>2. Составлять протоколы испытаний и отчеты о результатах.</p> <p>3. Передавать результаты контроля технологической службе и руководству.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Формы учетной и отчетной документации лаборатории.</p> <p>2. Правила хранения и архивирования протоколов испытаний.</p> <p>3. Основы производственного контроля и система ХАССП.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Органолептический и физико-химический контроль готовой продукции</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Проводить органолептическую оценку макаронных изделий (цвет, вкус, запах).</p> <p>2. Определять влажность, прочность и время разваривания готовых изделий.</p> <p>3. Фиксировать результаты испытаний в лабораторных журналах.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Показатели качества макаронных изделий.</p> <p>2. Методы органолептической оценки продукции.</p> <p>3. Требования стандартов к готовым макаронным изделиям.</p>

	Возможность признания навыка:	Не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Самостоятельность и ответственность Умение работать в команде Целеустремленность Аккуратность Способность к обучению и самообучению		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Технолог по технологии производства пищевых продуктов	
	3	Оператор машины по изготовлению макаронных изделий	
11. Карточка профессии "Оператор машины по изготовлению макаронных изделий":			
Код группы:	8164-2		
Код наименования занятия:	8164-2-004		
Наименование профессии:	Оператор машины по изготовлению макаронных изделий		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 1. Оператор поточно – автоматической линии		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность:	Квалификация:
	-	-	-
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность:	Квалификация:
-	-	-	
Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность:	Квалификация:	
-	-	-	
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		

Другие возможные наименования профессии :	8164-9-009 - Оператор поточно-автоматической линии 7239-2-017 - Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	
Основная цель деятельности:	Ведение технологических процессов приготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Регулирование и налаживание работы поточно-автоматической линии 2. Управление процессом сушки макаронных полуфабрикатов, контроль температуры, влажности и времени сушки.
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Регулирование и налаживание работы поточно-автоматической линии	Навык 1: Обеспечение бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов, входящих в поточно-автоматическую линию, с пульта управления	Умения: 1. Регулировать и налаживать работу узлов шнековых прессов. 2. Регулировать и налаживать работу узлов сушилок непрерывного действия. 3. Регулировать и налаживать работу узлов связующих пневмотранспортеров и других машин и механизмов линии. 4. Определять стабильность процесса производства макаронных изделий на линии. 5. Регулировать работу линии и технологических режимов с пульта управления. Знания: 1. Режимы замеса макаронного теста. 2. Основные технологические процессы производства макаронных изделий. 3. Устройство и принцип работы оборудования в составе поточной линии. 4. Виды и причины брака макаронных изделий. 5. Технологические режимы, обеспечивающие стабильность качества выпускаемой продукции.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Организация и выполнение всех этапов замеса макаронного теста, соблюдение рецептур, параметров температуры, влажности, времени замеса	Умения: 1. Работать с весовым и мерным оборудованием 2. Настраивать параметры замеса (влажность, длительность, температура) 3. Оценивать качество теста визуально и на ощупь 4. Соблюдать рецептуры и режимы замеса 5. Осуществлять первичную очистку оборудования Знания: 1. Виды муки и их технологические характеристики 2. Режимы замеса: жесткий, мягкий, комбинированный 3. Влияние температуры и влажности на консистенцию теста

		4. Требования к санитарной обработке оборудования 5. Основы охраны труда на пищевом производстве
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Управление процессом сушки макаронных полуфабрикатов, контроль температуры, влажности и времени сушки.	Навык 1: Управление процессом сушки макаронных полуфабрикатов	Умения: 1. Настраивать и контролировать параметры сушки 2. Оперировать контрольно-измерительными приборами 3. Обнаруживать признаки брака, вызванного нарушением сушки 4. Реагировать на отклонения технологических параметров 5. Вести учет производственного процесса Знания: 1. Зоны и режимы сушки макаронных изделий 2. Влияние температуры и влажности на качество продукции 3. Устройство сушильных установок 4. Методы визуального контроля качества полуфабрикатов 5. Санитарные и противопожарные требования
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Контроль технического состояния оборудования	Умения: 1. Проводить визуальный осмотр узлов и агрегатов. 2. Обнаруживать явные дефекты и загрязнения. 3. Докладывать мастеру о неисправностях. Знания: 1. Виды типовых повреждений оборудования. 2. Основные правила технического осмотра. 3. Порядок останова оборудования.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	2	Тестовод
	4	Лаборант (средней квалификации)
12. Карточка профессии "Инженеры-технологи пищевого производства":		
Код группы:	2145-4	

Код наименования занятия:	-		
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	инженер-технолог I категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога II категории не менее 2 лет; инженер-технолог II категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога без категории не менее 3 лет; инженер-технолог без категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров без предъявления требований к стажу работы или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника I категории не менее 3 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	3129-9-004 - Техник-технолог (пищевая промышленность) 2141-1-005 - Инженер-технолог (общий профиль)		
Основная цель деятельности:	Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организационно-технологическое обеспечение производства 2. Оперативное управление производством	
	Дополнительные трудовые функции:		
		Умения: 1. Разрабатывать и утверждать план технологического контроля производства для каждой технологической линии, цеха, участка.	

<p>Навык 1: Обеспечение разработки и утверждения технологических регламентов для всех этапов процесса производства</p>	<p>2. Рассматривать и утверждать технологические планы производства, производственные рецептуры, технологические инструкции.</p> <p>3. Организовывать проведение замеров и устанавливать нормы потерь сырья при его подготовке к производству.</p> <p>4. Организовывать проведение пробных производственных выпечек с целью уточнения норм выхода готовой продукции, показателей технологического процесса производства при изменении условий производства, качества сырья. Обеспечивать внесение установленных изменений в технологическую документацию с последующим утверждением.</p> <p>5. Использовать информационные технологии сбора, размещения, хранения и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах.</p>
<p>Знания:</p>	<p>1. Технологии и организация технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>2. Показатели эффективности технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>3. Требования к качеству выполнения технологических операций хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>4. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>5. Производственные мощности, технические характеристики, конструктивные особенности и режимы работы технологического оборудования, правила его эксплуатации.</p> <p>6. Правила документооборота, учета и отчетности при производстве продукции.</p> <p>7. Положения, инструкции и другие руководящие материалы по разработке технологической документации.</p> <p>8. Методы и средства сбора, обработки, хранения и передачи информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
	<p>Умения:</p> <p>1. Руководить деятельностью производственно-технологической и микробиологической лабораторий, обеспечивать</p>

Трудовая функция 1:  
Организационно-технологическое обеспечение производства

Навык 2:  
Обеспечение управления качеством и безопасностью выпускаемой продукции

осуществление теххимического и микробиологического контроля качества основного и дополнительного сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативной документации.

2. Контролировать выполнение плана технологического контроля на линиях, в цехах и участках.

3. Принимать решения по проведению корректирующих и предупреждающих действий в случаях выявления несоответствий или нарушений при осуществлении

контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и процессов.

4. Контролировать ведение записей в лабораторных журналах установленного образца.

5. Организовывать работу по подтверждению соответствия пищевой продукции требованиям безопасности.

6. Осуществлять выбор схемы декларирования, обеспечивать подготовку документации, необходимой для декларирования, проводить испытания образцов продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

7. Разрабатывать, внедрять, сертифицировать и поддерживать в рабочем состоянии системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

8. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние производства, разрабатывать рекомендации.

9. Контролировать соблюдение правил техники безопасности, противопожарной безопасности в лабораториях предприятия.

Знания:

1. Правила организации и ведения технологических процессов на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

2. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного и кондитерского производства.

3. Физические, химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продукции хлебопекарного и кондитерского производства.

4. Требования нормативной документации к качеству сырья, материалов, готовой продукции.

5. Методы проведения испытаний качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

6. Требования международных стандартов.

7. Факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов

		<p>8. Аналитические методы контроля безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов на технологических линиях по хлебопекарного и кондитерского производства.</p>
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	<p>Навык 1: Участие в стратегическом управлении развития производства</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области техники и технологий производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Проводить анализ существующих процессов, рассматривать, оценивать и планировать процесс внедрения предложений по повышению качества выпускаемой продукции, эффективности производства, сокращению технологических затрат и потерь. Управлять изменениями, контролировать результаты внедрения инноваций.</li> <li>3. Участвовать в разработке и внедрении: <ul style="list-style-type: none"> <li>- планов технического переоснащения предприятия;</li> <li>- мероприятий, направленных на улучшение качества продукции, совершенствование организации труда, сокращение расхода сырья и материалов, рост производительности труда.</li> </ul> </li> <li>4. Участвовать в разработке ассортиментной политики предприятия. Управлять ассортиментной матрицей для обеспечения роста прибыли предприятия. Обеспечивать разработку и внедрение в производство новых высокомаржинальных продуктов.</li> <li>5. Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков хлебопекарного и кондитерского производства.</li> <li>6. Руководить работами по проведению исследовательских и экспериментальных работ по освоению вновь разрабатываемых технологических процессов, новых продуктов. Организовывать проведение дегустаций новых продуктов.</li> <li>7. Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы стратегического планирования развития производства.</li> <li>2. Перспективы технического развития отрасли и предприятия.</li> </ol>

Трудовая функция 2:  
Оперативное управление  
производством

3. Технологии менеджмента и маркетинговых исследования рынка продукции и услуг в области хлебопекарного и кондитерского производства.
4. Современные подходы к организации производственного пространства, инновации и концепции, основанные на достижениях науки и техники в области автоматизации, энергоэффективности, экологичности, промышленной безопасности, цифровизации и логистики.
5. Влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции.
6. Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации действующих производств предприятий хлебопекарного и кондитерского производства.
7. Методики расчета экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, рационализаторских предложений и изобретений.
8. Глобальные тенденции развития рынка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Факторы, влияющие на рынок. Трансформация покупательских привычек. Национальные и мировые успешные продукты отрасли. "Модные" продукты и диеты.

Возможность признания  
навыка:

не требуется

Умения:

1. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.
2. Разрабатывать и утверждать план работы производственно-технологической и микробиологической лабораторий по проведению теххимического и микробиологического контроля качества сырья, готовой продукции, устанавливать объем и периодичность проведения исследований.
3. Взаимодействовать с поставщиками сырья и материалов по вопросам качества и безопасности поставляемых продуктов.
4. Определять потребность в лабораторном оборудовании, посуде, реактивах для осуществления бесперебойного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, своевременно составлять заявки на их приобретение.
5. Обеспечивать своевременное проведение поверки средств измерений с целью обеспечения единства измерений.

	<p>Навык 2: Обеспечение планирования и управления деятельностью технологической службы предприятия</p>	<p>6. Внедрять новые методы контроля технологического процесса и качества готовой продукции.</p> <p>7. Взаимодействовать со службами предприятия для оперативного и качественного выполнения производственных задач.</p> <p>8. Взаимодействовать со сторонними организациями (органы санэпиднадзора, независимые аналитические лаборатории, поставщики сырья, упаковки, оборудования и др.) для решения текущих вопросов, входящих в компетенцию службы главного технолога.</p> <p>9. Осуществлять подбор персонала, разрабатывать адаптационные планы для вновь принятых сотрудников, руководить процессом адаптации.</p> <p>10. Руководить процессом обучения производственного персонала, рассматривать и утверждать планы обучения производственного персонала и специалистов технологической службы.</p> <p>11. Применять способы организации производства и эффективной работы коллектива на основе современных методов управления.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Технологии организации и ведения производственных и технологических процессов в хлебопекарном и кондитерском производстве.</p> <p>2. Технологии менеджмента и маркетинга, предназначенные для исследования рынка продукции и услуг в области хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>3. Основные законодательные, нормативные, правовые акты и методические материалы по вопросам планирования и управления производством.</p> <p>4. Основы экономики, организации производства, труда и управления.</p> <p>5. Основы экологического законодательства.</p> <p>6. Основы трудового законодательства.</p> <p>7. Требования к оснащению производственных и микробиологических лабораторий, а также к организации проведения работ.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Ответственность Стрессоустойчивость Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Знание продукта Логическое мышление</p>	
<p>Список технических регламентов и</p>		

национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Начальник производства (обрабатывающая промышленность)	
	4	Технолог по технологии производства пищевых продуктов	
13. Карточка профессии "Тестовод":			
Код группы:	7512-2		
Код наименования занятия:	7512-2-010		
Наименование профессии:	Тестовод		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 6. Тестовод 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 7. Тестовод, 3 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 8. Тестовод, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 9. Тестовод, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Разряд 2 Опыт работы не требуется. Достаточно прохождения обучения на производстве или курсов начальной подготовки. Разряд 3 Требуется не менее 6			

Требования к опыту работы:	<p>месяцев работы в должности тестовода 2-го разряда или аналогичной профессии в пищевой промышленности. Разряд 4 Требуется стаж работы не менее 1 года в должности тестовода 3-го разряда либо опыт работы с технологическим оборудованием на линии производства макаронных изделий. Разряд 5 Требуется стаж работы не менее 2 лет в должности тестовода 4-го разряда, а также опыт организации работы смены (бригады) или выполнения функций по наладке и контролю технологических процессов.</p>	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии :	<p>7512-2-003 - Прессовщик полуфабриката макаронных изделий 8164-2-004 - Оператор машины по изготовлению макаронных изделий</p>	
Основная цель деятельности:	<p>Введение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия на предприятиях. Транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидывательным машинам. Очистка деж, бункера от остатков теста. Дозировка закваски и головки.</p>	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка теста для макаронных изделий</li> <li>2. Формование и резка макаронных изделий</li> <li>3. Сушка и техническое обслуживание оборудования</li> <li>4. Обеспечение необходимых технологических параметров сушки макаронных изделий</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	
	Навык 1:	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать муку и воду для приготовления макаронного теста.</li> <li>2. Проверять чистоту тары и емкостей для сырья.</li> <li>3. Загружать ингредиенты в тестомес по указанию мастера.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Просеивать муку и дозировать воду по рецептуре.</li> <li>2. Подготавливать яйца, соль и другие добавки к загрузке.</li> <li>3. Дозировать компоненты по установленной рецептуре.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать качество муки и воды при поступлении.</li> <li>2. Использовать приборы для измерения массы и влажности.</li> <li>3. Вести учет поступившего сырья для производства</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс подготовки сырья для линии.</li> </ol>

<p>Прием и подготовка сырья для замеса макаронного теста</p>	<p>2. Контролировать соответствие сырья нормативным документам. 3. Оптимизировать использование сырья для снижения потерь.</p>	<p>Знания: Разряд 2 1. Основные виды муки для макаронных изделий. 2. Правила хранения муки и воды на производстве. 3. Основные санитарные требования. Разряд 3 1. Технологические свойства твердых сортов пшеницы. 2. Роль добавок (соль, яйца, витамины). 3. Нормы расхода сырья по рецептуре. Разряд 4 1. Методы контроля качества муки и воды. 2. Влияние влажности на свойства макаронного теста. 3. Нормативы допуска при приеме сырья. Разряд 5 1. ГОСТы и стандарты качества макаронных изделий. 2. Современные методы лабораторного анализа сырья. 3. Основы производственной логистики.</p>
<p>Трудовая функция 1: Подготовка теста для макаронных изделий</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
<p>Навык 2: Замес макаронного теста в тестомесильных машинах</p>	<p>Умения: Разряд 2 1. Загружать ингредиенты в тестомес по инструкции · 2. Следить за работой машины во время замеса. 3. Очищать машину после окончания замеса. Разряд 3 1. Поддерживать установленный режим замеса. 2. Контролировать консистенцию теста вручную. 3. Корректировать время замеса по указанию мастера. Разряд 4 1. Настраивать параметры тестомесильной машины. 2. Определять готовность теста по физическим признакам. 3. Устранять простые неисправности в процессе замеса. Разряд 5 1. Организовывать работу по приготовлению теста на линии. 2. Контролировать соответствие теста требованиям технологии. 3. Руководить персоналом при замесе теста.</p>	<p>Умения: Разряд 2 1. Загружать ингредиенты в тестомес по инструкции · 2. Следить за работой машины во время замеса. 3. Очищать машину после окончания замеса. Разряд 3 1. Поддерживать установленный режим замеса. 2. Контролировать консистенцию теста вручную. 3. Корректировать время замеса по указанию мастера. Разряд 4 1. Настраивать параметры тестомесильной машины. 2. Определять готовность теста по физическим признакам. 3. Устранять простые неисправности в процессе замеса. Разряд 5 1. Организовывать работу по приготовлению теста на линии. 2. Контролировать соответствие теста требованиям технологии. 3. Руководить персоналом при замесе теста.</p>

		<p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные части тестомесильной машины.</li> <li>2. Назначение органов управления.</li> <li>3. Правила безопасной работы.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Режимы замеса для макаронного теста.</li> <li>2. Признаки готовности теста к прессованию.</li> <li>3. Влияние температуры и влажности на тесто.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические параметры приготовления теста.</li> <li>2. Методы контроля пластичности и влажности.</li> <li>3. Требования к санитарии при замесе.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии приготовления макаронного теста.</li> <li>2. Государственные стандарты качества макаронных изделий.</li> <li>3. Методы повышения эффективности процесса.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 1: Управление процессом прессования макаронного теста</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загружать тесто в приемный бункер прессы.</li> <li>2. Следить за равномерностью подачи теста в шнек.</li> <li>3. Удалять деформированные изделия вручную.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поддерживать работу прессы под контролем мастера.</li> <li>2. Контролировать выход макарон через фильеры.</li> <li>3. Устранять простейшие засоры фильер.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать параметры прессы для разных видов изделий.</li> <li>2. Контролировать равномерность прессования.</li> <li>3. Вести учет брака и устранять причины его появления.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс прессования и формования.</li> <li>2. Анализировать показатели производительности линии.</li> <li>3. Внедрять меры по улучшению качества изделий.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные части макаронного прессы.</li> <li>2. Назначение фильер.</li> <li>3. Правила безопасности при работе с прессом.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Режимы прессования и скорость вращения шнека.</li> </ol>

<p>Трудовая функция 2: Формование и резка макаронных изделий</p>		<p>2. Влияние формы фильер на вид макаронных изделий. 3. Возможные дефекты прессования. Разряд 4 1. Технологические параметры прессования. 2. Методы контроля качества при формовании. 3. Нормативы допуска по массе и форме изделий. Разряд 5 1. Современные методы прессования макаронных изделий. 2. Международные стандарты качества. 3. Методы повышения энергоэффективности процесса.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
	<p>Навык 2: Резка и предварительная сушка макаронных изделий</p>	<p>Умения: Разряд 2 1. Использовать ножи для резки макаронных изделий. 2. Следить за длиной изделий визуально. 3. Удалять бракованные изделия. Разряд 3 1. Работать с автоматическими резаками. 2. Контролировать равномерность резки. 3. Соблюдать правила укладки изделий на лотки. Разряд 4 1. Настраивать режимы резки и первичной сушки. 2. Контролировать влажность изделий перед сушкой. 3. Вести учет продукции и брака. Разряд 5 1. Организовывать процесс резки и сушки на линии. 2. Анализировать качество продукции. 3. Руководить персоналом участка резки и сушки.</p> <p>Знания: Разряд 2 1. Виды макаронных изделий по форме. 2. Правила резки и укладки. 3. Санитарные требования. Разряд 3 1. Принцип работы резательного оборудования. 2. Влияние влажности на резку изделий. 3. Возможные дефекты при резке. Разряд 4 1. Методы контроля длины и влажности изделий. 2. Нормативы качества полуфабрикатов. 3. Технологические параметры сушки. Разряд 5 1. Современные технологии резки и сушки макаронных изделий.</p>

		<p>2. Стандарты качества готовой продукции.</p> <p>3. Методы оптимизации производственного процесса.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3: Сушка и техническое обслуживание оборудования	Навык 1: Контроль процесса сушки макаронных изделий	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загружать лотки с изделиями в сушильную камеру.</li> <li>2. Следить за временем сушки по указанию мастера.</li> <li>3. Выгружать изделия после окончания сушки.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поддерживать температуру и влажность в камере.</li> <li>2. Контролировать равномерность сушки визуально.</li> <li>3. Корректировать время сушки по инструкции.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять оптимальные режимы сушки для разных изделий.</li> <li>2. Вести учет параметров процесса.</li> <li>3. Устранять простые сбои в работе сушильных камер.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать и контролировать процесс сушки .</li> <li>2. Анализировать влияние режимов на качество изделий.</li> <li>3. Оптимизировать режимы для повышения производительности.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение процесса сушки.</li> <li>2. Основные признаки готовности изделий.</li> <li>3. Правила безопасности при работе с сушильным оборудованием.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Режимы сушки для различных изделий.</li> <li>2. Влияние температуры и времени на качество.</li> <li>3. Возможные дефекты при сушке.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы контроля качества при сушке.</li> <li>2. Нормативы влажности готовых изделий.</li> <li>3. Требования к санитарии и безопасности.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии сушки макаронных изделий.</li> <li>2. Международные стандарты качества.</li> <li>3. Методы энергоэффективного ведения процесса.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	Не требуется

	<p>Навык 2: Техническое обслуживание и мелкий ремонт оборудования</p>	<p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Очищать оборудование после работы.</li> <li>2. Смазывать движущиеся части по указанию мастера.</li> <li>3. Сообщать о поломках.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заменять расходные материалы и детали.</li> <li>2. Устранять простые неисправности.</li> <li>3. Проверять работу оборудования после обслуживания.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять частичную разборку оборудования.</li> <li>2. Настраивать узлы и механизмы.</li> <li>3. Составлять заявки на ремонт.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять сложный ремонт оборудования.</li> <li>2. Диагностировать неисправности.</li> <li>3. Руководить техническим обслуживанием участка.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение основных узлов оборудования.</li> <li>2. Правила безопасной эксплуатации.</li> <li>3. Элементарные требования по уходу.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Типовые неисправности и их устранение.</li> <li>2. Инструкции по ремонту оборудования.</li> <li>3. Методы диагностики неполадок.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройство макаронных прессов и сушильных камер.</li> <li>2. Схемы технического обслуживания.</li> <li>3. Основы электромеханики.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы диагностики оборудования.</li> <li>2. Техническая документация и чертежи.</li> <li>3. Методы повышения надежности работы оборудования.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загружать изделия в сушильную камеру по инструкции.</li> <li>2. Следить за температурой и временем сушки визуально.</li> <li>3. Сообщать мастеру о неполадках в работе камеры.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устанавливать параметры времени и температуры по инструкции.</li> <li>2. Контролировать равномерность процесса сушки.</li> </ol>

	<p>Навык 1: Настройка и контроль режимов сушки макаронных изделий</p>	<p>3. Корректировать время сушки в пределах допустимого. Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять оптимальные режимы сушки для разных видов изделий.</li> <li>2. Вести журнал учета параметров процесса.</li> <li>3. Регулировать оборудование при изменении влажности.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать работу сушильных установок на линии.</li> <li>2. Анализировать эффективность режимов сушки.</li> <li>3. Оптимизировать параметры для повышения производительности и качества.</li> </ol> <p>Знания: Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение процесса сушки.</li> <li>2. Основные признаки готовности изделий.</li> <li>3. Правила безопасности при работе с сушильным оборудованием.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормы времени и температуры при сушке.</li> <li>2. Влияние влажности на качество готовых изделий.</li> <li>3. Возможные дефекты при нарушении режимов.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы контроля качества полуфабрикатов после сушки.</li> <li>2. Нормативы допуска по влажности.</li> <li>3. Требования к санитарии и безопасности.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии сушки макаронных изделий.</li> <li>2. Международные стандарты качества.</li> <li>3. Методы энергоэффективного ведения процесса.</li> </ol>
<p>Трудовая функция 4: Обеспечение необходимых технологических параметров сушки макаронных изделий</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p> <p>Умения: Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность датчиков температуры и влажности.</li> <li>2. Следить за показаниями приборов в процессе сушки.</li> <li>3. Докладывать мастеру о неисправностях приборов.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поддерживать стабильность температуры и влажности в камере.</li> <li>2. Проводить проверку состояния вентиляции.</li> <li>3. Вносить мелкие корректировки по инструкции.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать систему вентиляции и распределения воздуха.</li> </ol>

	<p>Навык 2: Контроль и обеспечение стабильности микроклимата в сушильных камерах</p>	<p>2. Анализировать показания приборов и корректировать режим. 3. Устранять простейшие неисправности систем контроля. Разряд 5 1. Организовывать контроль микроклимата на всем участке сушки. 2. Разрабатывать графики контроля параметров. 3. Внедрять новые методы обеспечения стабильности микроклимата.</p> <p>Знания: Разряд 2 1. Основные приборы контроля температуры и влажности. 2. Правила работы с измерительными приборами. 3. Признаки нарушения режима сушки. Разряд 3 1. Влияние микроклимата на равномерность сушки. 2. Нормативы температуры и влажности для различных изделий. 3. Возможные дефекты при нестабильном режиме. Разряд 4 1. Методы контроля параметров микроклимата. 2. Устройство систем вентиляции и осушения. 3. Требования производственной санитарии. Разряд 5 1. Современные автоматизированные системы контроля. 2. Международные стандарты контроля микроклимата. 3. Методы повышения стабильности технологического процесса.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность Пунктуальность Терпеливость Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Тайм-менеджмент</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Операторы по изготовлению макаронных изделий
14. Карточка профессии "Начальник производства (обрабатывающая промышленность)":		
Код группы:	1321-0	

Код наименования занятия:	1321-0-037		
Наименование профессии:	Начальник производства (обрабатывающая промышленность)		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 91. Директор (Генеральный директор, Исполнительный директор, Президент, Председатель правления, Управляющий) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы на руководящих должностях в соответствующем профилю организации виде экономической деятельности не менее 5 лет, желательно наличие степени "Магистр делового администрирования" или дополнительного образования в области управления (менеджмента)		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-023 - Директор (начальник) комбината 1210-0-028 - Директор предприятия 1210-0-029 - Директор (управляющий) производственного объединения		
Основная цель деятельности:	Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководство производственно-хозяйственной деятельностью 2. Организация разработки и внедрения новейших прогрессивных форм управления и организации труда	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Управление конфликтами и критический анализ ситуации	
		Умения: 1. Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора. 2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами.	

	<p>Навык 1: Осуществление руководства предприятием</p>	<p>3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</p> <p>4. Принимать решения в пределах своей компетенции.</p> <p>5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям.</p> <p>6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений.</p> <p>7. Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом.</p> <p>8. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</p> <p>9. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</p> <p>2. Технология и методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений.</p> <p>3. Производственные мощности предприятия, технология производства продукции организации.</p> <p>4. Технология производства продукции организации</p> <p>5. Основы предпринимательства.</p>
<p>Трудовая функция 1: Руководство производственно-хозяйственной деятельностью</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
	<p>Навык 2: Осуществление эффективного контроля финансово-экономической деятельности предприятия</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Утверждать штатное расписание предприятия.</p> <p>2. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия.</p> <p>3. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами.</p> <p>4. Обеспечивать сохранность имущества.</p> <p>5. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях.</p> <p>6. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</p> <p>2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий.</p> <p>3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования.</p> <p>4. Основы экономики.</p>

		5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Организация разработки и внедрения новейших прогрессивных форм управления и организации труда	Навык 1: Принимает меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда.</li> <li>2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды.</li> <li>3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе.</li> <li>4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины.</li> <li>5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка.</li> <li>2. Требования пожарной безопасности.</li> <li>3. Основы менеджмента и маркетинга.</li> <li>4. Основы психологии и профессиональной этики.</li> <li>5. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Эффективное управление и организация труда на предприятии	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации.</li> <li>2. Повышать качество и конкурентоспособность производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков.</li> <li>3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы хозяйствования и управления организацией.</li> <li>2. Стратегическое планирование.</li> <li>3. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру.</li> <li>4. Система экономических индикаторов, маркетинг, технику рекламы, управление продажами.</li> </ol>

	Возможность признания навыка:	Не требуется
Дополнительная трудовая функция 1: Управление конфликтами и критический анализ ситуации	Навык 1: Разработка и внедрение стратегий, направленных на предотвращение конфликтных ситуаций.	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе.</li> <li>2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания.</li> <li>3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами.</li> <li>4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания.</li> <li>5. Вести переговоры.</li> <li>6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов.</li> <li>7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий.</li> <li>8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила и нормы межличностного и делового общения.</li> <li>2. Методы ведения переговоров.</li> <li>3. Особенности конфликтологии.</li> <li>4. Принципы критического мышления.</li> <li>5. Теория критического мышления.</li> <li>6. Принципы развития критического мышления.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Стратегическое управление развитием макаронного производства	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять приоритетные направления развития предприятия в отрасли.</li> <li>2. Разрабатывать и утверждать стратегические планы модернизации производства.</li> <li>3. Оценивать инвестиционные проекты и принимать решения о привлечении финансирования.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные тенденции в производстве и экспорте макаронных изделий.</li> <li>2. Методы стратегического и антикризисного управления.</li> <li>3. Законодательные и нормативные требования к деятельности пищевых предприятий.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Понимание бизнеса</p> <p>Самостоятельность и ответственность</p> <p>Стратегическое мышление</p> <p>Умение быстро принимать решения</p> <p>Умение работать в команде</p>	

	Целеустремленность Дисциплинированность Аналитическое мышление	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Инженеры-технологи пищевого производства
	4	Технолог по технологии производства пищевых продуктов

#### Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

15. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

Исполнитель:

Ерғабұл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz.

16. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Казахстана".

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Темирбекова Айжан Болатовна, +7 (707) 590 43 49, aizhan\_tb@mail.ru.

17. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

18. 4 декабря 2024 года.

19. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

20. 27 августа 2025 года

21. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18 декабря 2025 года

22. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2025 г.

23. Дата ориентировочного пересмотра: 1 декабря 2028 г.

Приложение 3  
к приказу Министра  
сельского Хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

**Профессиональный стандарт: "Производство питьевой бутилированной воды"**

**Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Производство питьевой бутилированной воды" разработан в соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и регулирует требования к квалификации работников и профессиональные компетенции, необходимые для эффективной организации производственного процесса в сфере производства питьевой воды, ее очистки, фильтрации, упаковки, хранения и распределения. Стандарт применяется для всех специалистов, работающих в этой отрасли, а также для предприятий, занимающихся производством и продажей питьевой бутилированной воды.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) Питьевая вода – это вода, которая предназначена для ежедневного неограниченного и безопасного потребления человеком и другими живыми существами;

2) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;

3) Бутилированная вода – пищевой продукт, представляющий собой воду, разлитую в стеклянные или пластиковые бутылки для различной торговли. Объем тары колеблется от 0,33-литровых бутылочек до 19-литровых бутылей для кулеров;

4) Навык – способность применять знания и умения, позволяющая выполнять профессиональную задачу целиком;

5) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;

6) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;

7) Кулер (аппарат) – приспособление для розлива, дозирования питьевой воды;

8) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;

9) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

10) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

11) СанПиН – государственные подзаконные нормативные правовые акты с описаниями и требованиями безопасных и безвредных для человека норм с целью сохранения здоровья и нормальной жизнедеятельности.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

- 1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих
- 2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности
- 3) ОРК – отраслевая рамка квалификаций
- 4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих
- 5) ТиПО – техническое и профессиональное образование по соответствующей специальности
- 6) ISO – ISO — International Organization for Standardization (Международная организация по стандартизации)
- 7) НАССР – НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ рисков и критические контрольные точки)
- 8) ГОСТ – Государственный стандарт
- 9) ВОЗ – Всемирная организация здравоохранения
- 10) ЕАЭС – Евразийский экономический союз
- 11) GMP – Good Manufacturing Practice (Надлежащая производственная практика)

## **Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

4. Название профессионального стандарта: Производство питьевой бутилированной воды

5. Код профессионального стандарта: С116

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обработывающая промышленность

11 Производство напитков

11.0 Производство напитков

11.07 Производство безалкогольных напитков, минеральных вод и других вод в бутылках

11.07.0 Производство безалкогольных напитков, минеральных вод и других вод в бутылках

7. Краткое описание профессионального стандарта: Питьевая вода представляет собой товар, который относится к пищевым продуктам и является должным образом очищенной и отфильтрованной водой из артезианских скважин.

8. Перечень карточек профессий:

1) Химик, лабораторный - 3 уровень ОРК

2) Генеральный директор организации - 7 уровень ОРК

3) Техник-технолог (пищевая промышленность) - 4 уровень ОРК

4) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК

5) Оператор загрузочной и разгрузочной установки - 2 уровень ОРК

### Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Химик, лабораторный":			
Код группы:	2113-0		
Код наименования занятия:	2113-0-010		
Наименование профессии:	Химик, лабораторный		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 155. Лаборант-микробиолог 3-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 156. Лаборант-микробиолог 4-й разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Стандартизация, метрология и сертификация (по отраслям)	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Гигиена и эпидемиология	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	3111-9-005 - Лаборант (средней квалификации) 3111-1-005 - Химик лаборант, пробирщик 3111-1-003 - Техник-химик (общий профиль)		
Основная цель деятельности:	Осуществление микробиологического и биологического контроля за производством.		
Описание трудовых функций			

Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Проведение микробиологических анализов воды 2. Контроль санитарного состояния производства
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Проведение микробиологических анализов воды	Навык 1: Подготовка проб к исследованию	Умения: 3 разряд: 1 Отбирать пробы воды в соответствии с нормативами. 2 Подготавливать питательные среды для посева. 3 Стерилизовать посуду и оборудование.  4 разряд: 1 Организовывать процесс подготовки проб на участке. 2 Контролировать правильность отбора и транспортировки проб. 3 Проводить подготовку сложных питательных сред .
		Знания: 3 разряд: 1 Нормативные требования к отбору проб воды. 2 Виды питательных сред для микробиологических исследований. 3 Основы стерилизации и асептики.  4 разряд: 1 Методы контроля качества проб воды. 2 Современные методы приготовления и хранения питательных сред. 3 Требования к валидации лабораторных процедур.
		Возможность признания навыка:
	Навык 2: Проведение микробиологических исследований	Умения: 3 разряд: 1 Выполнять посевы на питательные среды. 2 Определять рост микроорганизмов по морфологии колоний. 3 Вести учет результатов анализов.  4 разряд: 1 Проводить количественные и качественные анализы по методикам ISO. 2 Использовать автоматизированные приборы для подсчета микроорганизмов. 3 Интерпретировать результаты для выявления санитарно-гигиенических рисков.  Знания: 3 разряд: 1 Методы посева и инкубирования.

		<p>2 Основные санитарно-показательные микроорганизмы в воде.</p> <p>3 Правила оформления лабораторных журналов.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1 Методы идентификации патогенных микроорганизмов.</p> <p>2 Современные стандарты микробиологического контроля (ISO).</p> <p>3 Основы биобезопасности и риск-анализа (НАССР).</p> <p>.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 1: Мониторинг чистоты и санитарных параметров</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд:</p> <p>1 Проводить смывы с оборудования и поверхностей.</p> <p>2 Оценивать санитарное состояние производственных помещений.</p> <p>3 Документировать результаты контроля.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1 Планировать и организовывать санитарный мониторинг на участке.</p> <p>2 Анализировать динамику микробиологической обсемененности.</p> <p>3 Разрабатывать предложения по улучшению санитарного состояния.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд:</p> <p>1 Методы микробиологического контроля оборудования.</p> <p>2 Санитарные правила и нормы для бутилированной воды.</p> <p>3 Основы производственной гигиены.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1 Программы производственного контроля (ППК).</p> <p>2 Методы анализа санитарных рисков.</p> <p>3 Нормативы ВОЗ и ЕАЭС по бутилированной воде.</p>
Трудовая функция 2:	Возможность признания навыка:	Не требуется
Контроль санитарного состояния производства		<p>Умения:</p> <p>3 разряд:</p> <p>1 Заполнять протоколы микробиологических исследований.</p> <p>2 Систематизировать результаты анализов.</p> <p>3 Подготавливать отчеты для передачи в производственные подразделения.</p> <p>4 разряд:</p>

	<p>Навык 2: Ведение лабораторной документации и отчетности</p>	<p>1 Вести электронные базы данных по результатам контроля. 2 Формировать сводные отчеты для государственных органов. 3 Разрабатывать внутренние отчетные формы.</p> <p>Знания: 3 разряд: 1 Формы лабораторной документации. 2 Основы статистической обработки данных. 3 Правила хранения лабораторной информации.</p> <p>4 разряд: 1 Стандарты документооборота в пищевой промышленности. 2 Методы статистического анализа результатов исследований. 3 Правила предоставления отчетности в контролирующие органы.</p>
	Возможность признания навыка:	Не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Дисциплинированность Аккуратность Способность к обучению и самообучению Знание продукта</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	4	Техник-технолог (пищевая промышленность)
	6	Инженеры-технологи пищевого производства
10. Карточка профессии "Генеральный директор организации":		
Код группы:	1210-0	
Код наименования занятия:	1210-0-010	
Наименование профессии:	Генеральный директор организации	
Уровень квалификации по ОРК:	7	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации</p>	

Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: Бизнес и управление	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Производственные и обрабатывающие отрасли	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы по специальности не менее 5 лет, при наличии ученой степени (или степени) доктора (кандидата) наук стаж научно-педагогической работы не менее 3 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-028 - Директор предприятия		
Основная цель деятельности:	Руководство производственно - хозяйственной и финансово -экономической деятельностью.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководство производственно-хозяйственной деятельностью 2. Организация разработки и внедрения новейших прогрессивных форм управления и организации труда	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Управление конфликтами и критический анализ ситуации	
	Навык 1: Осуществление эффективного	Умения: 1 Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора. 2 Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами. 3 Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 4 Принимать решения в пределах своей компетенции. 5 Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям. 6 Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений. 7 Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом.	

Трудовая функция 1: Руководство производственно-хозяйст венной деятельностью	руководства предприятием	8 Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 9 Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.
		Знания: 1 Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2 Организация, технология и методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений. 3 Производственные мощности предприятия, технология производства продукции организации. 4 Технология производства продукции организации. 5 Основы предпринимательства.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Осуществление эффективного контроля финансово-экономическо й деятельности предприятия	Умения: 1 Открывать все виды счетов предприятия в банках. 2 Утверждать штатное расписание предприятия. 3 Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия. 4 Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами. 5 Обеспечивать сохранность имущества. 6 Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях. 7 Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей. Знания: 1 Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2 Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий. 3 Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования. 4 Основы экономики. 5 Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.
Возможность признания навыка:	не требуется	
		Умения: 1 Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации.

Трудовая функция 2: Организация разработки и внедрения новейших прогрессивных форм управления и организации труда	Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии	<p>2 Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), соответствующих государственным стандартам и международным стандартам в целях завоевания отечественных и зарубежных рынков.</p> <p>3 Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.</p>
		<p>Знания:</p> <p>1 Современных методов хозяйствования и управления организацией.</p> <p>2 Внешних и внутренних конъюнктур рынка.</p> <p>3 Системы экономических индикаторов, маркетинга, техники рекламы и методов управления продажами.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Принимать меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами	<p>Умения:</p> <p>1 Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда.</p> <p>2 Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды.</p> <p>3 Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе.</p> <p>4 Обеспечивать разработку заключения и выполнения коллективного договора, соблюдения трудовой и производственной дисциплины.</p> <p>5 Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.</p>
	<p>Знания:</p> <p>1 Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка,</p> <p>2 Требования пожарной безопасности.</p> <p>3 Основы менеджмента и маркетинга.</p> <p>4 Основы психологии и профессиональной этики.</p> <p>5 Организация производства и труда.</p> <p>6 Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.</p>	
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <p>1 Обеспечивать внедрение и соблюдение Технического регламента ЕАЭС "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".</p> <p>2 Контролировать выполнение санитарных норм, требований СТ РК, ISO 22000 и HACCP.</p>

Дополнительная трудовая функция 1: Управление конфликтами и критический анализ ситуации	Навык 1: Организация и контроль соблюдения технических регламентов и стандартов качества	3 Организовывать внутренние аудиты и проверки соответствия производства международным и национальным стандартам.  Знания: 1 Основные положения технических регламентов ЕАЭС и Республики Казахстан по безопасности питьевой воды. 2 Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов (ISO 22000, ISO 9001, HACCP, GMP). 3 Требования органов государственного контроля (СЭС, Комитет техрегулирования и метрологии РК).
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Разработка и внедрение стратегий, направленных на предотвращение конфликтных ситуаций.	Умения: 1 Управлять конфликтными ситуациями в коллективе. 2 Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания. 3 Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами. 4 Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания. 5 Вести переговоры. 6 Анализировать события с формулированием обоснованных выводов. 7 Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий. 8 Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.  Знания: 1 Правила и нормы межличностного и делового общения. 2 Методы ведения переговоров. 3 Особенности конфликтологии. 4 Принципы критического мышления. 5 Теория критического мышления. 6 Принципы развития критического мышления.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Понимание бизнеса</p> <p>Самостоятельность и ответственность</p> <p>Стратегическое мышление</p> <p>Стрессоустойчивость</p> <p>Гибкость мышления</p> <p>Умение быстро принимать решения</p> <p>Дисциплинированность</p> <p>Аккуратность</p> <p>Лидерство</p>	

Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
11. Карточка профессии "Техник-технолог (пищевая промышленность)":			
Код группы:	3129-9		
Код наименования занятия:	3129-9-004		
Наименование профессии:	Техник-технолог (пищевая промышленность)		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 109. Техник-технолог		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	ТиПО (специалист среднего звена)	Технология производства пищевых продуктов	
Требования к опыту работы:	Техник-технолог I категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника-технолога II категории не менее 2 лет;		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	3112-1-005 - Техник-технолог (общий профиль) 3129-9-006 - Технолог пищевой промышленности		
Основная цель деятельности:	Выполнение работ по улучшению технического оснащения и технологического процесса предприятия.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Разработка под руководством более квалифицированного специалиста технологические процессы и оптимальные режимы производства. 2. Внедрение задачи научной организации труда.	
	Дополнительные трудовые функции:		
		Умения: 1 Проводить испытания технологического оборудования, экспериментальных работ по	

<p>Трудовая функция 1: Разработка под руководством более квалифицированного специалиста технологические процессы и оптимальные режимы производства.</p>	<p>Навык 1: Разработка технологических процессов и режимов производства.</p>	<p>проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства.</p> <p>2 Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов техники и технологии.</p> <p>3 Составлять технические задания на проектирование приспособлений, оснастки и специального оборудования, предусмотренных разработанной технологией.</p> <p>4 Оформлять изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласовывать их с подразделениями предприятия.</p> <p>5 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>Знания:</p> <p>1 Единая система технологической подготовки производства.</p> <p>2 Типовые технологические процессы и режимы производства.</p> <p>3 Состав продукта, на который разрабатывается технологический процесс или режим производства. Технические характеристики проектируемого объекта и требований к нему.</p> <p>4 Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов, оборудования.</p> <p>5 Методы проведения патентных исследований.</p> <p>6 Правила техники безопасности и санитарные нормы.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Разрабатывать внутреннюю документацию</p>	<p>Умения:</p> <p>1 Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.</p> <p>2 Создавать служебные документы.</p> <p>3 Составлять и предоставлять отчетную документацию.</p> <p>Знания:</p> <p>1 Порядок разработки и утверждения документации.</p> <p>2 Правила разработки и оформления технологических документов.</p> <p>3 Современные тенденции в отрасли и стандартов организации.</p> <p>4 Нормативно-правовые документы отрасли.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p>

	<p>Навык 1: Сбор и анализ информации</p>	<p>1 Проводить поиск и сбор оперативной производственной информации, используя различные источники. 2 Обрабатывать систематизацию информации. 3 Анализировать и обрабатывать информацию. 4 Применять статистические методы анализа информации. 5 Использовать и передавать информацию в подразделения. 6 Хранить производственную информацию. 7 Применять систему обработки информации.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Знания: 1 Методы поиска, сбора оперативной и производственной информации. 2 Методы обработки производственной информации. 3 Виды информации. 4 Каналы передачи производственной информации. 5 Статистические методы обработки информации. 6 Системы обработки производственной информации.</p>
<p>Трудовая функция 2: Внедрение задачи научной организации труда.</p>	<p>Навык 2: Проведение патентных исследований на производстве</p>	<p>не требуется</p> <p>Умения: 1 Применять правила и законодательные акты по охране труда. 2 Соблюдать санитарные нормы на производстве. 3 Применять в разработке технически обоснованные нормы времени (выработки), рассчитывать подетальные и пооперационные материальные нормативы. 4 Применять нормы расхода сырья и экономическую эффективность проектируемых технологически процессов. 5 Внедрять технологические процессы в цехах. 6 Выявлять причины брака продукции и подготавливать предложения по его предупреждению и ликвидации. 7 Составлять карты технологического процесса и материальные карты, ведомости оснастки и другую технологическую документацию. 8 Проводить обработку и дезинфекцию оборудования.</p> <p>Знания: 1 Единая система технологической подготовки производства. 2 Типовые технологические процессы и режимы производства. 3 Конструкции изделия или состав продукта, на которые разрабатывается режим производства или технологический процесс.</p>

		<p>4 Технические характеристики проектируемого объекта, требования к нему.</p> <p>5 Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования</p> <p>6 Методы проведения патентных исследований.</p> <p>7 Технология производства, выпускаемой предприятием продукции.</p> <p>8 Основное технологическое оборудования предприятия, принципы его работы.</p> <p>9 Правила и нормы охраны труда.</p>	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Аккуратность</p> <p>Проектное мышление</p> <p>Бережливое производство</p> <p>Контроль рабочих процессов</p>		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Химик, лаборант	
	6	Инженеры-технологи пищевой промышленности	
12. Карточка профессии "Инженеры-технологи пищевого производства":			
Код группы:	2145-4		
Код наименования занятия:	-		
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003.</p> <p>Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)</p>		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям)	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы по специальности на должностях специалиста не менее 3 лет.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	2145-4-008 - Химик пищевых производств 2131-5-009 - Микробиолог, контроль качества	
Основная цель деятельности:	Осуществление микробиологического и биологического контроля за производством.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Проводить микробиологические операции 2. Проведение анализа ситуации и информации
	Дополнительные трудовые функции:	
	<p>Навык 1: Проведение ответственных микробиологических операции, исследовании и анализов</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Производить заготовку чистых культур микроорганизмов в лаборатории и обеспечивать ими производство.</li> <li>2 Обеспечивать контроль за приготовлением питательных средств для культивирования микроорганизмов.</li> <li>3 Обеспечивать контроль за соблюдением установленного микробиологического режима на всех стадиях производственного процесса.</li> <li>4 Не допускать отклонений от норм в технологических процессах производства.</li> <li>5 Выявлять отклонения от нормы в технологических процессах производства и давать указания к их устранению.</li> <li>6 Следить за исправностью микробиологического оборудования и приборов.</li> <li>7 Соблюдать действующие правила и нормы по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</li> <li>8 Выполнять инструкции по охране труда.</li> <li>9 Выполнять технологические инструкции.</li> <li>10 Выполнять правила внутреннего трудового распорядка.</li> <li>11 Представлять отчеты о результатах проведенных микробиологических работ, лабораторных исследований и измерений.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Нормативно-правовые акты РК, регламентирующие деятельность предприятия.</li> <li>2 Основы технологии производства продукции предприятия.</li> <li>3 Основы трудового законодательства.</li> </ol>

<p>Трудовая функция 1: Проводить микробиологические операции</p>		<p>4 Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.</p> <p>5 Правила внутреннего трудового распорядка.</p> <p>6 Правила приготовления титрованных растворов, индикаторов, реактивов и питательных средств.</p> <p>7 Правила проведения микробиологических исследований,</p> <p>8 Условия и сроки хранения растворов и реактивов.</p> <p>9. Работа контрольно-измерительных приборов и оборудования, калибровку лабораторной посуды.</p> <p>10 Точные методы исследования и проведения анализов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.</p> <p>11 Основы метрологии.</p> <p>12 Правильное заполнение журналов по микробиологическому контролю сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Контролировать своевременный санитарный осмотр цехов</p>	<p>Умения:</p> <p>1 Систематически проверять и требовать от работников цехов обеспечения соответствующего санитарного состояния основных и вспомогательных цехов.</p> <p>2 Контролировать своевременный санитарный осмотр цехов.</p> <p>3 Своевременно сообщать руководству предприятия обо всех нарушениях в технологии и санитарии.</p> <p>4 Обеспечивать здоровые и безопасные условия труда на рабочем месте.</p> <p>5 Соблюдает установленный микробиологический режим на всех стадиях производственного процесса.</p> <p>6 Контролировать санитарно-техническое состояние аппаратуры, оборудования.</p> <p>Знания:</p> <p>1 Знание особенностей организационно-технологической структуры предприятия.</p> <p>2 Правила соблюдения санитарно-технического состояния аппаратуры, оборудования</p> <p>3 Микробиологические режимы на всех стадиях производственного процесса.</p> <p>4 Правила обеспечения безопасных условий труда на рабочем месте</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p> <p>1 Проводить поиск и анализ оперативной и производственной информации, используя различные источники.</p>

Трудовая функция 2: Проведение анализа ситуации и информации	Навык 1: Поиск, сбор и анализ информации	<p>2 Обработать и систематизировать оперативную и производственную информацию.</p> <p>3 Анализировать и обрабатывать оперативную и производственную информацию.</p> <p>4 Применять статистические методы анализа оперативной и производственной информации.</p> <p>5 Использовать информацию и передавать оперативную и производственную информации.</p> <p>6 Хранить оперативную и производственную информацию.</p> <p>7 Применять систему обработки оперативной и производственной информации.</p>
		<p>Знания:</p> <p>1 Методы поиска и сбора информации.</p> <p>2 Методы обработки оперативной производственной информации.</p> <p>3 Виды информации.</p> <p>4 Каналы передачи оперативной производственной информации.</p> <p>5 Статистические методы обработки оперативной и производственной информации.</p> <p>6 Система обработки оперативной и производственной информации.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Критический анализ ситуации	<p>Умения:</p> <p>1 Анализировать события с формулировать обоснованные выводы.</p> <p>2 Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий.</p> <p>3 Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.</p>
	<p>Знания:</p> <p>1 Принципы критического мышления.</p> <p>2 Теория критического мышления.</p> <p>3 Принципы развития критического мышления.</p>	
Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Адаптивность</p> <p>Пунктуальность</p> <p>Самостоятельность и ответственность</p> <p>Стрессоустойчивость</p> <p>Терпеливость</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	7	Генеральный директор организации

Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	4	Техник-технолог (пищевая промышленность)	
13. Карточка профессии "Оператор загрузочной и разгрузочной установки":			
Код группы:	8343-9		
Код наименования занятия:	8343-9-035		
Наименование профессии:	Оператор загрузочной и разгрузочной установки		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 328. Укладчик-упаковщик 1-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 329. Укладчик-упаковщик 2-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 330. Укладчик-упаковщик 3-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 331. Укладчик-упаковщик 4-й разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		

Другие возможные наименования профессии:	8343-9-037 - Оператор механизированных и автоматизированных складов	
Основная цель деятельности:	Эксплуатация и проведение оперативного технического обслуживания технологического оборудования линий по производству воды.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укладка и упаковка готовой продукции</li> <li>2. Подготовка упаковочных материалов</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль качества и учет продукции</li> </ol>
	<p>Навык 1: Выполнение операций по укладке продукции в тару</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Размещать продукцию в коробки и ящики по простой схеме.</li> <li>2 Проверять целостность упаковочной тары.</li> <li>3 Поддерживать чистоту рабочего места.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Укладывать продукцию по весу и количеству.</li> <li>2 Обеспечивать сохранность продукции при транспортировке.</li> <li>3 Работать с маркировочными ярлыками.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Организовывать последовательность укладки при разных видах упаковки.</li> <li>2 Контролировать вес и комплектацию.</li> <li>3 Использовать механизированные средства для укладки.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Контролировать работу менее квалифицированных упаковщиков.</li> <li>2 Оптимизировать процессы укладки.</li> <li>3 Обеспечивать выполнение стандартов качества.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Виды тары и упаковочных материалов.</li> <li>2 Основы санитарии и гигиены.</li> <li>3 Простые правила укладки.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Нормы и правила укладки разных видов продукции.</li> <li>2 Виды маркировки и способы ее нанесения.</li> <li>3 Правила складирования продукции.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Устройство укладочных столов и приспособлений.</li> <li>2 Основы производственной логистики.</li> </ol>

		<p>3 Требования к транспортной и потребительской таре.</p> <p>4 разряд:  1 Нормативные документы по упаковке.  2 Методы контроля качества продукции.  3 Правила охраны труда при укладке.</p>
Трудовая функция 1: Укладка и упаковка готовой продукции	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка продукции к транспортировке	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:  1 Складывать готовую продукцию на поддоны.  2 Использовать простые обвязочные материалы.  3 Поддерживать порядок на складе.</p> <p>2 разряд:  1 Работать с ручными тележками и роликовыми конвейерами.  2 Фиксировать продукцию в таре.  3 Выполнять элементарное штабелирование.</p> <p>3 разряд:  1 Использовать стрейч-пленку и обвязочные ленты.  2 Формировать паллеты по установленным схемам.  3 Контролировать устойчивость штабелей.</p> <p>4 разряд:  1 Планировать размещение продукции на складе.  2 Контролировать качество подготовленной к транспортировке продукции.  3 Обеспечивать рациональное использование складских площадей.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:  1 Основные виды транспортной тары.  2 Элементарные правила складирования.  3 Требования к чистоте складов.</p> <p>2 разряд:  1 Правила транспортировки различных видов продукции.  2 Назначение обвязочных материалов.  3 Основы складского учета.</p> <p>3 разряд:  1 Методы паллетирования.  2 Устройство и правила работы с упаковочными материалами.  3 Нормы допустимой нагрузки на тару и паллеты.</p>

		<p>4 разряд:</p> <p>1 Современные технологии складирования.</p> <p>2 Нормативы по хранению и транспортировке.</p> <p>3 Системы учета и инвентаризации.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p> <p>Навык 1: Производить измерения по контролю качества продукции и вносить</p>	<p>не требуется</p> <p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <p>1 Принимать коробки, ящики и пленку.</p> <p>2 Визуально проверять целостность упаковочных материалов.</p> <p>3 Сортировать материалы по видам.</p> <p>2 разряд:</p> <p>1 Учитывать количество и качество упаковки.</p> <p>2 Размещать материалы на складе.</p> <p>3 Подготавливать тару к подаче на участок.</p> <p>3 разряд:</p> <p>1 Контролировать соответствие упаковки требованиям производства.</p> <p>2 Вести учет расхода упаковки.</p> <p>3 Использовать механизированные устройства при перемещении.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1 Организовывать складской учет упаковки.</p> <p>2 Контролировать качество поступающих партий.</p> <p>3 Принимать решения о списании и возврате бракованной упаковки.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <p>1 Основные виды упаковочных материалов.</p> <p>2 Правила обращения с тарой.</p> <p>3 Требования к хранению упаковки.</p> <p>2 разряд:</p> <p>1 Нормы складирования упаковки.</p> <p>2 Методы учета поступающей тары.</p> <p>3 Условия хранения разных материалов.</p> <p>3 разряд:</p> <p>1 Сортировка упаковки по размерам и назначению.</p> <p>2 Основы складской логистики.</p> <p>3 Правила безопасного обращения с тарой.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1 Нормативные документы на упаковочные материалы.</p>

Трудовая функция 2: Подготовка упаковочных материалов	результаты измерения в учетную документацию	2 Методы контроля качества поступающих партий. 3 Правила ведения складской документации.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка упаковки к использованию	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <p>1 Раскрывать и собирать простые коробки. 2 Обрезать пленку и бумагу. 3 Подавать упаковку на рабочее место.</p> <p>2 разряд:</p> <p>1 Подготавливать тару для автоматических линий. 2 Работать с простыми приспособлениями. 3 Проверять чистоту упаковки.</p> <p>3 разряд:</p> <p>1 Настраивать механизированные устройства для подготовки упаковки. 2 Организовывать подачу упаковки на участок. 3 Контролировать состояние упаковочных материалов.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1 Оптимизировать процесс подготовки упаковки. 2 Контролировать исправность оборудования. 3 Руководить работой нижестоящих работников.</p>
		<p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <p>1 Виды простой тары (коробки, пакеты). 2 Элементарные правила обращения с инструментом. 3 Требования к санитарии.</p> <p>2 разряд:</p> <p>1 Назначение упаковочных приспособлений. 2 Правила подачи упаковки. 3 Основы техники безопасности.</p> <p>3 разряд:</p> <p>1 Устройство упаковочных приспособлений. 2 Технология подготовки упаковки. 3 Правила технического обслуживания оборудования.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1 Методы оптимизации упаковочных процессов. 2 Современные технологии подготовки упаковки. 3 Нормативы производственной санитарии.</p>
Возможность признания навыка:	не требуется	

	<p>Навык 1: Визуальный контроль качества упакованной продукции</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Проверять целостность упаковки.</li> <li>2 Обнаруживать явные дефекты.</li> <li>3 Откладывать бракованную продукцию.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Контролировать соответствие упаковки стандартам.</li> <li>2 Работать с маркировкой и этикетками.</li> <li>3 Вести учет брака.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Использовать простые измерительные инструменты.</li> <li>2 Контролировать вес и количество продукции.</li> <li>3 Составлять отчеты о выявленных дефектах.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Разрабатывать мероприятия по снижению брака.</li> <li>2 Контролировать работу упаковщиков.</li> <li>3 Обеспечивать выполнение планов по качеству.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Виды дефектов упаковки.</li> <li>2 Основы производственной гигиены.</li> <li>3 Элементарные правила учета брака.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Требования к маркировке продукции.</li> <li>2 Методы сортировки по качеству.</li> <li>3 Правила учета дефектной продукции.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Основы метрологии и контроля.</li> <li>2 Методы проверки массы и количества.</li> <li>3 Нормативы допустимых отклонений.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Методы анализа качества продукции.</li> <li>2 Современные стандарты качества.</li> <li>3 Системы управления качеством (НАССР, ISO).</li> </ol>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Контроль качества и учет продукции</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p> <p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Заполнять простые ярлыки.</li> <li>2 Ставить дату и подпись.</li> <li>3 Хранить документацию.</li> </ol>

	<p>Навык 2: Учет и оформление сопроводительной документации</p>	<p>2 разряд: 1 Заполнять сопроводительные ведомости. 2 Вести учет выданной продукции. 3 Использовать простые формы отчетности.</p> <p>3 разряд: 1 Вести журналы учета продукции. 2 Оформлять акты брака. 3 Работать с простыми компьютерными программами.</p> <p>4 разряд: 1 Организовывать учет продукции на участке. 2 Контролировать ведение документации младшими работниками. 3 Составлять отчеты для руководства.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1 Виды сопроводительных документов. 2 Простые правила заполнения ярлыков. 3 Основы делопроизводства.</p> <p>2 разряд: 1 Формы учетной документации. 2 Правила заполнения ведомостей. 3 Основы складского учета.</p> <p>3 разряд: 1 Журналы и формы учета. 2 Нормативы по браку и списанию. 3 Основы работы с ПК.</p> <p>4 разряд: 1 Правила ведения отчетности на производстве. 2 Системы электронного учета. 3 Нормативы документооборота.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Системное мышление Терпеливость Умение работать в команде Выносливость и усердие Рефлексия Инициативность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
	Уровень ОРК:	Наименование профессии:

Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	4	Техник-технолог (пищевая промышленность)
---	---	--

#### **Глава 4. Технические данные профессионального стандарта**

14. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабұл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

15. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Республики Казахстан"

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Анаятова Ирина Викторовна, +7 (777) 676 91 55, 121219891@mail.ru

16. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

17. 12 сентября 2024 г.

18. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

19. 13 октября 2025 г.

20. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18 декабря 2024 г.

21. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2025 г.

22. Дата ориентировочного пересмотра: 1 января 2028 г.

Приложение 4  
к приказу Министра  
сельского Хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

#### **Профессиональный стандарт: "Производство фасованного чая"**

##### **Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Производство фасованного чая" применяется в области производства и упаковки чая, а также в сфере кулинарии и гостиничного бизнеса. Он охватывает все этапы производства чая, начиная с выбора сырья и заканчивая упаковкой и маркировкой готового продукта. Стандарт определяет требования к квалификации и профессиональным навыкам специалистов, занятых в производстве фасованного чая, а также содержит рекомендации по оборудованию и технологическим процессам

производства. Разработан в соответствии со статьей 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и может применяться при формировании требований к соискателю для приема на работу, формировании образовательных программ, в том числе обучения персонала на предприятиях, признания профессиональной квалификации работников и выпускников организаций образования, а также для решения широкого круга задач в области управления персоналом в организациях и на предприятиях.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) Артикул – тип или род изделия, товара, а также его цифровое или буквенное обозначение для кодирования;

2) Фиксаторы-зажимы для пакетов с чаем – мелкая, но незаменимая часть качественного сервиса. Благодаря им пакеты выглядят эстетично, обладают достаточной степенью герметичности, пропуская лишь необходимое количество воздуха к конечному товару;

3) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;

4) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком;

5) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;

6) Купажирование – это сведения вместе взятых в определенном соотношении исходных продуктов (материалов) и вкусовых (или пищевых) добавок;

7) Купажный барабан – барабанный смеситель для купажирования разных сортов чая, кофе и др. сыпучих компонентов;

8) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;

9) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;

10) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

11) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

12) Органолептический метод оценки качества – метод оценки сырья, продукта по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу и консистенции;

13) Термопринтер – устройство для нанесения изображения по принципу термопечати.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих

2) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих

3) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности

4) ОРК – Отраслевая рамка квалификаций

5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование

6) НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points — это система анализа рисков и критических контрольных точек. Она применяется в пищевой промышленности для обеспечения безопасности.

7) ISO 22000 – Международный стандарт системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

8) GMP – Good Manufacturing Practice — Надлежащая производственная практика — это международный свод правил и норм, которые обеспечивают выпуск безопасной и качественной пищевой продукции, лекарств и косметики.

## **Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

4. Название профессионального стандарта: Производство фасованного чая.

5. Код профессионального стандарта: С113.

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обрабатывающая промышленность;

10 Производство продуктов питания;

10.8 Производство прочих продуктов питания;

10.83 Производство чая и кофе;

10.83.0 Производство чая и кофе.

7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям, занятым в процессе купажирования и составления различных видов чая, биохимического контроля, фасовки и упаковки чая.

8. Перечень карточек профессий:

1) Микробиолог, контроль качества - 4 уровень ОРК;

2) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК;

3) Машинист расфасовочно-упаковочных машин - 2 уровень ОРК;

4) Купажист - 3 уровень ОРК;

5) Техник-технолог (пищевая промышленность) - 4 уровень ОРК;

6) Генеральный директор - 7 уровень ОРК.

### Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Микробиолог, контроль качества":			
Код группы:	2131-5		
Код наименования занятия:	2131-5-009		
Наименование профессии:	Микробиолог, контроль качества		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003.</p> <p>Параграф 75. Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)</p>		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Стандартизация, метрология и сертификация (по отраслям)	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы в лаборатории микробиологического контроля или аналогичной должности не менее 2 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	2131-5-006 - Микробиолог		
Основная цель деятельности:	Осуществление микробиологического контроля материалов, сырья, производственного оборудования, готовой продукции.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Отбор и подготовка проб 2. Проведение микробиологических анализов	
	Дополнительные трудовые функции:		
		<p>Умения:</p> <p>1. Отбирать образцы продукции, воды, воздуха, смывов в соответствии с утвержденными методиками и санитарными правилами;</p>	

Трудовая функция 1:  
Отбор и подготовка проб

Навык 1:  
Отбор проб сырья,  
полуфабрикатов и  
готовой продукции

2. Проводить микробиологические анализы: посевы, идентификацию, количественный учет микроорганизмов, определение показателей безопасности;
3. Работать с лабораторным оборудованием ( автоклав, термостат, микроскоп, ламинарный бокс, анализаторы);
4. Вести лабораторную документацию: оформлять протоколы испытаний, журналы, отчеты по установленной форме;
5. Оценивать соответствие продукции требованиям нормативной документации (ISO и др.);
6. Участвовать в расследовании причин микробиологического брака и отклонений;
7. Соблюдать правила биологической и промышленной безопасности, санитарно-гигиенического режима.

Знания:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены производства;
2. Методики микробиологических исследований пищевой продукции и производственной среды;
3. Нормативные требования к микробиологическим показателям (СанПиН, ISO и др.);
4. Основы системы управления качеством (НАССР, GMP, – в зависимости от отрасли);
5. Правила эксплуатации лабораторного оборудования и средств индивидуальной защиты;
6. Требования к оформлению лабораторной документации, ведению журналов и отчетности;
7. Основы охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности в лаборатории.

Возможность признания  
навыка:

не требуется

Навык 2:  
Подготовка проб к  
анализу

Умения:

1. Осуществлять микробиологический контроль сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и припасов, воды и воздуха.
2. Осуществлять микробиологический контроль за санитарным состоянием технологического оборудования.
3. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических и технологических режимов в производственных цехах.
4. Проводить контроль выпуска готовой продукции по микробиологическим показателям.
5. Контролировать хранение готовой продукции.

Знания:

1. Знание нормативной базы.
2. Технической документации по пищевой безопасности и качеству.

		<p>3. Систем менеджмента качества.</p> <p>4. Правил техники безопасности и противопожарной защиты.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Проведение микробиологических анализов	Навык 1: Выполнение лабораторных анализов	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать результаты микробиологических исследований и выявлять потенциальные источники загрязнения;</li> <li>2. Разрабатывать санитарно-гигиенические мероприятия по предупреждению роста патогенной и условно-патогенной микрофлоры;</li> <li>3. Участвовать в разработке и корректировке санитарных инструкций, регламентов и SOP (стандартных операционных процедур);</li> <li>4. Проводить микробиологический мониторинг критических контрольных точек (ССР) в рамках НАССР;</li> <li>5. Осуществлять оценку эффективности санитарной обработки и дезинфекции;</li> <li>6. Проводить обучение производственного персонала по вопросам санитарии и микробиологической безопасности.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы работы систем НАССР, GMP и их применение в микробиологическом контроле;</li> <li>2. Механизмы микробиологического загрязнения и пути его распространения на производстве;</li> <li>3. Методики верификации санитарных мероприятий и процедур контроля;</li> <li>4. Современные дезинфицирующие средства и методы оценки их эффективности;</li> <li>5. Внутренние регламенты и производственные стандарты предприятия;</li> <li>6. Основы эпидемиологии и профилактики инфекций, связанных с производственной деятельностью.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация мероприятий по выпуску безопасной продукции	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать рекомендации по ведению технологических процессов и обеспечению микробиологической безопасности.</li> <li>2. Вести лабораторный журнал, протоколы исследований, отчеты и прочую документацию установленного образца по результатам исследований.</li> <li>3. Участвовать в разработке и внедрении системы качества на производстве.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы микробиологических исследований.</li> </ol>

		2. Правила эксплуатации лабораторного оборудования, приборов. 3. Технологию пищевого производства.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Терпеливость Дисциплинированность Выносливость и усердие		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
10. Карточка профессии "Инженеры-технологи пищевого производства":			
Код группы:	2145-4		
Код наименования занятия:	-		
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли	Квалификация: -
	Уровень образования: послесреднее образование (прикладной бакалавриат)	Специальность: Химическая технология и производство (по видам)	Квалификация: -
	инженер-технолог I категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога II категории не менее 2 лет;		

Требования к опыту работы:	инженер-технолог II категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога без категории не менее 3 лет; инженер-технолог без категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров без предъявления требований к стажу работы или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника I категории не менее 3 лет.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии :	3129-9-008 - Технолог по технологии производства пищевых продуктов 3129-9-004 - Техник-технолог (пищевая промышленность)	
Основная цель деятельности:	Организация, координация и контроль всех этапов производственного процесса на предприятии по производству бутилированной воды, обеспечение выполнения производственного плана, соблюдение технологической дисциплины, норм качества, санитарно-гигиенических и экологических требований, а также эффективное управление производственным персоналом с целью бесперебойного выпуска конкурентоспособной продукции.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль технологического процесса и готовой продукции на производстве.</li> <li>2. Контроль качества и соблюдение санитарных требований</li> <li>3. Организация и контроль технологического процесса фасовки чая</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	
	Навык 1: Ведение процесса контроля	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать соблюдение технологических инструкций, технологических условий и другой нормативно- технической документации.</li> <li>2. Вести контроль за ходом технологического процесса.</li> <li>3. Контролировать соблюдение рецептур при выработке продукции, норм расхода сырья, вспомогательных материалов, выходов готовой продукции.</li> <li>4. Выявлять нарушение технологических параметров, рецептур купаживания, выходов продукции, расхода сырья и принимает меры по их устранению.</li> <li>5. Контролировать условия хранения продукции и сроков годности.</li> <li>6. Принимать участие в проведении входного контроля сырья, определять качество чая органолептическим методом оценки.</li> <li>7. Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов.</li> </ol>

Трудовая функция 1: Контроль технологического процесса и готовой продукции на производстве.		<p>8. Принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению.</p> <p>9. Контролировать экологическую и биологическую безопасность технологии производства.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Основ трудового законодательства, правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.</p> <p>2. Технических требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции.</p> <p>3. Установленных стандартов и технических условий.</p> <p>4. Требования СанПиН, маркировки и хранения продукции.</p> <p>5. Нормативов расхода сырья.</p> <p>6. Видов брака и способов его предупреждения.</p> <p>7. Основного технологического оборудования и принципы его работы.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация производственного процесса розлива воды	<p>Умения:</p> <p>1. Оценивать производственные риски и принимать решения по их устранению</p> <p>2. Работать с технологическими регламентами и картами</p> <p>3. Управлять и координировать работу смен</p> <p>4. Обеспечивать бесперебойную работу оборудования и систем водоподготовки</p> <p>Знания:</p> <p>1. Технология подготовки, розлива и укупорки бутилированной воды</p> <p>2. Требования СанПиН и технических регламентов Таможенного союза</p> <p>3. Принципы работы оборудования по водоподготовке и розливу</p> <p>4. Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности</p>
Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 1: Контроль качества и соблюдение санитарных требований	<p>Умения:</p> <p>1. Обеспечивать выполнение требований по микробиологической, физико-химической и органолептической безопасности продукции;</p> <p>2. Осуществлять входной контроль сырья, промежуточный и выходной контроль продукции;</p> <p>3. Внедрять и контролировать систему HACCP на производстве.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Основные требования ISO 22000 и HACCP к фасованному чаю;</p>

<p>Трудовая функция 2: Контроль качества и соблюдение санитарных требований</p>		<p>2. Показатели качества и безопасности чая; 3. Основы санитарии, гигиены и контроля производственной среды.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Разработка и контроль технологических режимов фасовки</p>	<p>Умения: 1. Разрабатывать технологические инструкции по фасовке чая. 2. Определять оптимальные параметры дозирования, заваривания и упаковки. 3. Контролировать соблюдение технологических режимов на производственной линии. 4. Проводить анализ причин отклонений от нормативных параметров. 5. Разрабатывать мероприятия по повышению качества и снижению брака.</p> <p>Знания: 1. Основы технологии переработки и фасовки чая. 2. Физико-химические свойства чайного сырья и их влияние на процесс фасовки. 3. Технические характеристики фасовочно-упаковочного оборудования. 4. Нормативные документы по качеству чая. 5. Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов (НАССР, ISO 22000).</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 1: Организация контроля качества фасованного чая</p>	<p>Умения: 1. Проводить входной контроль чайного сырья и упаковочных материалов. 2. Организовывать лабораторные испытания качества готового чая. 3. Контролировать маркировку и соответствие продукции стандартам. 4. Оформлять протоколы испытаний и отчеты о результатах контроля. 5. Внедрять новые методы контроля качества и оптимизировать существующие.</p> <p>Знания: 1. Требования технических регламентов к безопасности чая и пищевой продукции. 2. Методы физико-химического и органолептического анализа чая. 3. Правила маркировки и сертификации фасованного чая. 4. Системы производственного контроля качества. 5. Международные стандарты по качеству и безопасности пищевой продукции.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

<p>Трудовая функция 3: Организация и контроль технологического процесса фасовки чая</p>	<p>Навык 2: Обеспечение исправной работы фасовочно-упаковочного оборудования</p>	<p>Умения: 1. Контролировать техническое состояние фасовочных машин и дозаторов. 2. Участвовать в наладке и регулировке оборудования для разных видов фасовки (пакетики, пирамидки, пачки). 3. Вносить корректировки в параметры работы оборудования при изменении характеристик сырья. 4. Обеспечивать соблюдение графиков технического обслуживания и санитарной обработки оборудования. 5. Анализировать причины неисправностей и взаимодействовать с инженерной службой по их устранению.</p> <p>Знания: 1. Устройство фасовочно-упаковочных машин для чая. 2. Принципы работы дозирующих устройств и упаковочных узлов. 3. Основы технического обслуживания и наладки производственного оборудования. 4. Нормативные требования по охране труда и безопасности при работе с оборудованием. 5. Методы повышения эффективности и надежности фасовочно-упаковочных линий.</p>
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Возможность признания навыка: не требуется</p> <p>Стрессоустойчивость Терпеливость Умение быстро принимать решения Целеустремленность Аккуратность Аналитическое мышление Выносливость и усердие</p>	
<p>Список технических регламентов и национальных стандартов:</p>		
<p>Связь с другими профессиями в рамках ОРК:</p>	<p>Уровень ОРК: 5 7</p>	<p>Наименование профессии: Микробиолог Генеральный директор</p>
<p>11. Карточка профессии "Машинист расфасовочно-упаковочных машин":</p>		
<p>Код группы:</p>	<p>8183-0</p>	
<p>Код наименования занятия:</p>	<p>8183-0-003</p>	
<p>Наименование профессии:</p>	<p>Машинист расфасовочно-упаковочных машин</p>	
<p>Уровень квалификации по ОРК:</p>	<p>2</p>	

подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 288. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 2-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 289. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 3-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 290. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 4-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 291. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 5-й разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Для должности машиниста расфасовочно-упаковочных машин требуется наличие опыта работы не менее 1 года в области упаковки и фасовки пищевой продукции на аналогичном оборудовании.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	8169-9-061 - Оператор расфасовочно-упаковочного автомата 8183-0-011 - Оператор упаковочной машины		
Основная цель деятельности:	Выполнение процесса фасовки и упаковки чая на предприятии.		
Описание трудовых функций			
		1. Подготовка расфасовочно-упаковочных машин к работе	

Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	2. Ведение процесса расфасовки и упаковки продукции
	Дополнительные трудовые функции:	1. Техническое обслуживание и устранение неисправностей
Трудовая функция 1: Подготовка расфасовочно-упаковочных машин к работе	Навык 1: Подготовка оборудования к пуску и регулировка рабочих параметров	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять внешний осмотр машины перед включением.</li> <li>2. Проверять наличие и качество упаковочного материала.</li> <li>3. Настраивать простейшие параметры по инструкции.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Регулировать дозирующее устройство.</li> <li>2. Настраивать температурный режим запайки.</li> <li>3. Проводить пробный запуск оборудования.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Налаживать узлы машины под конкретный вид продукции.</li> <li>2. Контролировать равномерность подачи продукта.</li> <li>3. Настраивать параметры датчиков и дозаторов.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять комплексную наладку оборудования.</li> <li>2. Контролировать взаимодействие систем упаковочной линии.</li> <li>3. Корректировать параметры после тестирования.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные органы управления машиной.</li> <li>2. Правила охраны труда при работе с оборудованием.</li> <li>3. Основы устройства расфасовочно-упаковочных машин.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технические характеристики используемых машин.</li> <li>2. Последовательность запуска оборудования.</li> <li>3. Методы устранения простейших сбоев.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технические требования к расфасовке продукции.</li> <li>2. Принцип работы дозирующих и упаковочных узлов.</li> <li>3. Основы метрологии и точности дозирования.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конструктивные особенности упаковочных линий</li> <li>2. Нормативные требования к качеству продукции.</li> <li>3. Основы производственной логистики.</li> </ol>
		Возможность признания навыка:

	<p>Навык 2: Проведение визуального осмотра и проверки исправности механизмов</p>	<p>Умения: Разряд 2 1. Проводить внешний осмотр деталей машины. 2. Обнаруживать явные дефекты и повреждения. 3. Сообщать мастеру о выявленных неисправностях. Разряд 3 1. Проверять работу узлов при холостом пуске. 2. Выявлять неплотности и сбои подачи. 3. Использовать простейшие инструменты контроля. Разряд 4 1. Проверять дозирующие системы на работоспособность. 2. Контролировать состояние узлов и механизмов. 3. Фиксировать выявленные нарушения в журнале. Разряд 5 1. Организовывать комплексный осмотр оборудования. 2. Анализировать техническое состояние механизмов. 3. Принимать решения о необходимости ремонта.</p> <p>Знания: Разряд 2 1. Виды типовых повреждений оборудования. 2. Последовательность проверки машины. 3. Правила остановки оборудования. Разряд 3 1. Основные причины неисправностей. 2. Основы технической диагностики. 3. Требования к безопасной эксплуатации. Разряд 4 1. Схемы проверки оборудования. 2. Технические параметры узлов машин. 3. Методы инструментального контроля. Разряд 5 1. Системы диагностики упаковочных линий. 2. Методы оценки износа деталей. 3. Порядок проведения технического осмотра.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
		<p>Умения: Разряд 2 1. Проверять внешний вид упаковки. 2. Контролировать маркировку продукции. 3. Сообщать о выявленных дефектах. Разряд 3 1. Проводить выборочный контроль качества. 2. Вести учет брака. 3. Проверять герметичность упаковки. Разряд 4 1. Организовывать контроль качества на линии.</p>

	<p>Навык 1: Контроль качества готовой продукции</p>	<p>2. Использовать приборы измерения. 3. Корректировать процесс при отклонениях. Разряд 5</p> <p>1. Разрабатывать план контроля качества. 2. Анализировать качество партии продукции. 3. Внедрять новые методы контроля.</p> <p>Знания: Разряд 2</p> <p>1. Виды брака готовой продукции. 2. Правила маркировки. 3. Требования к качеству фасованного товара. Разряд 3</p> <p>1. Методы выборочного контроля. 2. Государственные стандарты качества. 3. Правила хранения фасованной продукции. Разряд 4</p> <p>1. Методы статистического контроля. 2. Нормативы допуска при фасовке. 3. Принципы производственного контроля. Разряд 5</p> <p>1. Международные стандарты качества. 2. Методы сертификации продукции. 3. Современные системы управления качеством.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2: Ведение процесса расфасовки и упаковки продукции</p>	<p>Навык 2: Управление процессом расфасовки и упаковки</p>	<p>Умения: Разряд 2</p> <p>1. Загружать упаковочный материал в машину. 2. Следить за равномерностью подачи продукта. 3. Удалять поврежденные упаковки вручную. Разряд 3</p> <p>1. Вести процесс расфасовки под контролем оператора. 2. Проводить выборочный контроль веса и объема продукции. 3. Контролировать плотность и герметичность упаковки. Разряд 4</p> <p>1. Регулировать процесс дозирования по приборам. 2. Вести учет брака и устранять причины его возникновения. 3. Контролировать технологический процесс в целом. Разряд 5</p> <p>1. Организовывать работу упаковочной линии. 2. Анализировать показатели производительности. 3. Внедрять меры по повышению эффективности процесса.</p> <p>Знания: Разряд 2</p>

		<p>1. Правила загрузки сырья и материалов.  2. Основные требования к готовой упаковке.  3. Последовательность работы оборудования.  Разряд 3  1. Виды дефектов готовой продукции.  2. Способы регулирования качества расфасовки.  3. Санитарные нормы при фасовке.  Разряд 4  1. Нормативы брака и допуска.  2. Технологические параметры процесса.  3. Методы контроля качества.  Разряд 5  1. Стандарты качества и сертификации.  2. Современные методы упаковки и маркировки.  3. Основы производственного менеджмента.</p>
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 1: Выполнение	<p>Умения:  Разряд 2  1. Выполнять смазку узлов машины.  2. Очищать детали от загрязнений.  3. Сообщать мастеру о выявленных проблемах.  Разряд 3  1. Заменять расходные материалы.  2. Устранять простейшие неисправности.  3. Проверять работу после обслуживания.  Разряд 4  1. Выполнять частичную разборку оборудования.  2. Регулировать узлы и механизмы.  3. Составлять заявки на ремонт.  Разряд 5  1. Выполнять сложный ремонт оборудования.  2. Диагностировать неисправности с приборами.  3. Руководить обслуживанием линии.</p> <p>Знания:  Разряд 2  1. Виды смазочных материалов.  2. Правила ухода за оборудованием.  3. Требования техники безопасности.  Разряд 3  1. Основные причины сбоев.  2. Инструкции по эксплуатации и ремонту.  3. Методы диагностики неполадок.  Разряд 4  1. Устройство основных узлов.  2. Схемы технического обслуживания.  3. Основы электромеханики.  Разряд 5  1. Основы электроники и автоматики.</p>

Дополнительная трудовая функция 1: Техническое обслуживание и устранение неисправностей	профилактического обслуживания	2. Работа с технической документацией. 3. Методы комплексной диагностики.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Устранение мелких неисправностей	Умения: Разряд 2 1. Выявлять мелкие неисправности. 2. Заменять простые детали. 3. Докладывать мастеру о сбоях. Разряд 3 1. Устранять сбои подачи материала. 2. Регулировать мелкие узлы. 3. Восстанавливать работу машины после ремонта. Разряд 4 1. Устранять сбои в дозировании. 2. Регулировать работу датчиков. 3. Восстанавливать работу линии. Разряд 5 1. Комплексно устранять неисправности. 2. Определять причины сложных сбоев. 3. Оптимизировать процесс обслуживания.
		Знания: Разряд 2 1. Простейшие виды неисправностей. 2. Правила безопасного ремонта. 3. Назначение основных инструментов. Разряд 3 1. Причины мелких поломок. 2. Методы устранения неисправностей. 3. Основы эксплуатации оборудования. Разряд 4 1. Схемы ремонта оборудования. 2. Принципы регулировки узлов. 3. Методы восстановления работы. Разряд 5 1. Автоматизированные системы управления. 2. Методы диагностики оборудования. 3. Современные технологии ремонта.
Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Самостоятельность и ответственность Умение работать в команде	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	4	Техник-технолог (пищевая промышленность)

Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	3	Купажист	
12. Карточка профессии "Купажист":			
Код группы:	7519-1		
Код наименования занятия:	7519-1-001		
Наименование профессии:	Купажист		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 52. Купажист пектинового экстракта, 4 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы по соответствующей профессии в смежной области — не менее 1 года. При отсутствии стажа – прохождение производственного обучения (практики) или наставничества продолжительностью не менее 2 месяцев под руководством опытного специалиста.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	8131-9-121 - Аппаратчик экстрагирования 8167-5 - Операторы по купажированию кофе и чая		
Основная цель деятельности:	Введение процесса составления купажа пектинового экстракта с соблюдением технологических параметров. Контроль качества и количества экстрактов и регулирование загрузки их в купажеры-отстойники		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Наблюдение за уровнем экстракта в купажерах-отстойниках, определение его количества и передача на фильтрацию 2. Контроль качества и количества экстрактов и регулирование загрузки их в купажеры-отстойники	
	Дополнительные трудовые функции:		
		Умения:	

Трудовая функция 1: Наблюдение за уровнем экстракта в купажах-отстойниках, определение его количества и передача на фильтрацию	Навык 1: Проведение лабораторных анализов и испытаний образцов при фасовке чая.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность лабораторного оборудования</li> <li>2. Осуществлять выбор лабораторной посуды в соответствии с требованиями методик проведения испытаний.</li> <li>3. Готовить реактивы в соответствии с требованиями методик проведения испытаний.</li> <li>4. Производить лабораторные анализы образцов сырья.</li> <li>5. Заполнять журнал учета результатов анализов и протоколов испытаний.</li> <li>6. Заполнять сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции.</li> <li>7. Осуществлять санитарную обработку лабораторного инструментария</li> <li>8. Придерживаться правил техники безопасности и противопожарной защиты.</li> </ol>
		Знания: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правил эксплуатации лабораторного оборудования.</li> <li>2. Требований охраны труда и техники безопасности</li> <li>3. Правил обращения с химическими реактивами.</li> <li>4. Правил санитарной обработки лабораторного оборудования и посуды.</li> <li>5. Методов и методик проведения испытаний образцов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Наблюдение за уровнем экстракта в купажах-отстойниках	Умения: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать материалы по проведению купажирования и испытаний.</li> <li>2. Осуществлять отбор проб.</li> <li>3. Составление средней пробы.</li> <li>4. Производить маркирование и хранение отобранных образцов в соответствии.</li> </ol> Знания: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правил обращения с инструментарием для отбора проб.</li> <li>2. Правил обращения с образцами и пробами.</li> <li>3. Параметры технологического режима купажирования.</li> </ol>
Возможность признания навыка:	Не требуется	
		Умения: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать экстракты для купажирования и проверять их соответствие по документам.</li> <li>2. Осуществлять органолептический и лабораторный контроль качества экстрактов.</li> </ol>

Трудовая функция 2: Контроль качества и количества экстрактов и регулирование загрузки их в купажи-отстойники	Навык 1: Контроль качества и количества экстрактов	3. Измерять количество экстрактов и вести учет их поступления и расхода.	
		Знания: 1. Виды экстрактов, используемых в производстве фасованного чая. 2. Нормативные требования к качеству экстрактов. 3. Методы органолептического и лабораторного контроля.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2: Регулирование загрузки экстрактов в купажи-отстойники	Умения: 1. Загружать экстракты в купажи-отстойники с соблюдением технологических норм. 2. Контролировать равномерность распределения экстрактов в оборудовании. 3. Регулировать процесс загрузки для обеспечения стабильности купажа.	
	Знания: 1. Устройство и принцип работы купажи-отстойников. 2. Технология смешивания экстрактов в производстве чая. 3. Требования техники безопасности при работе с оборудованием для загрузки.		
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Системное мышление</p> <p>Терпеливость</p> <p>Умение быстро принимать решения</p> <p>Аккуратность</p>		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Техник-технолог (пищевая промышленность)	
13. Карточка профессии "Техник-технолог (пищевая промышленность)":			
Код группы:	3129-9		
Код наименования занятия:	3129-9-004		
Наименование профессии:	Техник-технолог (пищевая промышленность)		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			

Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 109. Техник-технолог		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Техник-технолог I категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника-технолога II категории не менее 2 лет; Техник-технолог II категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника – технолога без категории не менее 2 лет; Техник-технолог без категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) без предъявления требований к стажу работы.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	3112-1-005 - Техник-технолог (общий профиль) 3129-9-006 - Технолог пищевой промышленности		
Основная цель деятельности:	Выполнение работ по улучшению технического оснащения и технологического процесса предприятия.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организация и контроль технологического процесса 2. Организация и совершенствование рабочих процессов на основе принципов научной организации труда	
	Дополнительные трудовые функции:		
		Умения: 1. Проводить испытания технологического оборудования, экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства. 2. Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов техники и технологии.	

Трудовая функция 1: Организация и контроль технологического процесса	Навык 1: Разработка технологических процессов и режимов производства.	<p>3. Составлять технические задания на проектирование приспособлений, оснастки и специального оборудования, предусмотренных разработанной технологией.</p> <p>4. Оформлять изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласовывать их с подразделениями предприятия.</p> <p>5. Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм.</p>
		<p>Знания:</p> <p>1. Система технологической подготовки производства.</p> <p>2. Типовые технологические процессы и режимы производства.</p> <p>3. Состав продукта, на который разрабатывается технологический процесс или режим производства. Технические характеристики проектируемого объекта и требований к нему.</p> <p>4. Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов, оборудования.</p> <p>5. Методы проведения патентных исследований.</p> <p>6. Правила техники безопасности и санитарные нормы.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация рабочего процесса на участке	<p>Умения:</p> <p>1. Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.</p> <p>2. Создавать служебные документы.</p> <p>3. Составлять и предоставлять отчетную документацию.</p>
	<p>Знания:</p> <p>1. Порядок разработки и утверждения документации .</p> <p>2. Правила разработки и оформления технологических документов.</p> <p>3. Современные тенденции в отрасли и стандартов организации.</p> <p>4. Нормативно-правовые документы отрасли.</p>	
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <p>1. Применять правила и законодательные акты по охране труда.</p> <p>2. Соблюдать санитарные нормы на производстве.</p> <p>3. Применять в разработке технически обоснованные нормы времени (выработки),</p>

<p>Трудовая функция 2: Организация и совершенствование рабочих процессов на основе принципов научной организации труда</p>	<p>Навык 1: Проведение патентных исследований на производстве</p>	<p>рассчитывать подетальные и пооперационные материальные нормативы.</p> <p>4. Применять нормы расхода сырья и экономическую эффективность проектируемых технологических процессов.</p> <p>5. Внедрять технологические процессы в цехах.</p> <p>6. Выявлять причины брака продукции и подготавливать предложения по его предупреждению и ликвидации.</p> <p>7. Составлять карты технологического процесса и материальные карты, ведомости оснастки и другую технологическую документацию.</p> <p>8. Проводить обработку и дезинфекцию оборудования.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Единая система технологической подготовки производства.</p> <p>2. Типовые технологические процессы и режимы производства.</p> <p>3. Конструкции изделия или состав продукта, на которые разрабатывается режим производства или технологический процесс.</p> <p>4. Технические характеристики проектируемого объекта, требования к нему.</p> <p>5. Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования</p> <p>6. Методы проведения патентных исследований.</p> <p>7. Технология производства, выпускаемой предприятием продукции.</p> <p>8. Основное технологическое оборудования предприятия, принципы его работы.</p> <p>9. Правила и нормы охраны труда.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Сбор и анализ оперативной производственной информации</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Проводить поиск и сбор оперативной производственной информации, используя различные источники.</p> <p>2. Обрабатывать систематизацию информации.</p> <p>3. Анализировать и обрабатывать информацию.</p> <p>4. Применять статистические методы анализа информации.</p> <p>5. Использовать и передавать информацию в подразделения.</p> <p>6. Хранить производственную информацию.</p> <p>7. Применять систему обработки информации.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Методы поиска, сбора оперативной и производственной информации.</p>

		2. Методы обработки производственной информации. 3. Виды информации. 4. Каналы передачи производственной информации. 5. Статистические методы обработки информации. 6. Системы обработки производственной информации.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Самостоятельность и ответственность Терпеливость Умение работать в команде Дисциплинированность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Микробиолог, контроль качества	
	3	Купажист	
14. Карточка профессии "Генеральный директор":			
Код группы:	1210-0		
Код наименования занятия:	1210-0-002		
Наименование профессии:	Генеральный директор		
Уровень квалификации по ОРК:	7		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: (Бизнес и управление	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: (Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям)	Квалификация: -

	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Общий управленческий стаж — не менее 5 лет в сфере пищевого производства, из них не менее 3 лет в должности руководителя.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-028 - Директор предприятия		
Основная цель деятельности:	Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководство производственно-хозяйственной деятельностью 2. Организация разработки и внедрения новейших прогрессивных форм управления и организации труда	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Организация системы обеспечения качества и стратегического управления конфликтными рисками	
Трудовая функция 1:	Навык 1: Управление хозяйственными ресурсами предприятия	Умения:	1. Обеспечивать рациональное использование материальных, финансовых и трудовых ресурсов. 2. Контролировать финансово-экономическую деятельность и сохранность имущества предприятия. 3. Принимать управленческие решения по повышению рентабельности и снижению издержек.
		Знания:	1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Организация, технология и методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений. 3. Производственные мощности предприятия, технология производства продукции организации. 4. Технология производства продукции организации. 5. Основы предпринимательства.
	Возможность признания навыка:	Не требуется	
		Умения:	1. Утверждать штатное расписание предприятия. 2. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия.

<p>Руководство производственно-хозяйст венной деятельностью</p>	<p>Навык 2: Организация и управление производственными процессами</p>	<p>3. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами. 4. Обеспечивать сохранность имущества. 5. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях. 6. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.</p> <p>Знания: 1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий. 3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования. 4. Основы экономики. 5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2: Организация разработки и внедрения новейших</p>	<p>Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии</p>	<p>Умения: 1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации. 2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков. 3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.</p> <p>Знания: 1. Современные методы хозяйствования и управления организацией. 2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру. 3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
		<p>Умения: 1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда.</p>

прогрессивных форм управления и организации труда	<p>Навык 2: Применение мер по обеспечению организации квалифицированными кадрами</p>	<p>2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды.</p> <p>3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе.</p> <p>4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины.</p> <p>5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка,</p> <p>2. Требования пожарной безопасности.</p> <p>3. Основы менеджмента и маркетинга.</p> <p>4. Основы психологии и профессиональной этики.</p> <p>5. Организация производства и труда.</p> <p>6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
Дополнительная трудовая функция 1: Организация системы обеспечения качества и стратегического управления конфликтными рисками	<p>Навык 1: Обеспечение качества и конкурентоспособности продукции</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Обеспечивать внедрение и функционирование систем качества (НАССР, ISO 22000).</p> <p>2. Организовывать сертификацию продукции и контроль соответствия стандартам.</p> <p>3. Анализировать показатели качества и внедрять мероприятия по их улучшению.</p> <p>4. Разрабатывать политику маркетинга и продвижения фасованного чая на внутреннем и внешнем рынках.</p> <p>5. Устанавливать деловые связи с поставщиками сырья и покупателями готовой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Международные и национальные стандарты качества пищевой продукции.</p> <p>2. Методы маркетинга и продвижения продукции на рынке.</p> <p>3. Системы управления качеством и безопасностью (НАССР, ISO, GMP).</p> <p>4. Основы финансового менеджмента и инвестиционного планирования.</p> <p>5. Современные тенденции развития рынка чая и упаковочных технологий.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p> <p>1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе.</p> <p>2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания.</p>

	<p>Навык 2: Разработка и внедрение стратегий, направленных на предотвращение конфликтных ситуаций.</p>	<p>3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами. 4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания. 5. Вести переговоры. 6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов. 7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий. 8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.</p>
		<p>Знания: 1. Правила и нормы межличностного и делового общения. 2. Методы ведения переговоров. 3. Особенности конфликтологии. 4. Принципы критического мышления. 5. Теория критического мышления. 6. Принципы развития критического мышления.</p>
	Возможность признания навыка:	Не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Адаптивность Ответственность Понимание бизнеса Пунктуальность Самостоятельность и ответственность Стратегическое мышление Умение быстро принимать решения Управление изменениями Устные коммуникативные навыки Лидерство</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Инженеры-технологи пищевого производства
	4	Микробиолог

#### Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

15. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабұл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

16. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Республики Казахстан"

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Тастанбекова З.Ж. , +7 (701) 313 11 57, tastanbekovaz@mail.ru

17. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

18. 04 декабря 2024 г.

19. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

20. 04 сентября 2025 г.

21. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18 декабря 2024 г.

22. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2025 г.

23. Дата ориентировочного пересмотра: 1 января 2028 г.

Приложение 5  
к приказу Министра  
сельского Хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

## **Профессиональный стандарт: "Производство напитков"**

### **Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Производство напитков" устанавливает требования к квалификации работников, которые занимаются производством напитков. Этот стандарт применяется в организациях и предприятиях, занимающихся разработкой, производством, упаковкой, хранением и реализацией напитков, имеет широкое применение в организациях пищевой промышленности, а также в организациях, занимающихся распределением и продажей напитков.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;

2) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком;

3) Дезинфекция – мероприятия, проводимые с целью уничтожения патогенной микрофлоры с применением химических веществ;

4) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;

- 5) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту;
  - 6) Купажирование – технологическая операция смешивания сырья и ингредиентов, предусмотренных рецептурой для получения полупродукта;
  - 7) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;
  - 8) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;
  - 9) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;
  - 10) СанПин – государственные подзаконные нормативные правовые акты с описаниями и требованиями безопасных и безвредных для человека с целью сохранения здоровья и нормальной жизнедеятельности.
3. Осы кәсіптік стандартта мынадай қысқартулар қолданылады
- 1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
  - 2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности;
  - 3) ОРК – Отраслевая рамка квалификаций;
  - 4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих;
  - 5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование.

## **Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

4. Название профессионального стандарта: Производство напитков
5. Код профессионального стандарта: С115
6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:  
С Обрабатывающая промышленность;  
11 Производство напитков;  
11.0 Производство напитков;  
11.07 Производство безалкогольных напитков, минеральных вод и других вод в бутылках;  
11.07.0 Производство безалкогольных напитков, минеральных вод и других вод в бутылках.
7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям, занятым при производстве напитков. К напиткам относятся безалкогольные товары, вырабатываемые из натурального сырья и концентратов с применением воды; могут выпускаться в газированном и негазированной форме.
8. Перечень карточек профессий:
  - 1) Упаковщик-фасовщик - 2 уровень ОРК;

- 2) Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции - 3 уровень ОРК;
- 3) Микробиолог, контроль качества - 4 уровень ОРК;
- 4) Мастер цеха (обрабатывающая промышленность) - 4 уровень ОРК;
- 9) Генеральный директор - 7 уровень ОРК;
- 10) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК.

### Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Упаковщик-фасовщик":			
Код группы:	9321-0		
Код наименования занятия:	9321-0-005		
Наименование профессии:	Упаковщик-фасовщик		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и других квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 216. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 2-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 217. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 3-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 218. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 4-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 219. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 5-й разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	Не требуется	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:		
Основная цель деятельности:	Укладка готовой продукции и присвоение партийных номеров выработанной продукции.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка оборудования к работе</li> <li>2. Ведение процесса расфасовки и упаковки напитков</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Техническое обслуживание и ремонт оборудования</li> </ol>
	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять качество поступающей тары и пленки.</li> <li>2. Загружать материалы в бункеры и магазины машин.</li> <li>3. Подготавливать этикетки и маркировочные ленты</li> </ol> <p>.</p> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать соответствие размеров и качества упаковочных материалов.</li> <li>2. Регулировать натяжение пленки и бумаги.</li> <li>3. Обеспечивать бесперебойную подачу упаковочных материалов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять контроль складирования упаковочной тары.</li> <li>2. Определять дефекты упаковочных материалов.</li> <li>3. Организовывать замену рулонов и корректировку подачи.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать качество и соответствие материалов техническим условиям.</li> <li>2. Оптимизировать расход упаковочной тары.</li> <li>3. Вести учет используемых материалов.</li> </ol>	
	<p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды упаковочных материалов и их назначение.</li> <li>2. Правила маркировки и этикетирования.</li> <li>3. Требования к качеству тары.</li> </ol> <p>3 разряд:</p>	
	<p>Навык 1: Подготовка упаковочных материалов и тары</p>	

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стандарты на упаковочные материалы.</li> <li>2. Правила регулировки подачи пленки.</li> <li>3. Основы хранения тары и пленочных материалов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы контроля качества упаковочных материалов.</li> <li>2. Нормы расхода и списания тары.</li> <li>3. Условия хранения упаковки.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные виды упаковочных материалов.</li> <li>2. Методы оптимизации расхода упаковки.</li> <li>3. Экологические требования к утилизации тары.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
<p>Трудовая функция 1: Подготовка оборудования к работе</p>	<p>Навык 2: Проведение подготовки и наладки расфасовочно-упаковочных машин</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять внешний осмотр машин перед запуском.</li> <li>2. Проверять исправность узлов и элементов упаковочной линии.</li> <li>3. Готовить простые инструменты и вспомогательные материалы к работе.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять регулировку подачи упаковочного материала.</li> <li>2. Проводить контроль готовности автоматики и датчиков.</li> <li>3. Подготавливать смазочные материалы и осуществлять их применение.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять комплексную наладку оборудования перед началом смены.</li> <li>2. Проверять работу дозирующих устройств.</li> <li>3. Регулировать температурные и скоростные режимы машин.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить полную диагностику оборудования и определять неисправности.</li> <li>2. Осуществлять наладку сложных узлов упаковочных автоматов.</li> <li>3. Вносить корректировки в работу программного обеспечения линии.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные устройства и узлы упаковочных машин</li> </ol>

		<p>2. Правила безопасного запуска оборудования. 3. Назначение инструментов и приспособлений.</p> <p>3 разряд: 1. Принципы работы упаковочных автоматов. 2. Основы электротехники и автоматики. 3. Правила смазки и ухода за оборудованием.</p> <p>4 разряд: 1. Технические характеристики расфасовочных линий. 2. Способы регулировки режимов дозирования и нагрева. 3. Правила проведения наладочных работ.</p> <p>5 разряд: 1. Основы диагностики и поиска неисправностей. 2. Программное обеспечение упаковочных линий. 3. Современные методы технического обслуживания оборудования.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1: Контроль качества расфасованной продукции	<p>Умения: 2 разряд: 1. Проверять целостность упаковки. 2. Отбраковывать дефектную продукцию. 3. Сортировать готовую продукцию.</p> <p>3 разряд: 1. Измерять массу или объем расфасованного напитка. 2. Проверять качество укупорки. 3. Вести учет брака.</p> <p>4 разряд: 1. Организовывать контроль качества продукции в процессе. 2. Составлять отчеты по выявленным несоответствиям. 3. Устранять причины возникновения брака.</p> <p>5 разряд: 1. Анализировать результаты контроля качества. 2. Разрабатывать мероприятия по снижению уровня брака. 3. Внедрять системы ХАССП в процесс упаковки.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Правила приемки и сортировки продукции. 2. Виды дефектов упаковки.</p>

		<p>3. Основы санитарии.</p> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы измерения объема и массы напитков.</li> <li>2. Требования к герметичности упаковки.</li> <li>3. Правила ведения учета брака.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные документы по качеству напитков.</li> <li>2. Методы анализа причин брака.</li> <li>3. Способы устранения дефектов упаковки.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Система ХАССП и стандарты качества.</li> <li>2. Методы статистического контроля качества.</li> <li>3. Международные требования к безопасности напитков.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
<p>Трудовая функция 2: Ведение процесса расфасовки и упаковки напитков</p>	<p>Навык 2: Управление технологическим процессом</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Включать и останавливать машины по инструкции.</li> <li>2. Контролировать равномерную подачу бутылок и банок.</li> <li>3. Удалять видимые дефекты упаковки.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать работу дозирующих устройств.</li> <li>2. Поддерживать заданный темп упаковки.</li> <li>3. Вести простую отчетность о количестве готовой продукции.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечивать стабильность технологического процесса.</li> <li>2. Контролировать параметры температуры, давления, дозировки.</li> <li>3. Своевременно выявлять и устранять мелкие неисправности.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управлять автоматизированными линиями розлива и упаковки.</li> <li>2. Вносить изменения в режим работы для повышения эффективности.</li> <li>3. Анализировать производственные данные.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные правила эксплуатации упаковочных машин.</li> </ol>

		<p>2. Виды напитков и особенности их расфасовки. 3. Основы охраны труда при работе с оборудованием.</p> <p>3 разряд: 1. Принципы дозирования и герметизации упаковки. 2. Правила ведения сменной документации. 3. Методы визуального контроля качества продукции.</p> <p>4 разряд: 1. Технологические параметры упаковки напитков. 2. Методы регулировки производительности оборудования. 3. Правила санитарной обработки линии.</p> <p>5 разряд: 1. Автоматизированные системы управления линией . 2. Методы анализа производственного процесса. 3. Современные технологии упаковки напитков.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1: Текущий уход за оборудованием	<p>Умения: 2 разряд: 1. Проводить очистку машин от остатков продукции . 2. Выполнять смазку простых узлов. 3. Подготавливать рабочее место к смене.</p> <p>3 разряд: 1. Осуществлять замену расходных материалов. 2. Контролировать работу охладителей и компрессоров. 3. Проводить профилактический осмотр.</p> <p>4 разряд: 1. Выполнять замену узлов и деталей по инструкции . 2. Устранять простые неисправности. 3. Составлять заявку на ремонт.</p> <p>5 разряд: 1. Диагностировать и устранять сложные неисправности. 2. Проводить профилактические ремонты. 3. Участвовать в модернизации оборудования.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Правила санитарной обработки оборудования.</p>

		<p>2. Инструкции по смазке машин. 3. Требования охраны труда.</p> <p>3 разряд: 1. Схемы работы компрессоров и охладителей. 2. Методы профилактического осмотра. 3. Правила замены расходных материалов.</p> <p>4 разряд: 1. Методы устранения мелких неисправностей. 2. Правила составления заявок на ремонт. 3. Основы механики упаковочных машин.</p> <p>5 разряд: 1. Современные методы диагностики оборудования. 2. Правила проведения планового ремонта. 3. Основы модернизации и оптимизации работы машин.</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Техническое обслуживание и ремонт оборудования</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Взаимодействие с ремонтными службами</p>	<p>Умения: 2 разряд: 1. Сообщать о неисправностях мастеру. 2. Передавать информацию о браке и сбоях. 3. Подготавливать оборудование к осмотру.</p> <p>3 разряд: 1. Оформлять заявки на ремонт. 2. Фиксировать время простоя оборудования. 3. Контролировать сроки устранения неисправностей.</p> <p>4 разряд: 1. Участвовать в приемке оборудования после ремонта. 2. Проверять работу узлов после восстановления. 3. Вести журнал технического состояния.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать взаимодействие с ремонтными службами. 2. Контролировать качество выполненных ремонтных работ. 3. Участвовать в разработке графиков обслуживания.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Правила передачи информации о неисправностях. 2. Основы производственной дисциплины. 3. Обязанности ремонтного персонала.</p>

		<p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формы заявок на ремонт.</li> <li>2. Методы учета простоев.</li> <li>3. Правила взаимодействия с ремонтными службами.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы проверки оборудования после ремонта.</li> <li>2. Правила ведения журналов учета.</li> <li>3. Ответственность персонала за техническое состояние машин.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы планирования ремонтов.</li> <li>2. Современные системы учета обслуживания.</li> <li>3. Методы контроля качества ремонтных работ.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Адаптивность Ответственность Пунктуальность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции
10. Карточка профессии "Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции":		
Код группы:	7239-2	
Код наименования занятия:	7239-2-017	
Наименование профессии:	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		
	<p>Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135.</p> <p>Параграф 76. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 3 разряд</p>	
	<p>Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск</p>	

Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 77. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 4 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 78. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 5 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 79. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 6 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 80. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 7 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	7239-2-032 - Наладчик технологического оборудования		
Основная цель деятельности:	Наладка, ремонт и эксплуатация специального технологического оборудования		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка оборудования к работе	
		2. Обеспечение бесперебойной работы оборудования	
		3. Оптимизация производственных процессов	

	Дополнительные трудовые функции:	
	<p>Навык 1: Настройка и регулировка оборудования перед запуском</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять внешнюю проверку состояния оборудования.</li> <li>2. Проводить простую регулировку механизмов по инструкции.</li> <li>3. Подготавливать рабочее место и инструмент.</li> </ol> <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать узлы и агрегаты оборудования в соответствии с технологическими картами.</li> <li>2. Проверять работу отдельных механизмов в холостом режиме.</li> <li>3. Проводить мелкие регулировки в процессе наладки.</li> </ol> <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять полную регулировку оборудования по технологическим параметрам.</li> <li>2. Проверять взаимодействие всех систем оборудования.</li> <li>3. Выявлять и устранять отклонения при пробном запуске.</li> </ol> <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить комплексную наладку оборудования для различных видов напитков.</li> <li>2. Настраивать автоматические системы контроля и подачи.</li> <li>3. Разрабатывать режимные карты наладки.</li> </ol> <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять высокотехнологичную наладку оборудования с компьютерным управлением.</li> <li>2. Вносить корректировки в программы автоматического регулирования.</li> <li>3. Руководить наладкой и вводом оборудования в эксплуатацию.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы устройства и работы оборудования для производства напитков.</li> <li>2. Инструкции по эксплуатации и технике безопасности.</li> <li>3. Основы технологического процесса производства напитков.</li> </ol> <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы регулировки и настройки механизмов.</li> </ol>

Трудовая функция 1:  
Подготовка  
оборудования к работе

2. Виды дефектов оборудования и способы их устранения.

3. Требования к санитарии и гигиене на производстве.

5 разряд.

1. Схемы взаимодействия узлов и агрегатов оборудования.

2. Методы проверки и испытаний после наладки.

3. Нормативные параметры технологического процесса.

6 разряд.

1. Принципы автоматизированного контроля параметров.

2. Технологические особенности наладки оборудования для разных напитков.

3. Методы документирования режимов наладки.

7 разряд.

1. Современные системы управления оборудованием.

2. Программное обеспечение для автоматической наладки.

3. Методики оптимизации производственных процессов.

Возможность признания  
навыка:

не требуется

Умения:

3 разряд.

1. Проверять наличие смазки и охлаждающих жидкостей.

2. Убедиться в исправности крепежа.

3. Сообщать о дефектах мастеру.

4 разряд.

1. Проводить контроль запуска оборудования.

2. Устранять простые неисправности.

3. Докладывать о результатах проверки.

5 разряд.

1. Проверять соответствие режимов нормативам.

2. Контролировать подготовку вспомогательных систем.

3. Самостоятельно устранять мелкие поломки.

6 разряд.

1. Проводить комплексные проверки систем управления.

2. Настраивать датчики и сигнализацию.

3. Руководить подготовкой оборудования в смене.

7 разряд.

1. Осуществлять диагностику высокотехнологичных узлов.

Навык 2:

<p>Проверка готовности оборудования к производственному циклу</p>	<p>2. Разрабатывать инструкции по проверке готовности. 3. Руководить комиссией по приемке оборудования к работе.</p>	<p>Знания: 3 разряд. 1. Правила проверки оборудования перед работой. 2. Основные параметры нормальной работы. 3. Виды простых неисправностей. 4 разряд. 1. Методы запуска оборудования. 2. Способы устранения мелких неисправностей. 3. Устройство вспомогательных систем. 5 разряд. 1. Нормативные параметры работы оборудования. 2. Методы контроля состояния. 3. Основы диагностики узлов. 6 разряд. 1. Принципы работы автоматических систем защиты. 2. Методы проверки датчиков. 3. Требования к документации проверки. 7 разряд. 1. Современные методы диагностики. 2. Стандарты приемки оборудования. 3. Правила разработки инструкций по проверке.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>	
<p>Навык 1:</p>		<p>Умения: 3 разряд. 1. Определять простейшие неисправности. 2. Уведомлять о поломках мастера. 3. Поддерживать чистоту оборудования. 4 разряд. 1. Устранять мелкие неисправности. 2. Проводить смазку и регулировку. 3. Заменять простые детали. 5 разряд. 1. Определять причины сбоев. 2. Проводить ремонт основных узлов. 3. Контролировать восстановление параметров. 6 разряд. 1. Выполнять диагностику сложных неисправностей. 2. Ремонтировать агрегаты оборудования. 3. Повышать надежность оборудования. 7 разряд. 1. Руководить ремонтом и модернизацией. 2. Применять новые методы диагностики.</p>

Трудовая функция 2: Обеспечение бесперебойной работы оборудования	Контроль технического состояния	<p>3. Анализировать причины износа и разрабатывать решения.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы ухода за оборудованием.</li> <li>2. Простые неисправности.</li> <li>3. Правила безопасной эксплуатации.</li> </ol> <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды профилактического обслуживания.</li> <li>2. Способы устранения неисправностей.</li> <li>3. Устройство простых механизмов.</li> </ol> <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы диагностики.</li> <li>2. Причины поломок и их устранение.</li> <li>3. Технологические параметры работы.</li> </ol> <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы диагностики.</li> <li>2. Причины износа деталей.</li> <li>3. Методы повышения надежности.</li> </ol> <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Системы ППР.</li> <li>2. Новые технологии диагностики.</li> <li>3. Методы модернизации.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Проведение планово-профилактических работ	<p>Умения:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять уборку и смазку оборудования.</li> <li>2. Проверять состояние простых узлов.</li> <li>3. Сообщать о необходимости ремонта.</li> </ol> <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять замену изношенных деталей.</li> <li>2. Проводить профилактическую регулировку.</li> <li>3. Заполнять журнал обслуживания.</li> </ol> <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планировать профилактику в смене.</li> <li>2. Проводить средний ремонт узлов.</li> <li>3. Контролировать выполнение работ.</li> </ol> <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать графики ТО.</li> <li>2. Контролировать выполнение плановых ремонтов.</li> <li>3. Анализировать результаты профилактики.</li> </ol> <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить системой ППР.</li> <li>2. Оптимизировать графики ТО.</li> <li>3. Внедрять новые технологии обслуживания.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы профилактического ухода.</li> <li>2. Правила смазки.</li> </ol>

		<p>3. Сроки осмотра оборудования. 4 разряд.</p> <p>1. Виды плановой профилактики. 2. Способы замены деталей. 3. Ведение документации ТО.</p> <p>5 разряд.</p> <p>1. Методы планирования профилактики. 2. Нормативы ремонта. 3. Основы контроля качества ТО.</p> <p>6 разряд.</p> <p>1. Современные методы анализа ТО. 2. Документы планирования ремонта. 3. Способы контроля работы агрегатов.</p> <p>7 разряд.</p> <p>1. Системы управления ТО. 2. Новые технологии ППР. 3. Методики оптимизации ремонта.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1: Совершенствование режимов работы оборудования	<p>Умения:</p> <p>3 разряд.</p> <p>1. Работать по готовым картам режимов. 2. Выполнять корректировки по указанию мастера. 3. Контролировать параметры оборудования.</p> <p>4 разряд.</p> <p>1. Вносить мелкие изменения в режимы. 2. Корректировать скорость подачи. 3. Оценивать стабильность параметров.</p> <p>5 разряд.</p> <p>1. Самостоятельно корректировать параметры. 2. Составлять отчеты. 3. Оценивать эффективность режимов.</p> <p>6 разряд.</p> <p>1. Разрабатывать оптимальные режимы. 2. Снижать энергозатраты. 3. Готовить рекомендации для персонала.</p> <p>7 разряд.</p> <p>1. Оптимизировать процессы с учетом новых технологий. 2. Руководить внедрением инноваций. 3. Анализировать производственные показатели.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд.</p> <p>1. Основные параметры процесса. 2. Инструкции по работе. 3. Основы техники безопасности.</p> <p>4 разряд.</p> <p>1. Нормативы производительности. 2. Методы контроля параметров. 3. Требования к качеству продукции.</p>

		<p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы анализа эффективности.</li> <li>2. Методы отчетности.</li> <li>3. Технологические параметры качества.</li> </ol> <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы оптимизации процессов.</li> <li>2. Экономика энергосбережения.</li> <li>3. Нормативные документы по эксплуатации.</li> </ol> <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инновационные технологии.</li> <li>2. Методы анализа эффективности.</li> <li>3. Стратегии повышения качества.</li> </ol>
Трудовая функция 3:	Возможность признания навыка:	не требуется
Оптимизация производственных процессов	<p>Навык 2: Участие в модернизации производственного оборудования</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять указания мастера при демонтаже узлов.</li> <li>2. Подготавливать инструменты и материалы.</li> <li>3. Участвовать в испытаниях оборудования.</li> </ol> <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помогать при установке нового оборудования.</li> <li>2. Выполнять простые монтажные операции.</li> <li>3. Контролировать стабильность работы после модернизации.</li> </ol> <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить замену отдельных узлов.</li> <li>2. Тестировать работу после модернизации.</li> <li>3. Документировать результаты испытаний.</li> </ol> <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать предложения по модернизации.</li> <li>2. Контролировать внедрение новых узлов.</li> <li>3. Анализировать эффективность модернизации.</li> </ol> <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить процессами модернизации.</li> <li>2. Внедрять новые технологии и системы управления.</li> <li>3. Разрабатывать инструкции по эксплуатации модернизированного оборудования.</li> </ol> <hr/> <p>Знания:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы модернизации оборудования.</li> <li>2. Правила безопасности при демонтаже.</li> <li>3. Виды простых узлов.</li> </ol> <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы монтажа.</li> <li>2. Способы проверки после модернизации.</li> <li>3. Требования к испытаниям.</li> </ol> <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы тестирования оборудования.</li> </ol>

		2. Документация модернизации. 3. Основы технического контроля. 6 разряд. 1. Современные направления модернизации. 2. Принципы внедрения новых узлов. 3. Методы анализа эффективности. 7 разряд. 1. Новые технологии управления. 2. Стандарты модернизации. 3. Разработка эксплуатационных инструкций.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Терпеливость Умение работать в команде		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Оператор поточно-автоматической линии	
	2	Упаковщик-фасовщик	
11. Карточка профессии "Микробиолог, контроль качества":			
Код группы:	2131-5		
Код наименования занятия:	2131-5-009		
Наименование профессии:	Микробиолог, контроль качества		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 75. Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	Образование по соответствующему направлению подготовки кадров или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) без предъявления требований к стажу работы.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	2131-5-003 - Инженер-микробиолог 8132-1-041 - Лаборант-микробиолог	
Основная цель деятельности:	Осуществление микробиологического контроля материалов, сырья, производственного оборудования, готовой продукции.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Микробиологический контроль производства. 2. Проведение микробиологического контроля качества напитков
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Микробиологический контроль производства.	Навык 1: Контроль микробиологического состояния производства на всех этапах.	Умения: 1. Выполнение работ с микроорганизмами и продуктами их жизнедеятельности. 2. Осуществление посевных работ и считывание результатов микробиологического анализа. 3. Исследование причин возникновения отклонений микробиологических показателей от требований технологического процесса. 4. Составление лабораторной отчетности. Знания: 1. Лабораторное оборудование, контрольно-измерительная аппаратура, правила ее эксплуатации и наладки. 2. Методы проведения анализов измерений, испытаний и других видов исследований. 3. Стандартизация и контроль качества анализов. 4. Микробиологические методы при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. 5. Органолептический анализ (бракераж) 6. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-техническими пищевыми лабораториями.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и	Умения: 1. Соблюдать и выполнять требования стандартов производства. 2. Применять методы рациональной организации труда. 3. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности на рабочем месте. Знания:

	противопожарной безопасности.	1. Требования к качеству выполняемых работ и организации труда на производстве. 2. Санитарные нормы и правила, предъявляемые на производстве. 3. Безопасные методы труда и пожарной безопасности.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Проведение микробиологического контроля качества напитков	Навык 1: Отбор и подготовка проб для микробиологических исследований	Умения: 1. Проводить отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с установленными методиками. 2. Подготавливать питательные среды и реактивы для проведения анализов. 3. Обеспечивать условия стерильности при работе с пробами. Знания: 1. Методы отбора проб и правила их маркировки. 2. Основные требования санитарных норм и правил (СанПиН) в производстве напитков. 3. Основы микробиологии и гигиены пищевых производств.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Проведение микробиологических анализов и оформление результатов	Умения: 1. Определять количественные и качественные показатели микрофлоры напитков. 2. Использовать микроскопическое и бактериологическое оборудование для анализа. 3. Оформлять результаты исследований и представлять заключение о соответствии продукции требованиям. Знания: 1. Методики микробиологических исследований (посев, инкубация, идентификация микроорганизмов). 2. Критерии безопасности и качества напитков по микробиологическим показателям. 3. Порядок ведения лабораторной документации и оформления отчетов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Аккуратность Аналитическое мышление Концентрация и управление вниманием Бережливое производство Знание продукта	
Список технических регламентов и		

национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
12. Карточка профессии "Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)":			
Код группы:	1321-0		
Код наименования занятия:	1321-0-024		
Наименование профессии:	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 56. Оператор конвейерной линии		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы не менее 1 года в должности аппаратчика, оператора линий розлива на производстве безалкогольных или слабоалкогольных напитков, минеральной воды, соков и др.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	8167-3-002 - Оператор машин по производству газированных напитков 8167-3-003 - Оператор машин по производству негазированных напитков		
Основная цель деятельности:	Обеспечение с помощью средств автоматки, программирования, контрольно-измерительных приборов выполнения технологического режима, бесперебойной и синхронной работы автоматов и аппаратуры, которая надлежит к поточной комплексно - механизированной или автоматизированной линии.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Настройка оборудования в зависимости от используемого типа упаковочного материала и типа разливаемого продукта. 2. Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.	
	Дополнительные трудовые функции:		
		Умения:	

Трудовая функция 1: Настройка оборудования в зависимости от используемого типа упаковочного материала и типа разливаемого продукта.	Навык 1: Обеспечение бесперебойного розлива согласно сменному плану	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осмотр и чистка оборудования.</li> <li>2. Осуществление мелкого ремонта и переналадки производственной линии.</li> <li>3. Ведение технической документации.</li> <li>4. Корректное использование тары и прочих упаковочных материалов.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Мойка и поддержка в рабочем состоянии оборудования.	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Техническая характеристика вверенного оборудования.</li> <li>2. Нормы расхода используемого сырья и вспомогательных материалов.</li> <li>3. Назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и	Навык 1: Выполнение требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдать и выполнять требования стандартов производства.</li> <li>2. Применять методы рациональной организации труда</li> <li>3. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности на рабочем месте.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к качеству выполняемых работ и организацию труда на производстве.</li> <li>2. Санитарные нормы и правила, предъявляемые на производстве.</li> <li>3. Безопасные методы труда и пожарной безопасности.</li> </ol>

противопожарной безопасности.	Навык 2: Контроль качества продукции на конвейерной линии	1. Проводить визуальный осмотр продукции на наличие брака. 2. Отбраковывать изделия, не соответствующие требованиям. 3. Вести учет и фиксировать случаи брака в установленной форме. Знания: 1. Основные виды дефектов продукции. 2. Требования стандартов качества к выпускаемой продукции. 3. Порядок оформления документации по выявленным дефектам.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Умение быстро принимать решения Выносливость и усердие Бережливое производство		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Техник - технолог безалкогольных напитков	
	6	Инженеры-технологи пищевой промышленности	
13. Карточка профессии "Генеральный директор":			
Код группы:	1210-0		
Код наименования занятия:	1210-0-002		
Наименование профессии:	Генеральный директор		
Уровень квалификации по ОРК:	7		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: (-)	Квалификация: (-)

Требования к опыту работы:	Высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы по специальности не менее 5 лет, при наличии ученой степени (или степени) доктора, кандидата наук, доктора философии (PhD) или доктора по профилю, стаж научно-педагогической работы не менее 3 лет.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-028 - Директор предприятия	
Основная цель деятельности:	Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью предприятия.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководить производственно-хозяйственной 2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда
	Дополнительные трудовые функции:	
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора.</li> <li>2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами.</li> <li>3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</li> <li>4. Принимать решения в пределах своей компетенции.</li> <li>5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям.</li> <li>6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений.</li> <li>7. Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом.</li> <li>8. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</li> <li>9. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</li> <li>2. Организация, технология и методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений.</li> <li>3. Производственные мощности предприятия, технология производства продукции организации.</li> </ol>
	Навык 1: Осуществление эффективного	

Трудовая функция 1: Руководить производственно-хозяйст венной	руководства предприятием	4. Технология производства продукции организации . 5. Основы предпринимательства.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Руководить финансово-экономическо й деятельностью	Умения: 1. Открывать все виды счетов предприятия в банках. 2. Утверждать штатное расписание предприятия. 3. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия. 4. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами. 5. Обеспечивать сохранность имущества. 6. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях. 7. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.
		Знания: 1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий. 3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования. 4. Основы экономики. 5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.
Возможность признания навыка:	не требуется	
Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии	Умения: 1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации. 2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков. 3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.	
	Знания:	

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы хозяйствования и управления организацией.</li> <li>2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру.</li> <li>3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
<p>Трудовая функция 2: Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда</p>	<p>Навык 2: Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда.</li> <li>2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды.</li> <li>3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе.</li> <li>4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины.</li> <li>5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка,</li> <li>2. Требования пожарной безопасности.</li> <li>3. Основы менеджмента и маркетинга.</li> <li>4. Основы психологии и профессиональной этики.</li> <li>5. Организация производства и труда.</li> <li>6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 3: Управление конфликтами и критический анализ ситуации</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе.</li> <li>2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания.</li> <li>3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами.</li> <li>4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания.</li> <li>5. Вести переговоры.</li> <li>6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов.</li> <li>7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий.</li> <li>8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила и нормы межличностного и делового общения.</li> <li>2. Методы ведения переговоров.</li> </ol>

		3. Особенности конфликтологии. 4. Принципы критического мышления. 5. Теория критического мышления. 6. Принципы развития критического мышления.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Лидерство Стратегическое мышление Умение быстро принимать решения		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Главный инженер	
14. Карточка профессии "Инженеры-технологи пищевого производства":			
Код группы:	2145-4		
Код наименования занятия:	2145-4		
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не менее 3 лет работы в должности техника, лаборанта или оператора в пищевом производстве.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	1321-0-016 - Директор по производству (обрабатывающая промышленность) 2149-9-017 - Технический менеджер		
	Руководство разработкой мероприятий по реконструкции и модернизации предприятия, предотвращения вредного воздействия производства на		

Основная цель деятельности:	окружающую среду, бережному использованию природных ресурсов, созданию безопасных условий труда и повышению технической культуры производства.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководство проектными работами любого вида. 2. Обеспечение технологического процесса производства напитков
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Руководство проектными работами любого вида.	Навык 1: Лидировать проекты производителей показателей.	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение направлений для разработки мер по улучшению.</li> <li>2. Постановка целей перед инженерно-технической службой.</li> <li>3. Обеспечение подготовки всей необходимой документации в срок и качественно.</li> <li>4. Контролировать соблюдение проектной, конструкторской и трудовой дисциплины.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия.</li> <li>2. Перспективы технического, экономического и социального развития соответствующей отрасли производства и предприятия.</li> <li>3. Технологии производства.</li> <li>4. Порядок составления и согласования планов производственно-хозяйственной деятельности предприятия.</li> <li>5. Научно-технические достижения в соответствующей отрасли производства.</li> <li>6. Основные принципы проектного менеджмента.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Обеспечивать необходимый уровень технической подготовки производства	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявление областей для развития персонала.</li> <li>2. Эффективное управление командой и кадрами.</li> <li>3. Подбор подходящих курсов и тренингов для повышения квалификации.</li> <li>4. Организация обучения и повышения квалификации рабочих и инженерно-технических работников предприятия.</li> <li>5. Оценка работы, проводимой работниками технического отдела.</li> <li>6. Оценка состояния трудовой дисциплины в технических подразделениях.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы и принципы управления людьми.</li> <li>2. Эффективный коучинг и наставничество.</li> </ol>

		3. Трудовой Кодекс РК. 4. Прочая нормативно-правовая документация.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Обеспечение технологического процесса производства напитков	Навык 1: Разработка и контроль технологических режимов	Умения: 1. Разрабатывать технологические карты и режимы производства напитков. 2. Контролировать соблюдение технологических параметров на всех стадиях производства. 3. Вносить корректировки в процесс при выявлении отклонений.  Знания: 1. Технологические схемы производства безалкогольных и алкогольных напитков. 2. Требования технических регламентов и национальных стандартов к качеству и безопасности напитков. 3. Основы инженерных расчетов и технологического контроля.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация и оптимизация производственного процесса	Умения: 1. Планировать производственные задания с учетом производственных мощностей. 2. Оптимизировать использование сырья, материалов и энергоресурсов. 3. Разрабатывать мероприятия по повышению эффективности и снижению потерь.  Знания: 1. Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве напитков. 2. Принципы производственной логистики и организации рабочих потоков. 3. Методы оптимизации и повышения производительности в пищевой промышленности.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Стратегическое мышление Стрессоустойчивость Терпеливость Дисциплинированность Аналитическое мышление Проектное мышление Лидерство	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
	Уровень ОРК:	Наименование профессии:

Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	7	Генеральный директор
	4	Микробиолог, контроль качества

#### **Глава 4. Технические данные профессионального стандарта**

15. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабұл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

16. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Республики Казахстан"

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Расулова Мадина Садыққызы, +7 (702) 206 55 53, madina.rassulova@yahoo.com

17. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

18. 4 декабря 2024 г.

19. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

20. 13 октября 2025 г.

21. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18 октября 2024 г.

22. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2024 г.

23. Дата ориентировочного пересмотра: 1 января 2028 г.

Приложение 6  
к приказу Министра  
сельского хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

#### **Профессиональный стандарт: "Производство дрожжей"**

##### **Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Производство дрожжей" разработан в соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и применяется в области организации труда и профессиональной деятельности работников, занятых в производстве дрожжей, включая все этапы технологического процесса — от подготовки сырья и культивирования дрожжевых культур до сушки, упаковки, хранения и контроля качества готового продукта. Данный стандарт определяет

требования к квалификации специалистов, их профессиональным обязанностям, правам, а также описывает необходимые знания, умения и навыки, обеспечивающие эффективное выполнение производственных задач. Стандарт направлен на повышение качества, эффективности и безопасности производства дрожжей, развитие профессиональных компетенций работников отрасли и создание условий для внедрения инновационных технологий, что способствует укреплению конкурентоспособности отечественных предприятий пищевой промышленности и расширению экспортного потенциала Казахстана.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) Дефектная меласса – непригодна для дрожжевого производства;

2) Дрожжи – это живые одноклеточные организмы, относящиеся к царству грибов. Они живут и размножаются благодаря кислороду, но также могут приспосабливаться и к существованию в среде с ограниченным доступом воздуха. Дрожжи бывают: прессованные; активные сухие; быстродействующие сухие; пивные; винные;

3) Выращиванием дрожжей – это процесс размножения клеток дрожжей, когда из небольшого количества засеваемых в питательную среду клеток постепенно, путем ряда последовательных стадий получают большое количество дрожжей, используемых прежде всего в хлебопекарной промышленности;

4) Навык – способность применять знания и умения, позволяющая выполнять профессиональную задачу целиком;

5) Инстантные дрожжи – это быстродействующие и сухие дрожжи. Высокоактивные сушеные дрожжи. Технология получения этих дрожжей предусматривает применение определенных штаммов дрожжей, устойчивых к сушке, и особых режимов их выращивания;

6) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;

7) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;

8) Сушеные дрожжи – получают из прессованных хлебопекарных дрожжей путем высушивания, которое является основным промышленным способом сохранения ферментативной активности хлебопекарных дрожжей;

9) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;

10) Сухие активные дрожжи – это высушенные грибковые микроорганизмы. Чтобы привести их в активное состояние, нужны определенные условия. Быстродействующие активные дрожжи – это новое поколение сухих дрожжей. Главное преимущество таких высушенных грибков состоит в том, что их можно добавлять в тесто прямо с мукой без предварительной активации;

11) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

12) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

13) Меласса – основное сырье для получения хлебопекарных дрожжей. Меласса-отходы сахарной промышленности;

14) Приготовление питательной среды – растворы мелассы, а также растворы азота и фосфорсодержащих солей;

15) Формовка и фасовка – отфильтрованные дрожжи поступают в формовочную машину, где они перемешиваются и направляются в упаковочно-фасовочный автомат, придающий дрожжевой массе вид прямоугольных брусков;

16) Пивные дрожжи – не похожи на те, что применяются для теста, и их разновидностей достаточно много, благодаря этому различное пиво имеет различный вкус, окрас и иные свойства;

17) Прессованные дрожжи – это чистая культура дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, сформированная в брикеты;

18) Чистая культура дрожжей – это дрожжи, не содержащие никаких других микроорганизмов, кроме дрожжевых клеток определенной расы.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;

2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности;

3) ОРК – Отраслевая рамка квалификаций;

4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих;

5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование;

6) НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points — это система анализа рисков и критических контрольных точек. Она применяется в пищевой промышленности для обеспечения безопасности;

7) ISO – International Organization for Standardization.

## **Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

4. Название профессионального стандарта: Производство дрожжей

5. Код профессионального стандарта: С117

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обрабатывающая промышленность;

10 Производство продуктов питания;

10.8 Производство прочих продуктов питания;

10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки;

10.89.9 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки;

7. Краткое описание профессионального стандарта: Выполнение технологических операций связанных с производством дрожжей.

8. Перечень карточек профессий:

1) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК;

2) Оператор поточно-автоматической линии - 3 уровень ОРК;

5) Дрожжевод - 2 уровень ОРК;

7) Технолог по технологии производства пищевых продуктов - 6 уровень ОРК;

8) Генеральный директор организации - 7 уровень ОРК;

9) Химик пищевых производств - 4 уровень ОРК.

### Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Инженеры-технологи пищевого производства":			
Код группы:	2145-4		
Код наименования занятия:	-		
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
	инженер-технолог I категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога II категории не менее 2 лет; инженер-технолог II категории: высшее (или послевузовское) образование по		

Требования к опыту работы:	соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога без категории не менее 3 лет; инженер-технолог без категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров без предъявления требований к стажу работы или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника I категории не менее 3 лет.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	2141-4-002 - Инженер по качеству 2141-4-004 - Инженер по контролю качества 2141-3-002 - Инженер по автоматизированным системам управления производством	
Основная цель деятельности:	Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организационно-технологическое обеспечение производства 2. Оперативное управление производством
	Дополнительные трудовые функции:	
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить деятельностью производственно-технологической и микробиологической лабораторий, обеспечивать осуществление теххимического и микробиологического контроля качества основного и дополнительного сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативной документации.</li> <li>2. Контролировать выполнение плана технологического контроля на линиях, в цехах и участках.</li> <li>3. Принимать решения по проведению корректирующих и предупреждающих действий в случаях выявления несоответствий или нарушений при осуществлении контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и процессов.</li> <li>4. Контролировать ведение записей в лабораторных журналах установленного образца.</li> <li>5. Организовывать работу по подтверждению соответствия пищевой продукции требованиям безопасности.</li> <li>6. Осуществлять выбор схемы декларирования, обеспечивать подготовку документации,</li> </ol>

<p>Трудовая функция 1: Организационно-технологическое обеспечение производства</p>	<p>Навык 1: Обеспечение управления качеством и безопасностью выпускаемой продукции</p>	<p>необходимой для декларирования, проводить испытания образцов продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.</p> <p>7. Разрабатывать, внедрять, сертифицировать и поддерживать в рабочем состоянии системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p>8. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние производства, разрабатывать рекомендации.</p> <p>9. Контролировать соблюдение правил техники безопасности, противопожарной безопасности в лабораториях предприятия.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Правила организации и ведения технологических процессов на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.</p> <p>2. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>3. Физические, химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продукции хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>4. Требования нормативной документации к качеству сырья, материалов, готовой продукции.</p> <p>5. Методы проведения испытаний качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.</p> <p>6. Требования международных стандартов.</p> <p>7. Факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов</p> <p>8. Аналитические методы контроля безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов на технологических линиях по хлебопекарного и кондитерского производства.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p> <p>1. Разрабатывать и утверждать план технологического контроля производства для каждой технологической линии, цеха, участка.</p> <p>2. Рассматривать и утверждать технологические планы производства, производственные рецептуры, технологические инструкции.</p>

	<p>Навык 2: Обеспечение разработки и утверждения технологических регламентов для всех этапов процесса производства</p>	<p>3. Организовывать проведение замеров и устанавливать нормы потерь сырья при его подготовке к производству.</p> <p>4. Организовывать проведение пробных производственных выпечек с целью уточнения норм выхода готовой продукции, показателей технологического процесса производства при изменении условий производства, качества сырья. Обеспечивать внесение установленных изменений в технологическую документацию с последующим утверждением.</p> <p>5. Использовать информационные технологии сбора, размещения, хранения и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Технологии и организация технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>2. Показатели эффективности технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>3. Требования к качеству выполнения технологических операций хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>4. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>5. Производственные мощности, технические характеристики, конструктивные особенности и режимы работы технологического оборудования, правила его эксплуатации.</p> <p>6. Правила документооборота, учета и отчетности при производстве продукции.</p> <p>7. Положения, инструкции и другие руководящие материалы по разработке технологической документации.</p> <p>8. Методы и средства сбора, обработки, хранения и передачи информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p> <p>1. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.</p> <p>2. Разрабатывать и утверждать план работы производственно-технологической и</p>

Навык 1:  
Обеспечение  
планирования и  
управления  
деятельностью  
технологической службы  
предприятия

микробиологической лабораторий по проведению теххимического и микробиологического контроля качества сырья, готовой продукции, устанавливать объем и периодичность проведения исследований.

3. Взаимодействовать с поставщиками сырья и материалов по вопросам качества и безопасности поставляемых продуктов.

4. Определять потребность в лабораторном оборудовании, посуде, реактивах для осуществления бесперебойного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, своевременно составлять заявки на их приобретение.

5. Обеспечивать своевременное проведение поверки средств измерений с целью обеспечения единства измерений.

6. Внедрять новые методы контроля технологического процесса и качества готовой продукции.

7. Взаимодействовать со службами предприятия для оперативного и качественного выполнения производственных задач.

8. Взаимодействовать со сторонними организациями (органы санэпиднадзора, независимые аналитические лаборатории, поставщики сырья, упаковки, оборудования и др.) для решения текущих вопросов, входящих в компетенцию службы главного технолога.

9. Осуществлять подбор персонала, разрабатывать адаптационные планы для вновь принятых сотрудников, руководить процессом адаптации.

10. Руководить процессом обучения производственного персонала, рассматривать и утверждать планы обучения производственного персонала и специалистов технологической службы.

11. Применять способы организации производства и эффективной работы коллектива на основе современных методов управления.

Знания:

1. Технологии организации и ведения производственных и технологических процессов в хлебопекарном и кондитерском производстве.

2. Технологии менеджмента и маркетинга, предназначенные для исследования рынка продукции и услуг в области хлебопекарного и кондитерского производства.

3. Основные законодательные, нормативные, правовые акты и методические материалы по вопросам планирования и управления производством.

4. Основы экономики, организации производства, труда и управления.

5. Основы экологического законодательства.

		<p>6. Основы трудового законодательства.</p> <p>7. Требования к оснащению производственных и микробиологических лабораторий, а также к организации проведения работ.</p>
Трудовая функция 2: Оперативное управление производством	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Участие в стратегическом управлении развития производства	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области техники и технологий производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Проводить анализ существующих процессов, рассматривать, оценивать и планировать процесс внедрения предложений по повышению качества выпускаемой продукции, эффективности производства, сокращению технологических затрат и потерь. Управлять изменениями, контролировать результаты внедрения инноваций.</li> <li>3. Участвовать в разработке и внедрении: <ul style="list-style-type: none"> <li>- планов технического переоснащения предприятия;</li> <li>- мероприятий, направленных на улучшение качества продукции, совершенствование организации труда, сокращение расхода сырья и материалов, рост производительности труда.</li> </ul> </li> <li>4. Участвовать в разработке ассортиментной политики предприятия. Управлять ассортиментной матрицей для обеспечения роста прибыли предприятия. Обеспечивать разработку и внедрение в производство новых высокомаржинальных продуктов.</li> <li>5. Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков хлебопекарного и кондитерского производства.</li> <li>6. Руководить работами по проведению исследовательских и экспериментальных работ по освоению вновь разрабатываемых технологических процессов, новых продуктов. Организовывать проведение дегустаций новых продуктов.</li> <li>7. Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы стратегического планирования развития производства.</li> <li>2. Перспективы технического развития отрасли и предприятия.</li> <li>3. Технологии менеджмента и маркетинговых исследования рынка продукции и услуг в области хлебопекарного и кондитерского производства.</li> <li>4. Современные подходы к организации производственного пространства, инновации и</li> </ol>

	<p>концепции, основанные на достижениях науки и техники в области автоматизации, энергоэффективности, экологичности, промышленной безопасности, цифровизации и логистики.</p> <p>5. Влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции.</p> <p>6. Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации действующих производств предприятий хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>7. Методики расчета экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, рационализаторских предложений и изобретений.</p> <p>8. Глобальные тенденции развития рынка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Факторы, влияющие на рынок. Трансформация покупательских привычек. Национальные и мировые успешные продукты отрасли. "Модные" продукты и диеты.</p>	
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Стрессоустойчивость</p> <p>Умение работать в команде</p> <p>Аналитическое мышление</p> <p>Многозадачность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	7	Генеральный директор предприятия
10. Карточка профессии "Оператор поточно-автоматической линии":		
Код группы:	8164-9	
Код наименования занятия:	8164-9-009	
Наименование профессии:	Оператор поточно-автоматической линии	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого	

квалификационных характеристик:	тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 1. Оператор поточно – автоматической линии, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	8167-1-003 - Аппаратчик приготовления питательных сред 8167-2-001 - Аппаратчик выращивания дрожжей 8131-5-061 - Оператор выпарной установки 8131-5-063 - Оператор выращивания чистой культуры дрожжей		
Основная цель деятельности:	Ведение технологического процесса приготовления растворов питательной среды и отдельных операций технологического процесса размножения и выращивания чистой культуры дрожжей.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Эксплуатация и обслуживание поточно-автоматической линии при производстве дрожжей 2. Контроль параметров работы поточно-автоматической линии и обеспечение стабильности технологического процесса	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Эксплуатация и обслуживание поточно-автоматической	Навык 1: Управление технологическим процессом линии	Умения: 1. Подготавливать и запускать поточно-автоматическую линию в работу согласно технологическому регламенту. 2. Контролировать показания приборов (температура, давление, рН, подача воздуха и питательной среды). 3. Вносить корректировки в процесс при изменении параметров и отклонениях от нормы.	
	Возможность признания навыка:	Знания: 1. Схема и последовательность технологического процесса производства дрожжей. 2. Устройство и принцип работы автоматической линии и контрольно-измерительных приборов. 3. Требования к параметрам и качеству готовой продукции.	
		не требуется	

линии при производстве дрожжей	<p>Навык 2: Техническое обслуживание и профилактика оборудования</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность механизмов, датчиков, насосов и пусковой аппаратуры.</li> <li>2. Проводить промывку и санитарную обработку оборудования после завершения цикла.</li> <li>3. Участвовать в планово-предупредительном ремонте и наладке линии.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила эксплуатации и технического обслуживания автоматических линий.</li> <li>2. Виды и причины неисправностей, способы их устранения.</li> <li>3. Требования охраны труда, промышленной и пожарной безопасности.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
Трудовая функция 2: Контроль параметров работы поточно-автоматической линии и обеспечение стабильности технологического процесса	<p>Навык 1: Контроль технологических параметров в ходе работы линии</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить визуальный и инструментальный контроль хода процесса на всех стадиях.</li> <li>2. Регулировать скорость подачи сырья и отвод готового продукта.</li> <li>3. Фиксировать данные о параметрах и вносить их в сменный журнал.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Показатели стабильности технологического процесса и методы их контроля.</li> <li>2. Основы автоматического регулирования и сигнализации.</li> <li>3. Порядок ведения сменной документации.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Контроль качества и взаимодействие с обслуживающим персоналом</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять соответствие получаемого продукта установленным требованиям.</li> <li>2. Сообщать мастеру или механику о нарушениях в работе линии.</li> <li>3. Передавать смену с докладом о состоянии оборудования и показателях процесса.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к качеству промежуточных и готовых продуктов при производстве дрожжей.</li> <li>2. Структура производственного участка и порядок взаимодействия с другими службами.</li> <li>3. Правила внутреннего трудового распорядка и производственной дисциплины.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить оборудование к ремонту и принимать из ремонта.</li> </ol>

	<p>Навык 3:          Пуск и остановка расфасовочного оборудования</p>	<p>2. Следить за выходом дрожжей из экструдера, размещать дрожжи в емкости для сушки дрожжей.          3. Следить за параметрами и процессом сушки дрожжей, за давлением пара.          4. Осуществлять пусконаладочные и ремонтные работы на линиях расфасовки прессованных и сушеных дрожжей.          5. Производить записи о проделанной работе и расхода материалов в журнале сдачи смены операторов.</p> <p>Знания:          1. Контролировать и регулировать технологический процесс в соответствии с требованиями по показаниям контрольно- измерительных приборов и по результатам анализов.          2. Регулировать подачу дрожжевой массы в экструдер автомата, раствора КJ (калия йодистого), пластификатора, раствора пищевой соды.          3. Следить за качеством продукции, предоставляемой датой, весом пачки дрожжей, качеством упаковки пачек дрожжей, качеством упаковки в прозрачную пленку.          4. Вести процесс по расфасовке прессованных дрожжей в брикеты и вести процесс по сушке и фасовке сушеных дрожжей.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Сотрудничество и взаимодействие Стрессоустойчивость Умение быстро принимать решения Умение работать в команде Многозадачность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК: 4	Наименование профессии: Химик пищевых производств
11. Карточка профессии "Дрожжевод":		
Код группы:	7512-3	
Код наименования занятия:	7512-3-008	
Наименование профессии:	Дрожжевод	
Уровень квалификации по ОРК:	2	
подуровень квалификации по ОРК:		

Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 29. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 3 декабря 2019 года № 642 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 29)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 декабря 2019 года № 19703. Параграф 1. Оператор выращивания дрожжей, 3 разряд		
	Выпуск 29. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 3 декабря 2019 года № 642 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 29)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 декабря 2019 года № 19703. Параграф 2. Оператор выращивания дрожжей, 4 разряд		
	Выпуск 29. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 3 декабря 2019 года № 642 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 29)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 декабря 2019 года № 19703. Параграф 3. Оператор выращивания дрожжей, 5 разряд		
	Выпуск 29. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 3 декабря 2019 года № 642 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 29)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 декабря 2019 года № 19703. Параграф 4. Оператор выращивания дрожжей, 6 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	информальное обучение на рабочем месте		
Другие возможные наименования профессии:	8131-5-062 - Оператор выращивания дрожжей 7512-2-009 - Сушительщик дрожжей 8131-5-077 - Оператор установки витаминизации дрожжей		
Основная цель деятельности:	Ведение отдельных операций технологического процесса выращивания дрожжей под руководством оператора более высокой квалификации		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка оборудования и ведение процесса выращивания дрожжей 2. Контроль технологического процесса и санитарное обеспечение производства	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Анализ и совершенствование технологии выращивания дрожжей	
		Умения: 3 разряд	

<p>Трудовая функция 1: Подготовка оборудования и ведение процесса выращивания дрожжей</p>	<p>Навык 1: Подготовка оборудования</p>	<p>1. Подготавливать ферментеры и коммуникации к работе. 2. Проверять чистоту, герметичность и исправность оборудования. 3. Загружать питательные среды и посевной материал.</p> <p>4 разряд 1. Самостоятельно готовить аппаратуру к стерилизации и запуску. 2. Контролировать состояние узлов и соединений перед началом работы. 3. Подготавливать воздухопроводы и подачу питательных растворов.</p> <p>5 разряд 1. Проводить полную проверку технологического оборудования перед циклом. 2. Руководить подготовкой аппаратуры младшими операторами. 3. Анализировать эффективность работы оборудования.</p> <p>6 разряд 1. Разрабатывать графики обслуживания и проверки оборудования. 2. Контролировать соблюдение санитарных норм при подготовке ферментеров. 3. Участвовать во внедрении новых технологий подготовки.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Знания: 3 разряд 1. Основы технологии выращивания дрожжей. 2. Состав и назначение питательных сред. 3. Санитарные требования при работе с оборудованием.</p> <p>4 разряд 1. Технологические параметры стерилизации и аэрации. 2. Методы контроля герметичности и чистоты. 3. Нормативы по охране труда.</p> <p>5 разряд 1. Методы проверки и настройки оборудования. 2. Правила ведения технологической документации. 3. Биологические свойства дрожжевых культур.</p> <p>6 разряд 1. Современные системы автоматизации контроля оборудования. 2. Международные стандарты качества (НАССР, ISO). 3. Принципы энергосбережения и экобезопасности.</p> <p>Умения: не требуется</p>

Навык 2:  
ведение процесса  
выращивания дрожжей

3 разряд

1. Контролировать температуру, давление и подачу воздуха.
2. Следить за ходом брожения под контролем мастера.
3. Докладывать о любых отклонениях.

4 разряд

1. Поддерживать заданные параметры роста культуры.
2. Вести учет показаний приборов.
3. Вносить корректировки по указанию технолога.

5 разряд

1. Самостоятельно регулировать технологические параметры.
2. Анализировать изменения параметров процесса.
3. Контролировать стабильность дрожжевой массы.

6 разряд

1. Оптимизировать режимы выращивания на основе анализа данных.
2. Руководить процессом выращивания в автоматизированных системах.
3. Обеспечивать выход и качество продукции на уровне стандартов.

Знания:

3 разряд

1. Основы микробиологии и брожения.
2. Фазы роста дрожжей.
3. Роль кислорода и температуры в развитии культуры.

4 разряд

1. Методы контроля pH, температуры и аэрации.
2. Влияние параметров на рост дрожжей.
3. Основы технологического контроля.

5 разряд

1. Методы анализа качества и активности дрожжей.
2. Порядок ведения отчетности по технологическому процессу.
3. Принципы корректировки технологического режима.

6 разряд

1. Современные методы оптимизации биотехнологических процессов.
2. Программное управление параметрами выращивания.
3. Международные принципы производственного контроля качества.

Возможность признания  
навыка:

не требуется

Умения:

3 разряд

		<p>1. Проверять параметры среды перед началом цикла .</p> <p>2. Вести журнал измерений.</p> <p>3. Выполнять простые корректировки по указанию мастера.</p> <p>4 разряд</p> <p>1. Контролировать режимы стерилизации и подачи воздуха.</p> <p>2. Проверять давление и температуру в системе.</p> <p>3. Подготавливать отчет о ходе процесса.</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Оценивать соответствие показателей установленным нормативам.</p> <p>2. Анализировать причины отклонений.</p> <p>3. Принимать меры по их устранению.</p> <p>6 разряд</p> <p>1. Разрабатывать инструкции по контролю технологических режимов.</p> <p>2. Внедрять системы мониторинга параметров.</p> <p>3. Контролировать корректность лабораторных данных.</p>
<p>Трудовая функция 2: Контроль технологического процесса и санитарное обеспечение производства</p>	<p>Навык 1: санитарное обеспечение производства</p>	<p>Знания:</p> <p>3 разряд</p> <p>1. Основы технологического процесса выращивания .</p> <p>2. Назначение контрольно-измерительных приборов .</p> <p>3. Правила работы с журналами учета.</p> <p>4 разряд</p> <p>1. Методы регистрации и анализа показаний приборов.</p> <p>2. Основы работы с контрольно-измерительными устройствами.</p> <p>3. Нормы допустимых отклонений параметров.</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Методы анализа технологических данных.</p> <p>2. Принципы корректировки технологических режимов.</p> <p>3. Документирование производственного контроля.</p> <p>6 разряд</p> <p>1. Автоматизированные системы контроля (АСУ ТП ).</p> <p>2. Принципы цифрового мониторинга производственных данных.</p> <p>3. Международные стандарты производственного анализа.</p> <p>Возможность признания навыка:</p> <p>не требуется</p> <p>Умения:</p> <p>3 разряд</p>

	<p>Навык 2: Контроль технологического процесса</p>	<p>1. Проводить санитарную обработку аппаратов после цикла. 2. Подготавливать растворы для мойки и дезинфекции. 3. Проверять чистоту внутренних поверхностей оборудования.</p> <p>4 разряд 1. Контролировать состояние санитарных систем. 2. Вести учет санитарных обработок. 3. Готовить оборудование к стерилизации.</p> <p>5 разряд 1. Организовывать графики мойки и дезинфекции. 2. Контролировать качество санитарной обработки. 3. Проверять соблюдение требований персоналом.</p> <p>6 разряд 1. Разрабатывать и внедрять программы санитарного контроля. 2. Анализировать результаты лабораторных проб. 3. Совершенствовать методы санитарного обслуживания.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд 1. Основы санитарии и гигиены. 2. Правила приготовления дезинфицирующих растворов. 3. Требования к чистоте оборудования.</p> <p>4 разряд 1. Методы мойки и стерилизации оборудования. 2. Средства санитарной обработки. 3. Нормативы санитарного состояния.</p> <p>5 разряд 1. Технология санитарного контроля. 2. Нормативные документы по охране труда. 3. Методы микробиологического контроля.</p> <p>6 разряд 1. Международные стандарты санитарной безопасности (НАССР, ISO). 2. Современные методы оценки санитарного состояния. 3. Принципы экологической безопасности при санитарной обработке.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p> <p>Умения:</p> <p>3 разряд 1. Наблюдать за ходом технологического процесса. 2. Отбирать пробы дрожжей под руководством мастера. 3. Фиксировать результаты наблюдений.</p> <p>4 разряд</p>

Дополнительная трудовая функция 1: Анализ и совершенствование технологии выращивания дрожжей	<p>Навык 1: Анализ технологии выращивания дрожжей</p>	<p>1. Оценивать состояние культуры по внешним признакам. 2. Проводить первичный анализ данных. 3. Сообщать о выявленных отклонениях.</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Анализировать влияние параметров на рост культуры. 2. Предлагать корректировки технологических режимов. 3. Контролировать эффективность изменений.</p> <p>6 разряд</p> <p>1. Участвовать в разработке новых технологических схем. 2. Внедрять инновационные методы управления процессом. 3. Проводить анализ производственной эффективности.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Знания: 3 разряд</p> <p>1. Основы технологии выращивания дрожжей. 2. Влияние среды на активность культуры. 3. Методы отбора проб.</p> <p>4 разряд</p> <p>1. Принципы контроля качества. 2. Основы обработки производственных данных. 3. Требования к ведению записей.</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Методы анализа производственных процессов. 2. Основы рационализации технологических режимов. 3. Порядок внедрения корректировок.</p> <p>6 разряд</p> <p>1. Современные биотехнологические методы. 2. Международные стандарты качества и инноваций. 3. Принципы повышения эффективности производства.</p>
Требования к личностным компетенциям:	<p>Адаптивность Ответственность Пунктуальность Дисциплинированность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Оператор поточно-автоматической линии
	4	Химик пищевых производств

12. Карточка профессии "Технолог по технологии производства пищевых продуктов":			
Код группы:	3129-9		
Код наименования занятия:	3129-9-008		
Наименование профессии:	Технолог по технологии производства пищевых продуктов		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 109. Техник-технолог		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Стаж работы по специальности на должностях в соответствующем профиле организации в виде экономической деятельности не менее 5 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	3111-1-003 - Техник-химик (общий профиль) 2141-2-001 - Инженер по организации производства 3129-9-008 - Технолог по технологии производства пищевых продуктов		
Основная цель деятельности:	Выполнение организационно-производственных мероприятий, а также разработка и внедрение новых технологических процессов, и контроль качества выпускаемой продукции.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организация и контроль технологического процесса выращивания, сепарирования и сушки дрожжей 2. Разработка и внедрение мероприятий по совершенствованию технологии и повышению качества продукции	
	Дополнительные трудовые функции:		
	Навык 1:	Умения: 1. Контролировать соблюдение технологических параметров на всех стадиях производства (подготовка питательной среды, выращивание, сепарация, сушка). 2. Анализировать отклонения параметров и вносить корректировки для стабилизации процесса.	

Трудовая функция 1: Организация и контроль технологического процесса выращивания, сепарирования и сушки дрожжей	Ведение и контроль технологического процесса производства дрожжей	3. Обеспечивать выполнение производственного плана по объему и качеству выпускаемой продукции.  Знания: 1. Технологические схемы производства дрожжей и принципы микробиологического синтеза. 2. Характеристики сырья, питательных сред, дрожжевых культур и факторов их роста. 3. Нормативные документы по технологии, санитарии и контролю качества (НАССР).
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Контроль качества продукции и обеспечение санитарно-гигиенических условий	Умения: 1. Осуществлять отбор проб и контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. 2. Контролировать санитарное состояние оборудования и производственных помещений. 3. Взаимодействовать с лабораторией при выявлении несоответствий и проводить корректирующие действия.  Знания: 1. Микробиологические показатели качества дрожжей и методы их определения. 2. Требования санитарных норм и правил при производстве биомассы. 3. Принципы системы НАССР и производственного контроля качества.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Разработка и внедрение мероприятий по совершенствованию технологии и повышению качества продукции	Навык 1: Анализ и оптимизация технологических процессов	Умения: 1. Анализировать эффективность работы оборудования и расхода сырья. 2. Выявлять причины технологических потерь и разрабатывать меры по их сокращению. 3. Разрабатывать предложения по совершенствованию технологических схем и режимов.  Знания: 1. Методы анализа и оптимизации биотехнологических процессов. 2. Основы проектирования и модернизации производственных линий. 3. Показатели эффективности производства (выход, удельные затраты, энергоемкость).
	Возможность признания навыка:	не требуется
		Умения: 1. Участвовать в испытаниях новых видов сырья, штаммов дрожжей и оборудования.

	<p>Навык 2: Внедрение инноваций и стандартизация технологических процессов</p>	<p>2. Подготавливать технологическую документацию (карты, инструкции, регламенты). 3. Обеспечивать внедрение новых стандартов и требований к качеству продукции.</p>	
		<p>Знания: 1. Современные технологии производства и переработки дрожжей. 2. Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов (ISO, HACCP). 3. Основы биохимии и микробиологии в производстве дрожжей.</p>	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Стрессоустойчивость Умение быстро принимать решения Аналитическое мышление Способность к обучению и самообучению Лидерство</p>		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	7	Генеральный директор	
	6	Инженеры-технологи пищевой промышленности	
13. Карточка профессии "Генеральный директор организации":			
Код группы:	1210-0		
Код наименования занятия:	1210-0-010		
Наименование профессии:	Генеральный директор организации		
Уровень квалификации по ОРК:	7		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации</p>		
Уровень профессионального образования:	<p>Уровень образования: послевузовское образование магистратура, резидентура)</p>	<p>Специальность: ( Бизнес и управление</p>	<p>Квалификация: -</p>

Требования к опыту работы:	Общий управленческий стаж — не менее 5 лет в сфере пищевого производства , из них не менее 3 лет в должности руководителя.	
Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии :	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения	
Основная цель деятельности:	Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить производственно-хозяйственной деятельностью.</li> <li>2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управление конфликтами и критический анализ ситуации</li> </ol>
Трудовая функция 1:	Навык 1: Руководить финансово-экономической деятельностью	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Открывать все виды счетов предприятия в банках.</li> <li>2. Утверждать штатное расписание предприятия.</li> <li>3. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия.</li> <li>4. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами.</li> <li>5. Обеспечивать сохранность имущества.</li> <li>6. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях.</li> <li>7. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</li> <li>2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий.</li> <li>3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования.</li> <li>4. Основы экономики.</li> <li>5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p>

<p>Руководить производственно-хозяйственной деятельностью.</p>	<p>Навык 2: Осуществление эффективного руководства предприятием</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора.</li> <li>2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами.</li> <li>3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</li> <li>4. Принимать решения в пределах своей компетенции.</li> <li>5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям.</li> <li>6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений.</li> <li>7. Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом.</li> <li>8. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</li> <li>9. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</li> <li>2. Организация, технология и методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений.</li> <li>3. Производственные мощности предприятия, технология производства продукции организации.</li> <li>4. Технология производства продукции организации</li> <li>5. Основы предпринимательства.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 1: Принимать меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда.</li> <li>2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды.</li> <li>3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе.</li> <li>4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины.</li> <li>5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка,</li> <li>2. Требования пожарной безопасности.</li> <li>3. Основы менеджмента и маркетинга.</li> <li>4. Основы психологии и профессиональной этики.</li> </ol>

Трудовая функция 2: Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда		5. Организация производства и труда. 6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Эффективное управление и организация труда на предприятии	Умения: 1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации. 2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков. 3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.
		Знания: 1. Современные методы хозяйствования и управления организацией. 2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру. 3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами.
Возможность признания навыка:	не требуется	
Дополнительная трудовая функция 1: Управление конфликтами и критический анализ ситуации	Навык 1: Разработка и внедрение стратегий, направленных	Умения: 1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе. 2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания. 3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами. 4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания. 5. Вести переговоры. 6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов. 7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий. 8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.
		Знания: 1. Правила и нормы межличностного и делового общения. 2. Методы ведения переговоров. 3. Особенности конфликтологии. 4. Принципы критического мышления.

	на предотвращение конфликтных ситуаций.	5. Теория критического мышления. 6. Принципы развития критического мышления.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Гибкость мышления Умение быстро принимать решения Умение работать в команде Целеустремленность Аналитическое мышление Вежливость Доброжелательность Мотивированность Навык ведения переговоров Проектное мышление	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Инженеры-технологи пищевого производства
14. Карточка профессии "Химик пищевых производств":		
Код группы:	2145-4	
Код наименования занятия:	2145-4-008	
Наименование профессии:	Химик пищевых производств	
Уровень квалификации по ОРК:	4	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 29. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 3 декабря 2019 года № 642 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 29)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 декабря 2019 года № 19703. Параграф 11. Сепараторщик биомассы, 3 разряд	
	Выпуск 29. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 3 декабря 2019 года № 642 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 29)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 декабря 2019 года № 19703. Параграф 12. Сепараторщик биомассы, 4 разряд	
	Выпуск 29. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 3 декабря 2019 года № 642 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 29)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 декабря 2019 года № 19703. Параграф 13. Сепараторщик биомассы, 5 разряд	

Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	3 разряд: Опыт работы не требуется. Допускается обучение непосредственно на рабочем месте под руководством более опытного работника. 4 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности сепараторщика биомассы 3 разряда или прохождения производственного обучения на предприятии. 5 разряд: Не менее 1 года работы в должности сепараторщика биомассы 4 разряда. Обязателен опыт самостоятельного обслуживания сепарационного оборудования и проведения профилактических работ.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	8131-3-013 - Сепараторщик биомассы 8131-5-071 - Оператор приготовления растворов питательной среды и солей 8131-5-063 - Оператор выращивания чистой культуры дрожжей		
Основная цель деятельности:	Обеспечение стабильного и безопасного ведения технологического процесса производства дрожжей, включая контроль качества сырья и готовой продукции, ведение производственной и технологической документации, соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны труда, с целью выпуска продукции, соответствующей установленным стандартам качества.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Разделение дрожжевой биомассы и обслуживание сепарационного оборудования 2. Контроль параметров сепарирования и качества выделенной биомассы	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Анализ, оптимизация и совершенствование процесса сепарирования	
	Навык 1: Подготовка оборудования и ведение процесса сепарирования	Умения: 3 разряд 1. Подготавливать сепаратор к работе, проверять его исправность. 2. Загружать исходную суспензию в сепарационную установку. 3. Контролировать процесс разделения под руководством мастера. 4 разряд 1. Самостоятельно запускать и останавливать сепаратор. 2. Регулировать скорость вращения и подачу суспензии. 3. Следить за чистотой выходящей биомассы и отделенной жидкости. 5 разряд 1. Оптимизировать параметры сепарирования в зависимости от состава суспензии. 2. Контролировать равномерность подачи и стабильность работы установки. 3. Анализировать эффективность разделения биомассы и корректировать режим.	

		<p>Знания:</p> <p>3 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы работы центробежных сепараторов.</li> <li>2. Назначение и устройство оборудования.</li> <li>3. Санитарные требования при работе с биомассой.</li> </ol> <p>4 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принцип действия и регулировка параметров сепаратора.</li> <li>2. Влияние скорости вращения и плотности среды на разделение.</li> <li>3. Правила технического обслуживания оборудования.</li> </ol> <p>5 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы расчета эффективности сепарирования.</li> <li>2. Биохимические свойства дрожжевой массы.</li> <li>3. Международные стандарты безопасности (НАССР, ISO).</li> </ol>
<p>Трудовая функция 1: Разделение дрожжевой биомассы и обслуживание сепарационного оборудования</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Очистка, обслуживание и санитарная обработка оборудования</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить очистку барабана сепаратора от остатков биомассы.</li> <li>2. Подготавливать оборудование к мойке и дезинфекции.</li> <li>3. Соблюдать правила безопасности при санитарной обработке.</li> </ol> <p>4 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять плановую очистку и мойку сепаратора после каждой смены.</li> <li>2. Проверять состояние прокладок, фильтров и арматуры.</li> <li>3. Устранять мелкие неисправности и сообщать о поломках мастеру.</li> </ol> <p>5 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать санитарную обработку оборудования на участке.</li> <li>2. Контролировать качество мойки и дезинфекции.</li> <li>3. Разрабатывать предложения по повышению надежности работы оборудования.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>3 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Средства и растворы, применяемые для санитарной обработки.</li> <li>2. Правила очистки и мойки сепарационного оборудования.</li> <li>3. Требования по охране труда при работе с химическими веществами.</li> </ol> <p>4 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Последовательность санитарной обработки оборудования.</li> </ol>

		<p>2. Виды загрязнений и способы их удаления.</p> <p>3. Основы технической профилактики оборудования .</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Современные методы санитарной дезинфекции.</p> <p>2. Нормативы по гигиене производства и контролю микрофлоры.</p> <p>3. Принципы безопасной эксплуатации и продления срока службы оборудования.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2:</p>	<p>Навык 1: Контроль параметров работы сепаратора</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд</p> <p>1. Проверять показания приборов (скорость, температура, давление).</p> <p>2. Следить за равномерной подачей суспензии в сепаратор.</p> <p>3. Докладывать мастеру о колебаниях параметров.</p> <p>4 разряд</p> <p>1. Поддерживать стабильность режима сепарирования.</p> <p>2. Регулировать подачу и скорость вращения при изменении плотности суспензии.</p> <p>3. Фиксировать показания приборов в журнале.</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Анализировать данные приборов и корректировать режим работы.</p> <p>2. Определять причины нестабильности процесса.</p> <p>3. Разрабатывать рекомендации по повышению эффективности сепарации.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд</p> <p>1. Основы технологического процесса сепарирования.</p> <p>2. Параметры, влияющие на качество разделения.</p> <p>3. Правила работы с контрольно-измерительными приборами.</p> <p>4 разряд</p> <p>1. Методы контроля температуры, давления и скорости вращения.</p> <p>2. Влияние физических свойств суспензии на процесс.</p> <p>3. Нормативные режимы сепарации.</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Методы анализа технологических данных.</p> <p>2. Причины колебаний параметров и способы их устранения.</p> <p>3. Международные стандарты контроля процессов ( НАССР, ISO).</p>

Контроль параметров сепарирования и качества выделенной биомассы	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Контроль качества полученной биомассы	<p>Умения:</p> <p>3 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отбирать пробы биомассы по указанию мастера.</li> <li>2. Оценивать внешний вид и однородность массы.</li> <li>3. Сообщать о несоответствиях по внешним признакам.</li> </ol> <p>4 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать влажность, плотность и цвет биомассы.</li> <li>2. Проверять соответствие продукции установленным нормам.</li> <li>3. Вести журнал контроля качества.</li> </ol> <p>5 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить анализ стабильности показателей биомассы.</li> <li>2. Разрабатывать меры по улучшению качества продукции.</li> <li>3. Участвовать в внедрении новых методов контроля.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Знания:</p> <p>3 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы оценки качества дрожжевой массы.</li> <li>2. Правила отбора проб.</li> <li>3. Санитарные требования при работе с пробами.</li> </ol> <p>4 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы контроля физико-химических показателей биомассы.</li> <li>2. Показатели качества и допустимые отклонения.</li> <li>3. Порядок ведения документации по контролю качества.</li> </ol> <p>5 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы лабораторного анализа биомассы.</li> <li>2. Причины дефектов и методы их устранения.</li> <li>3. Система производственного контроля качества (НАССР, ISO).</li> </ol>
		<p>Умения:</p> <p>3 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наблюдать за стабильностью работы оборудования.</li> <li>2. Сравнивать показатели с установленными нормами.</li> <li>3. Сообщать мастеру о выявленных отклонениях.</li> </ol> <p>4 разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать производственные данные по выходу биомассы.</li> </ol>

Дополнительная трудовая функция 1: Анализ, оптимизация и совершенствование процесса сепарирования	Навык 1: Анализ эффективности технологического процесса	<p>2. Определять влияние параметров на эффективность.</p> <p>3. Подготавливать отчет о результатах работы.</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Выявлять узкие места в технологическом процессе.</p> <p>2. Разрабатывать меры по оптимизации режимов.</p> <p>3. Вносить предложения по повышению производительности линии.</p>
		<p>Знания:</p> <p>3 разряд</p> <p>1. Основы технологического процесса разделения биомассы.</p> <p>2. Влияние параметров на выход продукта.</p> <p>3. Правила ведения журналов наблюдений.</p> <p>4 разряд</p> <p>1. Методы анализа производственных показателей.</p> <p>2. Основы статистической обработки данных.</p> <p>3. Нормативные значения эффективности процесса.</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Методы производственного аудита и оптимизации.</p> <p>2. Принципы рационального использования энергии и ресурсов.</p> <p>3. Современные технологии сепарирования и энергосбережения.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Совершенствование методов эксплуатации и технического обслуживания	<p>Умения:</p> <p>3 разряд</p> <p>1. Проверять исправность оборудования перед началом смены.</p> <p>2. Выполнять мелкие регулировки под руководством мастера.</p> <p>3. Сообщать о выявленных неисправностях.</p> <p>4 разряд</p> <p>1. Проводить профилактическое обслуживание узлов сепаратора.</p> <p>2. Контролировать состояние уплотнений и подшипников.</p> <p>3. Выполнять замену изношенных деталей.</p> <p>5 разряд</p> <p>1. Анализировать причины неисправностей оборудования.</p> <p>2. Разрабатывать меры по повышению надежности и долговечности.</p> <p>3. Участвовать во внедрении новых технологий обслуживания.</p>
		<p>Знания:</p> <p>3 разряд</p> <p>1. Устройство и принцип действия сепараторов.</p>

		2. Виды технического обслуживания. 3. Основы охраны труда при ремонте оборудования. 4 разряд 1. Порядок проведения профилактических осмотров. 2. Причины износа деталей и методы их предотвращения. 3. Правила эксплуатации оборудования. 5 разряд 1. Современные методы технического обслуживания и диагностики. 2. Принципы планово-предупредительных ремонтов. 3. Требования международных стандартов к надежности оборудования.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Стрессоустойчивость Умение быстро принимать решения Аналитическое мышление	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Технолог по технологии производства пищевых продуктов
	3	Оператор поточно-автоматической линии

#### Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

15. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабұл Бактыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

16. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Республики Казахстан"

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Турсунова Асиям Маруповна, +7 (705) 339 12 52, tursunova.1966@mail.ru

17. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

18. 4 декабря 2024 г.

19. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

20. 15 октября 2025 г.

21. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18 декабря 2024 г.

22. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2025 г.

23. Дата ориентировочного пересмотра: 1 декабря 2028 г.

Приложение 7  
к приказу Министра  
сельского хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

## **Профессиональный стандарт: "Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий"**

### **Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий" применяется в области производства хлеба, булочных, мучных кондитерских изделий, а также в смежных сферах пищевой промышленности и общественного питания. Он охватывает все этапы технологического процесса – от подготовки сырья и полуфабрикатов до фасовки, упаковки, хранения и реализации готовой продукции. Стандарт определяет требования к квалификации и профессиональным навыкам специалистов, занятых в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, устанавливает перечень трудовых функций и необходимых компетенций, а также содержит рекомендации по современному оборудованию, санитарным нормам и технологическим процессам. Разработан в соответствии со статьей 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и может применяться при формировании требований к соискателю для приема на работу, формировании образовательных программ, в том числе обучения персонала на предприятиях, признания профессиональной квалификации работников и выпускников организаций образования, а также для решения широкого круга задач в области управления персоналом в организациях и на предприятиях.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) Закваска – полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями или молочнокислыми бактериями и дрожжами;

2) Опара – полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки, воды, дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста;

3) Отделочный полуфабрикат – кондитерский полуфабрикат, используемый для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения кондитерского изделия или полуфабриката;

4) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;

5) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком;

6) НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point, (пер. с англ.: Анализ опасностей и Критические Контрольные Точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

7) Критическая контрольная точка ККТ (critical control point CCP) – этап процесса, на котором применяются меры управления для предотвращения или снижения значительной пищевой опасности до приемлемого уровня и определены критические пределы, и на котором измерение позволяет осуществить коррекцию;

8) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;

9) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;

10) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;

11) Заварка – полуфабрикат хлебопекарного производства в виде водно-мучной смеси, доведенной до стадии клейстеризации крахмала;

12) Тесто – полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, служащий для приготовления хлебобулочных изделий;

13) Разделка теста – совокупность операций по обработке готового теста, включающая: деление, округление, предварительную расстойку, формование и окончательную расстойку;

14) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

15) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

16) Выпеченный полуфабрикат – кондитерский полуфабрикат, подвергшийся выпеканию, основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающее кондитерскому изделию форму, прочность;

17) Тестовая заготовка – полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, прошедший одну или несколько операций разделки;

18) Расстойка тестовых заготовок – выдерживание тестовых заготовок при определенной температуре и относительной влажности воздуха.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;

2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности;

3) ОРК – Отраслевая рамка квалификаций;

4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих;

5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование.

## **Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

4. Название профессионального стандарта: Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

5. Код профессионального стандарта: С118

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обрабатывающая промышленность;

10 Производство продуктов питания;

10.8 Производство прочих продуктов питания;

10.85 Производство готовых пищевых продуктов;

10.85.0 Производство готовых пищевых продуктов;

7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям, занятым в производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

8. Перечень карточек профессий:

1) Пекарь - 3 уровень ОРК;

2) Упаковщик-фасовщик - 2 уровень ОРК;

8) Кондитер - 4 уровень ОРК;

9) Генеральный директор - 7 уровень ОРК;

10) Микробиолог, контроль качества - 4 уровень ОРК;

11) Тестовод - 3 уровень ОРК;

12) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК.

### Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Пекарь":			
Код группы:	7512-1		
Код наименования занятия:	7512-1-001		
Наименование профессии:	Пекарь		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 16. Пекарь, 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 17. Пекарь, 3 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 18. Пекарь, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 19. Пекарь, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-008 - Дрожжевод 7512-2-010 - Тестовод 7512-2-011 - Формовщик теста 7512-1 - Пекари (общий профиль)		

Основная цель деятельности:	Выполнение технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка сырья и оборудования к выпечке</li> <li>2. Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охлаждение, хранение и реализация готовой продукции</li> </ol>
Трудовая функция 1: Подготовка сырья и оборудования к выпечке	Навык 1: Прием и подготовка сырья	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать муку и вспомогательные материалы.</li> <li>2. Проверять упаковку и внешний вид сырья.</li> <li>3. Складывать сырье в соответствии с требованиями</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать сырье к выпечке.</li> <li>2. Вести учет количества сырья.</li> <li>3. Проверять наличие вспомогательных материалов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать качество поступающего сырья.</li> <li>2. Подготавливать закваски и полуфабрикаты.</li> <li>3. Составлять ведомости по учету сырья.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать работу по приему и подготовке сырья.</li> <li>2. Оптимизировать расход сырья.</li> <li>3. Контролировать соответствие сырья нормативам.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии.</li> <li>2. Правила хранения муки и сахара.</li> <li>3. Основные виды сырья.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состав и свойства сырья.</li> <li>2. Влияние ингредиентов на выпечку.</li> <li>3. Нормы закладки ингредиентов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы оценки качества сырья.</li> <li>2. Требования к вспомогательным материалам.</li> <li>3. Санитарные нормы хранения.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТы на хлебопекарное сырье.</li> <li>2. Методы лабораторного контроля.</li> <li>3. Международные стандарты НАССР.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать рабочее место.</li> </ol>

	<p>Навык 2: Подготовка оборудования</p>	<p>2. Проверять чистоту оборудования. 3. Использовать простой инвентарь. 3 разряд: 1. Проверять исправность печей и шкафов. 2. Настраивать оборудование для выпечки. 3. Подготавливать противни и формы. 4 разряд: 1. Контролировать работу печей и шкафов. 2. Выполнять профилактическую чистку оборудования. 3. Сообщать о неисправностях. 5 разряд: 1. Организовывать подготовку оборудования. 2. Инструктировать работников младших разрядов. 3. Оценивать готовность оборудования к работе.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Правила личной гигиены. 3. Назначение инвентаря. 3 разряд: 1. Виды хлебопекарного оборудования. 2. Требования к противням и формам. 3. Основы техники безопасности. 4 разряд: 1. Принципы работы печей и шкафов. 2. Нормативы подготовки оборудования. 3. Схемы технологических линий. 5 разряд: 1. Современные технологии хлебопекарного производства. 2. Методы диагностики оборудования. 3. Международные стандарты безопасности.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p> <p>Умения: 2 разряд: 1. Проверять внешний вид изделий. 2. Сортировать готовую продукцию. 3. Складывать изделия в тару. 3 разряд: 1. Проверять массу и форму изделий. 2. Определять соответствие продукции нормам. 3. Вести учет готовой продукции. 4 разряд: 1. Контролировать качество продукции по органолептическим признакам. 2. Отбирать образцы для анализа. 3. Докладывать о выявленных несоответствиях. 5 разряд:</p>

	<p>Навык 1: Контроль готовой продукции</p>	<p>1. Организовывать контроль качества на участке. 2. Разрабатывать мероприятия по улучшению качества. 3. Контролировать соответствие продукции стандартам.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Основные виды хлебобулочных изделий. 2. Правила хранения готовой продукции. 3. Основы охраны труда. 3 разряд: 1. Нормы массы и формы изделий. 2. Правила допуска продукции к реализации. 3. Ассортимент хлебобулочных изделий. 4 разряд: 1. Методы контроля качества продукции. 2. Органолептическая оценка. 3. Нормативы допуска. 5 разряд: 1. Современные методы контроля качества. 2. Международные стандарты HACCP, ISO. 3. Инновации в хлебопекарном производстве.</p>
<p>Трудовая функция 2: Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Ведение процесса выпечки</p>	<p>Умения: 2 разряд: 1. Загружать изделия в печь. 2. Поддерживать чистоту рабочего места. 3. Следить за временем выпечки. 3 разряд: 1. Контролировать процесс выпечки по времени. 2. Определять готовность изделий визуально. 3. Выполнять указания мастера. 4 разряд: 1. Регулировать температурный режим. 2. Контролировать равномерность выпечки. 3. Проверять готовность изделий по физическим признакам. 5 разряд: 1. Организовывать процесс выпечки. 2. Анализировать качество выпеченной продукции. 3. Внедрять рациональные режимы выпечки.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Основы процесса выпечки. 2. Санитарные требования при работе. 3. Влияние температуры на изделия. 3 разряд: 1. Технология выпечки хлеба и булочных изделий. 2. Нормы времени выпечки.</p>

		<p>3. Роль влажности в процессе.</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические параметры выпечки.</li> <li>2. Методы контроля качества.</li> <li>3. Нормативы ГОСТ.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии выпечки.</li> <li>2. Методы оптимизации процессов.</li> <li>3. Международные стандарты качества.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1: Охлаждение и хранение готовой продукции	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Размещать изделия на стеллажах для охлаждения.</li> <li>2. Поддерживать чистоту тары и мест хранения.</li> <li>3. Следить за временем охлаждения.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать процесс охлаждения продукции.</li> <li>2. Перемещать изделия в зону хранения.</li> <li>3. Укладывать изделия в тару для транспортировки.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять оптимальный режим охлаждения.</li> <li>2. Контролировать условия хранения (температура, влажность).</li> <li>3. Проверять сохранность продукции в период хранения.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс охлаждения и хранения.</li> <li>2. Анализировать соответствие условий хранения стандартам.</li> <li>3. Внедрять новые методы хранения для увеличения срока годности.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила санитарии при хранении продукции.</li> <li>2. Основы укладки изделий.</li> <li>3. Требования к таре.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормы времени охлаждения.</li> <li>2. Правила складирования продукции.</li> <li>3. Ассортимент изделий и условия хранения.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы контроля качества при хранении.</li> <li>2. Нормативы температуры и влажности.</li> <li>3. Правила предотвращения брака.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии хранения хлеба и кондитерских изделий.</li> <li>2. Методы продления срока годности.</li> </ol>

Дополнительная трудовая функция 1: Охлаждение, хранение и реализация готовой продукции		3. Международные стандарты хранения пищевых продуктов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Реализация готовой продукции	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать продукцию к выдаче.</li> <li>2. Сортировать изделия по видам.</li> <li>3. Укладывать продукцию в тару для транспортировки.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Маркировать изделия согласно требованиям.</li> <li>2. Подготавливать накладные для передачи продукции.</li> <li>3. Работать с простыми упаковочными средствами.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать правильность маркировки.</li> <li>2. Проверять готовность продукции к отправке.</li> <li>3. Составлять отчетность по реализации.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс реализации продукции.</li> <li>2. Контролировать соответствие продукции требованиям заказчика.</li> <li>3. Внедрять новые методы реализации и учета.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии при реализации.</li> <li>2. Правила укладки изделий.</li> <li>3. Простые нормы маркировки.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды упаковки для транспортировки.</li> <li>2. Правила оформления накладных.</li> <li>3. Нормы маркировки и сортировки.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к маркировке и документации.</li> <li>2. Методы контроля качества при реализации.</li> <li>3. Санитарные нормы при отгрузке продукции.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международные стандарты маркировки (штрих-коды, QR-коды).</li> <li>2. Системы учета и контроля (НАССР, ISO).</li> <li>3. Современные методы логистики и реализации.</li> </ol>
Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Умение работать в команде</p> <p>Аккуратность</p> <p>Выносливость и усердие</p> <p>Способность к обучению и самообучению</p>	

Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Микробиолог, контроль качества	
	3	Тестовод	
10. Карточка профессии "Упаковщик-фасовщик":			
Код группы:	9321-0		
Код наименования занятия:	9321-0-005		
Наименование профессии:	Упаковщик-фасовщик		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 288. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 2-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 289. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 3-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 290. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 4-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 291. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 5-й разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		

Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	9321-0-002 - Оберточник (вручную) 9321-0-003 - Укладчик-упаковщик 9321-0-004 - Упаковщик (вручную)	
Основная цель деятельности:	Завертка, расфасовка и упаковка хлебобулочных изделий вручную, на полуавтоматических и автоматических машинах	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка к фасовке и упаковке продукции 2. Фасовка и упаковка продукции
	Дополнительные трудовые функции:	
	<p>Навык 1: Подготовка сырья и упаковочных материалов</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать упаковочные материалы.</li> <li>2. Проверять целостность и количество упаковки.</li> <li>3. Складывать материалы в зоне хранения.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять вид материала для конкретного изделия.</li> <li>2. Проверять пригодность пленки, бумаги и коробок.</li> <li>3. Вести учет расхода упаковочных материалов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать складской запас упаковочных материалов.</li> <li>2. Подбирать материалы в соответствии с санитарными нормами.</li> <li>3. Обеспечивать бесперебойное снабжение упаковочного участка.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планировать потребность в упаковочных материалах.</li> <li>2. Организовывать рациональное использование материалов.</li> <li>3. Предлагать замену упаковки на более эффективные аналоги.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила хранения бумаги и пленки.</li> <li>2. Маркировку упаковочной тары.</li> <li>3. Основы складского учета.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды и свойства упаковочных материалов.</li> <li>2. Условия хранения тары.</li> <li>3. Правила приемки и списания материалов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стандарты на упаковочные материалы.</li> <li>2. Нормы расхода и списания.</li> </ol>

		<p>3. Правила обращения с пищевой тарой.</p> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные экологичные виды упаковки.</li> <li>2. Международные требования к маркировке.</li> <li>3. Экономические основы нормирования материалов.</li> </ol>
Трудовая функция 1: Подготовка к фасовке и упаковке продукции	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка оборудования и рабочих мест	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать рабочее место и инвентарь.</li> <li>2. Проверять чистоту упаковочных поверхностей.</li> <li>3. Использовать простые инструменты.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность весов и фасовочных машин.</li> <li>2. Настраивать оборудование под вид изделия.</li> <li>3. Подготавливать упаковочные материалы.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать техническое состояние упаковочной линии.</li> <li>2. Выполнять профилактическую чистку и смазку оборудования.</li> <li>3. Сообщать мастеру о неисправностях.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать работу по подготовке нескольких рабочих мест.</li> <li>2. Инструктировать работников младших разрядов.</li> <li>3. Оценивать качество подготовки оборудования.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии на рабочем месте.</li> <li>2. Назначение простого инвентаря.</li> <li>3. Правила личной гигиены.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды упаковочного оборудования.</li> <li>2. Назначение упаковочных материалов.</li> <li>3. Основы техники безопасности.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы работы фасовочных и упаковочных машин.</li> <li>2. Нормативы подготовки оборудования.</li> <li>3. Схемы технологических линий.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические процессы фасовки и упаковки.</li> <li>2. Методы диагностики неисправностей оборудования.</li> <li>3. Стандарты производственной санитарии и безопасности.</li> </ol>

	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Фасовка и упаковка продукции	Навык 1: Фасовка хлебобулочных и кондитерских изделий	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отбирать продукцию по внешнему виду.</li> <li>2. Складывать изделия в стандартные емкости.</li> <li>3. Работать с весами для фасовки.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Взвешивать продукцию с точностью по норме.</li> <li>2. Фасовать изделия разного ассортимента.</li> <li>3. Устранять мелкие несоответствия.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать равномерность фасовки.</li> <li>2. Работать на полуавтоматических фасовочных линиях.</li> <li>3. Проверять вес и количество продукции.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать фасовку разных видов продукции.</li> <li>2. Обеспечивать выполнение норм выработки.</li> <li>3. Инструктировать работников младших разрядов.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды хлебобулочных изделий.</li> <li>2. Простые нормы массы и количества в фасовке.</li> <li>3. Основы охраны труда.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология фасовки продукции.</li> <li>2. Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий.</li> <li>3. Правила допуска продукции к фасовке.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы работы фасовочных линий.</li> <li>2. Методы контроля качества фасовки.</li> <li>3. Нормативы по допускам массы.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий.</li> <li>2. Методы оптимизации фасовочных процессов.</li> <li>3. Международные стандарты (НАССР, ISO).</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заворачивать изделия в бумагу или пакет.</li> <li>2. Заклеивать или зашнуровывать упаковку.</li> <li>3. Складывать готовые изделия в коробки.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на простых упаковочных автоматах.</li> <li>2. Маркировать продукцию наклейками.</li> </ol>

	<p>Навык 2: Упаковка и маркировка продукции</p>	<p>3. Проверять герметичность упаковки. 4 разряд: 1. Работать на автоматических упаковочных линиях. 2. Контролировать качество упаковки. 3. Устранять мелкие неполадки в работе оборудования. 5 разряд: 1. Организовывать процесс упаковки и маркировки. 2. Проводить обучение персонала. 3. Контролировать соответствие упаковки требованиям рынка.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Виды простой упаковки. 2. Маркировку по дате и ассортименту. 3. Правила складирования готовой продукции. 3 разряд: 1. Виды маркировочных средств. 2. Правила нанесения даты и состава. 3. Основы санитарии при упаковке. 4 разряд: 1. Схемы упаковочных линий. 2. Методы контроля маркировки. 3. Нормативы по качеству и безопасности. 5 разряд: 1. Современные методы маркировки (штрих-код, QR). 2. Экологические требования к упаковке. 3. Международные стандарты.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Адаптивность Ответственность Системное мышление Терпеливость Умение работать в команде</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Пекарь
11. Карточка профессии "Кондитер":		
Код группы:	7512-3	
Код наименования занятия:	7512-3-021	
Наименование профессии:	Кондитер	

Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 35. Кондитер, 1 разряд</p>		
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 36. Кондитер, 2 разряд</p>		
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 37. Кондитер, 3 разряд</p>		
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 38. Кондитер, 4 разряд</p>		
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 39. Кондитер, 5 разряд</p>		
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 40. Кондитер, 6 разряд</p>		
	Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -
Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)		Специальность: -	Квалификация: -
<p>1 разряд: Опыт работы не требуется. Допускается обучение непосредственно на рабочем месте под руководством более опытного работника. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы на должности кондитера 1 разряда или прохождения производственного обучения на предприятии. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы на должности кондитера 2 разряда или окончания профильных курсов/</p>			

Требования к опыту работы:	колледжа по специальности "Кондитерское дело". 4 разряд: Не менее 1 года работы на должности кондитера 3 разряда. Допускается сокращение стажа при наличии диплома о среднем специальном образовании. 5 разряд: Не менее 2 лет работы на должности кондитера 4 разряда. Обязателен опыт работы с современным оборудованием и участие в производстве сложных кондитерских изделий. 6 разряд: Не менее 3 лет работы на должности кондитера 5 разряда. Обязателен опыт организации производственного процесса.	
Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-013 - Изготовитель кондитерских изделий 7512-3-010 - Изготовитель бисквитов	
Основная цель деятельности:	Введение процесса изготовления оригинальных, фигурных, заказных и национальных кондитерских изделий	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и инвентаря 2. Изготовление кондитерских полуфабрикатов
	Дополнительные трудовые функции:	1. Отделка и оформление кондитерских изделий
	Навык 1: Прием и подготовка сырья	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Получать сырье по указанию мастера.</li> <li>2. Проверять целостность упаковки.</li> <li>3. Складировать сырье в указанное место.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать муку, сахар и жиры.</li> <li>2. Развешивать сырье по заданию.</li> <li>3. Подготавливать простые полуфабрикаты.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Просеивать муку, просушивать сырье.</li> <li>2. Подготавливать яйца, молоко, дрожжи.</li> <li>3. Следить за соответствием сырья нормам.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать качество сырья.</li> <li>2. Готовить сложные компоненты (сиропы, смеси).</li> <li>3. Вести учет поступления и расхода.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оптимизировать расход сырья.</li> <li>2. Организовывать подготовку ингредиентов.</li> <li>3. Контролировать соблюдение санитарных требований.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планировать потребность сырья.</li> <li>2. Разрабатывать новые рецептуры.</li> <li>3. Анализировать качество сырья по стандартам.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии.</li> </ol>

		<p>2. Виды кондитерского сырья.</p> <p>3. Правила хранения.</p> <p>2 разряд:</p> <p>1. Основы рецептур.</p> <p>2. Назначение основных ингредиентов.</p> <p>3. Простые нормы закладки.</p> <p>3 разряд:</p> <p>1. Состав и свойства сахара, жиров, муки.</p> <p>2. Влияние сырья на качество продукции.</p> <p>3. Нормы расхода.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1. Методы оценки качества сырья.</p> <p>2. Требования к вспомогательным материалам.</p> <p>3. Санитарные правила.</p> <p>5 разряд:</p> <p>1. ГОСТы и ТУ на кондитерское сырье.</p> <p>2. Методы лабораторного анализа.</p> <p>3. Современные стандарты НАССР.</p> <p>6 разряд:</p> <p>1. Международные стандарты качества.</p> <p>2. Инновационные виды сырья.</p> <p>3. Экологические требования к производству.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 1: Подготовка сырья и инвентаря</p>		<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <p>1. Подготавливать рабочее место.</p> <p>2. Убирать оборудование и инвентарь.</p> <p>3. Поддерживать чистоту.</p> <p>2 разряд:</p> <p>1. Проверять исправность простого оборудования.</p> <p>2. Смазывать формы и противни.</p> <p>3. Подготавливать посуду и инструменты.</p> <p>3 разряд:</p> <p>1. Настраивать оборудование для работы.</p> <p>2. Подготавливать машины для взбивания и замеса.</p> <p>3. Контролировать чистоту оборудования.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1. Контролировать исправность машин.</p> <p>2. Проводить профилактику оборудования.</p> <p>3. Сообщать о неисправностях.</p> <p>5 разряд:</p> <p>1. Организовывать подготовку оборудования на участке.</p> <p>2. Инструктировать работников младших разрядов.</p> <p>3. Оценивать готовность техники к работе.</p> <p>6 разряд:</p> <p>1. Планировать техническое обеспечение производства.</p>

<p>Навык 2: Подготовка оборудования и рабочего места</p>	<p>2. Внедрять новое оборудование. 3. Оптимизировать технологические процессы.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии.</li> <li>2. Назначение простого инвентаря.</li> <li>3. Правила гигиены.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды кондитерского оборудования.</li> <li>2. Назначение форм и противней.</li> <li>3. Правила безопасного обращения.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройство тестомесильных и взбивальных машин.</li> <li>2. Основы эксплуатации оборудования.</li> <li>3. Санитарные нормы.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические схемы оборудования.</li> <li>2. Методы технического контроля.</li> <li>3. Нормативы по эксплуатации.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии подготовки оборудования.</li> <li>2. Методы диагностики неисправностей.</li> <li>3. Международные стандарты безопасности.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Автоматизация производства.</li> <li>2. Инновационные технологические линии.</li> <li>3. Экологические стандарты пищевого оборудования.</li> </ol>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складывать изделия на противни.</li> <li>2. Подготавливать формы.</li> <li>3. Следить за временем.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выпекать простые изделия.</li> <li>2. Контролировать внешний вид.</li> <li>3. Подготавливать изделия к отделке.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выпекать изделия разных видов.</li> <li>2. Контролировать температуру печи.</li> <li>3. Определять готовность по внешнему виду.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выпекать сложные изделия (торты, пирожные).</li> <li>2. Регулировать режимы выпечки.</li> <li>3. Контролировать равномерность пропекания.</li> </ol> <p>5 разряд:</p>

	<p>Навык 1: Формование и выпечка изделий</p>	<p>1. Организовывать процесс выпечки. 2. Анализировать качество изделий. 3. Внедрять рациональные методы.</p> <p>6 разряд: 1. Разрабатывать новые технологии выпечки. 2. Внедрять автоматизированные линии. 3. Контролировать соответствие международным стандартам.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Основы процесса выпечки. 2. Санитарные правила. 3. Простые нормы времени.</p> <p>2 разряд: 1. Технология выпечки простых изделий. 2. Нормы массы и формы. 3. Правила допуска продукции.</p> <p>3 разряд: 1. Технология выпечки разных видов теста. 2. Влияние температуры и влажности. 3. Методы определения готовности.</p> <p>4 разряд: 1. Нормативы ГОСТ. 2. Методы контроля качества. 3. Особенности выпечки сложных изделий.</p> <p>5 разряд: 1. Современные технологии выпечки. 2. Методы оптимизации процессов. 3. Международные стандарты качества.</p> <p>6 разряд: 1. Инновационные технологии в хлебопекарном и кондитерском производстве. 2. Автоматизация процесса. 3. Международные нормы (НАССР, ISO).</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2: Изготовление кондитерских полуфабрикатов</p>		<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Выполнять простые операции по указанию мастера. 2. Взвешивать сырье. 3. Подготавливать инвентарь.</p> <p>2 разряд: 1. Замешивать простое тесто. 2. Подготавливать кремы по рецепту. 3. Смешивать начинки.</p> <p>3 разряд: 1. Готовить дрожжевое, бисквитное и песочное тесто. 2. Взбивать кремы.</p>

<p>Навык 2: Приготовление теста, кремов, начинок</p>	<p>3. Контролировать массу и консистенцию.</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изготавливать сложные полуфабрикаты (мастика, карамель).</li> <li>2. Регулировать технологические режимы.</li> <li>3. Следить за качеством продуктов.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внедрять новые методы приготовления.</li> <li>2. Оптимизировать процесс приготовления полуфабрикатов.</li> <li>3. Обеспечивать выполнение норм выработки.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать новые рецептуры.</li> <li>2. Контролировать инновационные технологии приготовления.</li> <li>3. Оценивать экономическую эффективность производственного процесса.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы приготовления теста.</li> <li>2. Простые рецептуры.</li> <li>3. Санитарные нормы.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды теста и кремов.</li> <li>2. Простые технологии приготовления.</li> <li>3. Нормы закладки сырья.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления бисквита, песочного теста.</li> <li>2. Свойства кремов и начинок.</li> <li>3. Влияние ингредиентов на качество.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления сложных полуфабрикатов.</li> <li>2. Методы контроля качества.</li> <li>3. Нормативы ГОСТ.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии в кондитерском производстве.</li> <li>2. Методы оптимизации процесса.</li> <li>3. Международные стандарты качества.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инновационные технологии приготовления.</li> <li>2. Перспективные методы хранения полуфабрикатов.</li> <li>3. Международные нормы пищевой безопасности.</li> </ol>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p>

Навык 1:  
Приготовление  
отделочных  
полуфабрикатов (кремы,  
глазурь, мастика)

1. Подготавливать посуду и инвентарь.
  2. Развешивать простые ингредиенты.
  3. Выполнять поручения мастера.
- 2 разряд:
1. Смешивать ингредиенты для простых кремов.
  2. Подготавливать глазурь по рецепту.
  3. Подготавливать рабочее место для отделки.
- 3 разряд:
1. Взбивать кремы и готовить сиропы.
  2. Подготавливать мастику для оформления.
  3. Проверять консистенцию полуфабрикатов.
- 4 разряд:
1. Приготавливать сложные виды кремов (белковые, заварные).
  2. Готовить карамель и помадку.
  3. Контролировать технологические режимы.
- 5 разряд:
1. Организовывать процесс приготовления отделочных полуфабрикатов.
  2. Оптимизировать расход сырья.
  3. Внедрять новые методы приготовления.
- 6 разряд:
1. Разрабатывать новые виды отделочных полуфабрикатов.
  2. Контролировать их качество по международным стандартам.
  3. Внедрять инновационные технологии.
- 
- Знания:
- 1 разряд:
1. Основы санитарии.
  2. Простые рецептуры.
  3. Назначение крема и глазури.
- 2 разряд:
1. Виды кремов и глазури.
  2. Основы их приготовления.
  3. Нормы закладки ингредиентов.
- 3 разряд:
1. Технология приготовления мастики, сиропов.
  2. Свойства кремов и глазури.
  3. Методы определения готовности.
- 4 разряд:
1. Технология приготовления сложных кремов.
  2. Методы контроля качества.
  3. ГОСТы на отделочные полуфабрикаты.
- 5 разряд:
1. Современные технологии отделки.
  2. Методы оптимизации процесса.
  3. Международные стандарты качества.
- 6 разряд:
1. Инновационные технологии приготовления кремов и глазури.

Дополнительная трудовая функция 1: Отделка и оформление кондитерских изделий		<p>2. Перспективные методы хранения отделочных полуфабрикатов.</p> <p>3. Международные нормы безопасности пищевых продуктов.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Художественное оформление изделий	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наносить простые узоры под контролем мастера.</li> <li>2. Сортировать готовые изделия для отделки.</li> <li>3. Подготавливать инструменты.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять простую отделку изделий (сахарная пудра, глазурь).</li> <li>2. Делать простые надрезы и рисунки.</li> <li>3. Подготавливать изделия к сложной отделке.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Украшать изделия кремом и глазурью.</li> <li>2. Использовать простые кондитерские насадки.</li> <li>3. Подбирать цветовую гамму отделки.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять художественное оформление сложных изделий.</li> <li>2. Работать с мастикой и карамелью.</li> <li>3. Создавать декоративные элементы вручную.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс художественного оформления.</li> <li>2. Разрабатывать новые элементы дизайна.</li> <li>3. Контролировать качество оформления.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать новые художественные технологии оформления.</li> <li>2. Внедрять международные стандарты декора.</li> <li>3. Создавать авторские дизайнерские решения.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии.</li> <li>2. Назначение простых отделочных приемов.</li> <li>3. Правила гигиены.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Простые методы отделки изделий.</li> <li>2. Виды украшений.</li> <li>3. Нормы допуска.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология кремового оформления.</li> <li>2. Основы колористики.</li> <li>3. Методы простого художественного оформления.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология сложной отделки.</li> </ol>

		2. Методы художественного оформления изделий. 3. ГОСТы и нормы качества. 5 разряд: 1. Современные методы декора. 2. Международные стандарты качества. 3. Основы дизайна кондитерских изделий. 6 разряд: 1. Авторские технологии декора. 2. Международные тенденции в оформлении. 3. Инновации в художественном оформлении.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Терпеливость Аккуратность Творчество и креативность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Микробиолог, контроль качества	
	3	Пекарь	
12. Карточка профессии "Генеральный директор":			
Код группы:	1210-0		
Код наименования занятия:	1210-0-002		
Наименование профессии:	Генеральный директор		
Уровень квалификации по ОРК:	7		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: (-)	Квалификация: (-)
Требования к опыту работы:	Общий стаж работы в сфере продаж — не менее 5 лет, из них — не менее 2 лет на руководящих позициях		

Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-028 - Директор предприятия	
Основная цель деятельности:	Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить производственно-хозяйственной деятельностью</li> <li>2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда</li> <li>3. Принимать меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1:	Навык 1: Осуществление эффективного контроля финансово-экономической деятельности предприятия	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Утверждать штатное расписание предприятия.</li> <li>2. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия.</li> <li>3. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами.</li> <li>4. Обеспечивать сохранность имущества.</li> <li>5. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях.</li> <li>6. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</li> <li>2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий.</li> <li>3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования.</li> <li>4. Основы экономики.</li> <li>5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется

<p>Руководить производственно-хозяйственной деятельностью</p>	<p>Навык 2: Осуществление эффективного руководства предприятием</p>	<p>2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами.</p> <p>3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</p> <p>4. Принимать решения в пределах своей компетенции.</p> <p>5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям.</p> <p>6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений.</p> <p>7. Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом.</p> <p>8. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</p> <p>9. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</p> <p>2. Организация, технология и методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений.</p> <p>3. Производственные мощности предприятия, технология производства продукции организации.</p> <p>4. Технология производства продукции организации</p> <p>.</p> <p>5. Основы предпринимательства.</p>
<p>Трудовая функция 2: Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда</p>	<p>Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации.</p> <p>2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков.</p> <p>3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Современные методы хозяйствования и управления организацией.</p> <p>2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру.</p> <p>3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 1: Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда.</li> <li>2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды,</li> <li>3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе.</li> <li>4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины.</li> <li>5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка,</li> <li>2. Требования пожарной безопасности.</li> <li>3. Основы менеджмента и маркетинга.</li> <li>4. Основы психологии и профессиональной этики.</li> <li>5. Организация производства и труда.</li> <li>6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.</li> </ol>
Трудовая функция 3: Принимать меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами	<p>Возможность признания навыка:</p> <p>Навык 2: Управление конфликтами и критический анализ ситуации</p>	<p>не требуется</p> <p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе.</li> <li>2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания.</li> <li>3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами.</li> <li>4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания.</li> <li>5. Вести переговоры.</li> <li>6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов.</li> <li>7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий.</li> <li>8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила и нормы межличностного и делового общения.</li> <li>2. Методы ведения переговоров.</li> <li>3. Особенности конфликтологии.</li> <li>4. Принципы критического мышления.</li> <li>5. Теория критического мышления.</li> <li>6. Принципы развития критического мышления.</li> </ol>

	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Адаптивность Ответственность Понимание бизнеса Самостоятельность и ответственность Стратегическое мышление Стрессоустойчивость Умение работать в команде Аналитическое мышление Выносливость и усердие Поиск и анализ информации Проектное мышление Творчество и креативность Контроль рабочих процессов		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
13. Карточка профессии "Микробиолог, контроль качества":			
Код группы:	2131-5		
Код наименования занятия:	2131-5-009		
Наименование профессии:	Микробиолог, контроль качества		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 75. Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы в лаборатории микробиологического контроля или аналогичной должности не менее 2 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			

Другие возможные наименования профессии :	2131-5-009 - Микробиолог, контроль качества 3129-9-008 - Технолог по технологии производства пищевых продуктов	
Основная цель деятельности:	Организация на закрепленном участке работу по контролю и повышению качества продукции выпускаемых изделий	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организация и контроль процессов обеспечения качества 2. Микробиологический контроль производства
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Организация и контроль процессов обеспечения качества	Навык 1: Контроль входящего сырья и материалов	Умения: 1. Проверка качества поступающего сырья, ингредиентов и упаковочных материалов. 2. Контроль соответствия сырья нормативной документации и техническим требованиям. 3. Взаимодействие с поставщиками по вопросам качества сырья и возможных отклонений.  Знания: 1. Методы идентификации рисков в производстве пищевых продуктов. 2. Определение критических контрольных точек и мониторинг их соблюдения. 3. Анализ биологических, химических и физических опасностей в хлебобулочном производстве. 4. Применение методов для прогнозирования возможных дефектов. 5. Разработка мер профилактики и минимизации рисков, связанных с качеством продукции
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Контроль предприятия	Умения: 1. Разработать, внедрить и контролировать соблюдения стандартов качества хлебобулочной продукции . 2.Организовать системы внутреннего контроля качества на всех этапах производства. 3.Оценивать рисков, связанных с качеством продукции, и разработка мер по их снижению. 4.Контролировать за соблюдением санитарно-гигиенических норм на производстве.  Знания: 1. Законодательные и правовые акты определяющие права и регламентирующие деятельность органов корпоративного управления организаций и предприятий. 2. Устав и иные документы, регулирующие корпоративные отношения. 3. Государственные и технические условия на хлебобулочную продукцию, их требования к

		<p>составу, органолептическим и физико-химическим характеристикам.</p> <p>4. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – система анализа опасностей и критических контрольных точек, используемая в пищевой промышленности для предотвращения рисков загрязнения продукции.</p> <p>5. Законодательство о защите прав потребителей – нормы, касающиеся ответственности за качество продукции.</p> <p>6. Методы идентификации рисков в производстве пищевых продуктов.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Микробиологический контроль производства	<p>Навык 1: Контроль микробиологического состояния производства на всех этапах</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ с микроорганизмами и продуктами их жизнедеятельности.</li> <li>2. Осуществление посевных работ и считывание результатов микробиологического анализа.</li> <li>3. Исследование причин возникновения отклонений микробиологических показателей от требований технологического процесса.</li> <li>4. Составление лабораторной отчетности.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лабораторное оборудование, контрольно-измерительная аппаратура, правила ее эксплуатации и наладки.</li> <li>2. Методы проведения анализов измерений, испытаний и других видов исследований.</li> <li>3. Стандартизация и контроль качества анализов.</li> <li>4. Микробиологические методы при контроле полуфабрикатов и готовой продукции.</li> <li>5. Органолептический анализ (бракераж)</li> <li>6. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-техническими пищевыми лабораториями.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 2: Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдать и выполнять требования стандартов производства.</li> <li>2. Применять методы рациональной организации труда.</li> <li>3. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности на рабочем месте.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к качеству выполняемых работ и организации труда на производстве.</li> <li>2. Санитарные нормы и правила, предъявляемые на производстве.</li> <li>3. Безопасные методы труда и пожарной безопасности.</li> </ol>

	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Умение работать в команде Аккуратность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
	4	Кондитер	
14. Карточка профессии "Тестовод":			
Код группы:	7512-2		
Код наименования занятия:	7512-2-010		
Наименование профессии:	Тестовод		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 6. Тестовод, 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 7. Тестовод, 3 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 8. Тестовод, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 9. Тестовод, 5 разряд		
	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:

Уровень профессионального образования:	ТиПО (рабочие профессии)	-	-
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-008 - Дрожжевод 7512-2-011 - Формовщик теста 7512-3 - Кондитеры и изготовители кондитерских изделий		
Основная цель деятельности:	Введение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия на предприятиях. Транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидательным машинам. Очистка деж, бункера от остатков теста. Дозировка закваски и головки.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и оборудования 2. Замес и брожение теста	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Разделка, формовка и подготовка к выпечке	
		<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать рабочее место.</li> <li>2. Проверять чистоту оборудования.</li> <li>3. Использовать простой инвентарь.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность тестомесильных машин.</li> <li>2. Настраивать оборудование под вид теста.</li> <li>3. Подготавливать емкости для замеса.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать работу машин.</li> <li>2. Выполнять профилактическую чистку и смазку.</li> <li>3. Сообщать о неисправностях.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать подготовку оборудования на участке.</li> <li>2. Инструктировать младших работников.</li> <li>3. Оценивать качество подготовки оборудования.</li> </ol>	
	Навык 1: Подготовка оборудования к работе	<p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии.</li> <li>2. Правила личной гигиены.</li> <li>3. Назначение инвентаря.</li> </ol>	

		<p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды тестомесильного оборудования.</li> <li>2. Назначение емкостей для замеса.</li> <li>3. Основы техники безопасности.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы работы тестомесильных машин.</li> <li>2. Нормативы подготовки оборудования.</li> <li>3. Схемы технологических линий.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии тестоведения.</li> <li>2. Методы диагностики неисправностей оборудования.</li> <li>3. Стандарты производственной санитарии и безопасности.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 1: Подготовка сырья и оборудования	Навык 2: Прием и подготовка сырья к производству	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать муку и вспомогательные материалы.</li> <li>2. Проверять целостность упаковки и внешний вид сырья.</li> <li>3. Хранить сырье в соответствии с требованиями.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать муку к производству (просеивание).</li> <li>2. Подготавливать дрожжи, соль, сахар и жиры для замеса.</li> <li>3. Проверять наличие и исправность вспомогательных материалов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать соответствие качества сырья нормативам.</li> <li>2. Подготавливать сложные компоненты (закваски, добавки).</li> <li>3. Вести учет поступающего и расходуемого сырья.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать складской и производственный учет сырья.</li> <li>2. Оптимизировать расход сырья и материалов.</li> <li>3. Контролировать соответствие поставок требованиям.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии и гигиены при хранении сырья.</li> <li>2. Правила складирования муки и сахара.</li> <li>3. Основные виды сырья для хлебопекарного производства.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Химический состав муки, сахара и жиров.</li> <li>2. Влияние сырья на качество теста.</li> </ol>

		<p>3. Нормы закладки ингредиентов.</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы оценки качества сырья.</li> <li>2. Требования к вспомогательным материалам.</li> <li>3. Санитарные нормы для хранения и подготовки сырья.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТы и ТУ на хлебопекарное сырье.</li> <li>2. Методы лабораторного контроля.</li> <li>3. Современные стандарты безопасности пищевой продукции (НАССР, ISO).</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1: Брожение теста	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Размещать тесто в емкости.</li> <li>2. Поддерживать чистоту при брожении.</li> <li>3. Следить за временем выдержки.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать процесс подъема теста.</li> <li>2. Определять готовность по внешнему виду.</li> <li>3. Выполнять указания мастера.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Регулировать режим брожения (температура, влажность).</li> <li>2. Использовать технологические карты.</li> <li>3. Контролировать качество теста перед разделкой.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс брожения.</li> <li>2. Анализировать качество теста после брожения.</li> <li>3. Оптимизировать режимы брожения.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы процесса брожения.</li> <li>2. Роль дрожжей в тесте.</li> <li>3. Санитарные требования при брожении.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Влияние температуры и влажности на брожение.</li> <li>2. Стадии брожения теста.</li> <li>3. Основы микробиологии дрожжей.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические параметры процесса.</li> <li>2. Методы контроля качества теста.</li> <li>3. Нормы времени брожения для разных видов теста</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии ускоренного брожения.</li> <li>2. Методы оптимизации процесса брожения.</li> <li>3. Международные стандарты контроля качества.</li> </ol>

Трудовая функция 2: Замес и брожение теста	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Замес теста	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загружать ингредиенты в тестомесильную машину.</li> <li>2. Поддерживать правильное соотношение закладки.</li> <li>3. Очищать оборудование после работы.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вести процесс замеса под контролем мастера.</li> <li>2. Определять готовность теста визуально.</li> <li>3. Следить за режимом работы машины.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать технологический процесс замеса.</li> <li>2. Регулировать скорость и время замеса.</li> <li>3. Определять готовность теста по свойствам.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс замеса на участке.</li> <li>2. Анализировать качество теста.</li> <li>3. Внедрять рациональные методы приготовления.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы технологии замеса.</li> <li>2. Санитарные требования при работе.</li> <li>3. Влияние ингредиентов на тесто.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды теста (дрожжевое, песочное, слоеное).</li> <li>2. Роль температуры и времени в процессе замеса.</li> <li>3. Основы технологической рецептуры.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физико-химические свойства теста.</li> <li>2. Технологические режимы замеса.</li> <li>3. Методы оценки готовности теста.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии приготовления теста.</li> <li>2. Методы повышения качества и оптимизации процесса.</li> <li>3. Международные стандарты качества.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Переключать изделия на противни.</li> <li>2. Сверять количество изделий с заданием.</li> <li>3. Поддерживать чистоту форм.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смазывать формы и противни.</li> <li>2. Выполнять простую отделку изделий (надрезы, посыпка).</li> <li>3. Контролировать размещение изделий.</li> </ol>

<p>Дополнительная трудовая функция 1: Разделка, формовка и подготовка к выпечке</p>	<p>Навык 1: Подготовка изделий к выпечке</p>	<p>4 разряд: 1. Проводить сложную отделку изделий. 2. Подготавливать изделия к расстойке. 3. Контролировать качество подготовки.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать подготовку к выпечке. 2. Контролировать соответствие внешнего вида требованиям. 3. Оптимизировать процесс расстойки и отделки.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Правила использования форм. 2. Виды смазочных материалов. 3. Санитарные требования при подготовке к выпечке.</p> <p>3 разряд: 1. Приемы отделки изделий. 2. Роль расстойки в процессе выпечки. 3. Основы технологии подготовки изделий.</p> <p>4 разряд: 1. Технологические особенности подготовки изделий. 2. Методы контроля качества расстойки. 3. Нормативы расстойки для разных видов изделий.</p> <p>5 разряд: 1. Современные технологии расстойки и отделки. 2. Инновации в хлебопекарном производстве. 3. Международные стандарты подготовки к выпечке.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 2: Разделка теста</p>	<p>Навык 2: Разделка теста</p>	<p>Умения: 2 разряд: 1. Делить тесто на куски вручную. 2. Складывать куски на противни. 3. Поддерживать чистоту рабочего места.</p> <p>3 разряд: 1. Работать на тестоделительных машинах. 2. Формовать изделия простых форм. 3. Следить за массой кусков.</p> <p>4 разряд: 1. Работать на тестоделительно-округлительных машинах. 2. Формовать изделия сложных форм. 3. Контролировать качество разделки.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать процесс разделки. 2. Контролировать соблюдение рецептурных норм. 3. Оптимизировать процесс разделки.</p> <p>Знания:</p>

		<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные виды изделий.</li> <li>2. Простые приемы формовки.</li> <li>3. Санитарные правила при разделке.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды тестоделительных машин.</li> <li>2. Требования к массе и форме изделий.</li> <li>3. Основы механизации процесса.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические особенности сложных формовок.</li> <li>2. Методы контроля массы и формы.</li> <li>3. Нормативы качества изделий.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные линии разделки теста.</li> <li>2. Методы автоматизации процесса.</li> <li>3. Международные стандарты качества.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Пунктуальность</p> <p>Самостоятельность и ответственность</p> <p>Терпеливость</p> <p>Рефлексия</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Пекарь
	4	Кондитер
15. Карточка профессии "Инженеры-технологи пищевого производства":		
Код группы:	2145-4	
Код наименования занятия:	-	
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства	
Уровень квалификации по ОРК:	6	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003.</p> <p>Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)</p>	

Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	инженер-технолог I категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога II категории не менее 2 лет; инженер-технолог II категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога без категории не менее 3 лет; инженер-технолог без категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров без предъявления требований к стажу работы или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника I категории не менее 3 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	2141-1-005 - Инженер-технолог (общий профиль) 2141-2-001 - Инженер по организации производства 2141-4-004 - Инженер по контролю качества		
Основная цель деятельности:	Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организационно-технологическое обеспечение производства 2. Оперативное управление производством	
	Дополнительные трудовые функции:		
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить деятельностью производственно-технологической и микробиологической лабораторий, обеспечивать осуществление теххимического и микробиологического контроля качества основного и дополнительного сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативной документации.</li> <li>2. Контролировать выполнение плана технологического контроля на линиях, в цехах и участках.</li> <li>3. Принимать решения по проведению корректирующих и предупреждающих действий в случаях выявления несоответствий или нарушений при осуществлении</li> </ol>	

<p>Трудовая функция 1: Организационно-технологическое обеспечение производства</p>	<p>Навык 1: Обеспечить управление качеством и безопасностью выпускаемой продукции</p>	<p>контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и процессов.</p> <p>4. Контролировать ведение записей в лабораторных журналах установленного образца.</p> <p>5. Организовывать работу по подтверждению соответствия пищевой продукции требованиям безопасности.</p> <p>6. Осуществлять выбор схемы декларирования, обеспечивать подготовку документации, необходимой для декларирования, проводить испытания образцов продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.</p> <p>7. Разрабатывать, внедрять, сертифицировать и поддерживать в рабочем состоянии системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p>8. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние производства, разрабатывать рекомендации.</p> <p>9. Контролировать соблюдение правил техники безопасности, противопожарной безопасности в лабораториях предприятия.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Правила организации и ведения технологических процессов на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.</p> <p>2. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>3. Физические, химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продукции хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>4. Требования нормативной документации к качеству сырья, материалов, готовой продукции (ГОСТов, ТУ, стандартов организации, технических регламентов).</p> <p>5. Методы проведения испытаний качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.</p> <p>6. Требования международных стандартов ISO 9001:2015, ISO 22000:2005.</p> <p>7. Факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов</p> <p>8. Аналитические методы контроля безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов на технологических линиях по хлебопекарного и кондитерского производства.</p>
--	---	--

Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать и утверждать план технологического контроля производства для каждой технологической линии, цеха, участка.</li> <li>2. Рассматривать и утверждать технологические планы производства, производственные рецептуры, технологические инструкции.</li> <li>3. Организовывать проведение замеров и устанавливать нормы потерь сырья при его подготовке к производству.</li> <li>4. Организовывать проведение пробных производственных выпечек с целью уточнения норм выхода готовой продукции, показателей технологического процесса производства при изменении условий производства, качества сырья. Обеспечивать внесение установленных изменений в технологическую документацию с последующим утверждением.</li> <li>5. Использовать информационные технологии сбора, размещения, хранения и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах.</li> </ol>
<p>Навык 2: Обеспечить разработку и утверждение технологических регламентов для всех этапов процесса производства</p>	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии и организация технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства.</li> <li>2. Показатели эффективности технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства.</li> <li>3. Требования к качеству выполнения технологических операций хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии с технологическими инструкциями.</li> <li>4. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями.</li> <li>5. Производственные мощности, технические характеристики, конструктивные особенности и режимы работы технологического оборудования, правила его эксплуатации.</li> <li>6. Правила документооборота, учета и отчетности при производстве продукции.</li> <li>7. Положения, инструкции и другие руководящие материалы по разработке технологической документации.</li> <li>8. Методы и средства сбора, обработки, хранения и передачи информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.</li> </ol>

	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 1: Обеспечить содействие внедрению новых видов продукции техники и технологий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области техники и технологий производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Проводить анализ существующих процессов, рассматривать, оценивать и планировать процесс внедрения предложений по повышению качества выпускаемой продукции, эффективности производства, сокращению технологических затрат и потерь. Управлять изменениями, контролировать результаты внедрения инноваций.</li> <li>3. Участвовать в разработке и внедрении: <ul style="list-style-type: none"> <li>- планов технического переоснащения предприятия;</li> <li>- мероприятий, направленных на улучшение качества продукции, совершенствование организации труда, сокращение расхода сырья и материалов, рост производительности труда.</li> </ul> </li> <li>4. Участвовать в разработке ассортиментной политики предприятия. Управлять ассортиментной матрицей для обеспечения роста прибыли предприятия. Обеспечивать разработку и внедрение в производство новых высокомаржинальных продуктов.</li> <li>5. Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков хлебопекарного и кондитерского производства.</li> <li>6. Руководить работами по проведению исследовательских и экспериментальных работ по освоению вновь разрабатываемых технологических процессов, новых продуктов. Организовывать проведение дегустаций новых продуктов.</li> <li>7. Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы стратегического планирования развития производства.</li> <li>2. Перспективы технического развития отрасли и предприятия.</li> <li>3. Технологии менеджмента и маркетинговых исследования рынка продукции и услуг в области хлебопекарного и кондитерского производства.</li> <li>4. Современные подходы к организации производственного пространства, инновации и концепции, основанные на достижениях науки и техники в области автоматизации,</li> </ol>

Трудовая функция 2:  
Оперативное управление  
производством

энергоэффективности, экологичности, промышленной безопасности, цифровизации и логистики.

5. Влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции.

6. Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации действующих производств предприятий хлебопекарного и кондитерского производства.

7. Методики расчета экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, рационализаторских предложений и изобретений.

8. Глобальные тенденции развития рынка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Факторы, влияющие на рынок. Трансформация покупательских привычек. Национальные и мировые успешные продукты отрасли. "Модные" продукты и диеты.

Возможность признания  
навыка:

не требуется

Навык 2:

Умения:

1. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.

2. Разрабатывать и утверждать план работы производственно-технологической и микробиологической лабораторий по проведению теххимического и микробиологического контроля качества сырья, готовой продукции, устанавливать объем и периодичность проведения исследований.

3. Взаимодействовать с поставщиками сырья и материалов по вопросам качества и безопасности поставляемых продуктов.

4. Определять потребность в лабораторном оборудовании, посуде, реактивах для осуществления бесперебойного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, своевременно составлять заявки на их приобретение.

5. Обеспечивать своевременное проведение поверки средств измерений с целью обеспечения единства измерений.

6. Внедрять новые методы контроля технологического процесса и качества готовой продукции.

7. Взаимодействовать со службами предприятия для оперативного и качественного выполнения производственных задач.

8. Взаимодействовать со сторонними организациями (органы санэпиднадзора, независимые

	<p>Обеспечить планирование и управление деятельностью технологической службы предприятия</p>	<p>аналитические лаборатории, поставщики сырья, упаковки, оборудования и др.) для решения текущих вопросов, входящих в компетенцию службы главного технолога.</p> <p>9. Осуществлять подбор персонала, разрабатывать адаптационные планы для вновь принятых сотрудников, руководить процессом адаптации.</p> <p>10. Руководить процессом обучения производственного персонала, рассматривать и утверждать планы обучения производственного персонала и специалистов технологической службы.</p> <p>11. Применять способы организации производства и эффективной работы коллектива на основе современных методов управления.</p> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства.</li> <li>2. Технологии менеджмента и маркетинговых исследования рынка продукции и услуг в области хлебопекарного и кондитерского производства.</li> <li>3. Основные законодательные, нормативные, правовые акты, методические материалы по вопросам планирования и управления производством.</li> <li>4. Основы экономики, организации производства, труда и управления.</li> <li>5. Основы экологического законодательства.</li> <li>6. Основы трудового законодательства.</li> <li>7. Требования к оснащению, организации работ в производственных и микробиологических лабораториях.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Ответственность Системное мышление Умение работать в команде Аккуратность Аналитическое мышление Наставничество (менторинг, коучинг) Тайм-менеджмент Инициативность</p>	
<p>Список технических регламентов и национальных стандартов:</p>		
<p>Связь с другими профессиями в рамках ОРК:</p>	<p>Уровень ОРК:</p> <p>7</p> <p>4</p>	<p>Наименование профессии:</p> <p>Генеральный директор</p> <p>Микробиолог, контроль качества</p>

## Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

15. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабыл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

16. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Казахстана"

Руководитель проекта:

Сабралиева Марина Дуйсенгалиевна

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

ТОО "Беккер&К"

Руководитель проекта:

Лысенко Валерия Юрьевна

Исполнители:

Калиева Н.М., +7 (777) 238 77 23,

17. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

18. 4 декабря 2024 г.

19. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

20. 15 октября 2025 г.

21. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18 декабря 2024 г.

22. Номер версии и год выпуска: версия 3, 2025 г.

23. Дата ориентировочного пересмотра: 1 декабря 2028 г.

Приложение 8  
к приказу Министра  
сельского хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

## Профессиональный стандарт: "Менеджмент в реализации произведенных продуктов питания"

### Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Менеджмент в реализации произведенных продуктов питания" разработан в соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан

2. "О профессиональных квалификациях" и регулирует требования к квалификации специалистов, которые занимаются управлением процессами продажи и реализации продуктов питания. Профессиональный стандарт охватывает широкий спектр

деятельности, связанный с реализацией продукции в сфере пищевой промышленности, обеспечивая необходимое качество управления.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;

2) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком;

3) Дистрибуция – это комплекс взаимосвязанных функций, которые реализуются в процессе распределения материального потока между различными покупателями;

4) Котрагент – (англ. *contrahens* – противодействующий; *contra* – против + *agens* – действующий; *con-trahere* взаимно противостоять) – одна из сторон договора в гражданско-правовых отношениях;

5) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;

6) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;

7) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;

8) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

9) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

10) Менеджмент – (англ. *management*) управление, руководство, администрирование, дирекция, умение распоряжаться, владеть, управлять) или управление производством – разработка и создания (организация), максимально эффективное использование (управление) и контроль;

11) Мерчендайзинг – (от *merchandising* – искусство торговать) это комплекс мероприятий производимых в торговом зале и направленных на продвижение того или иного товара, марки, вида или упаковки;

12) Прайсинг – это ценовая политика компании при продажах;

13) Продажа – бизнес-понятие, описывающее практически любую коммерческую деятельность, бизнеса;

14) Стрессоустойчивость – это совокупность качеств, позволяющих организму спокойно переносить действие стрессов, без вредных всплесков эмоций, влияющих на

деятельность и на окружающих, а также, способных вызвать психические расстройства ;

15) Стратегическое планирование – это процесс создания и претворения в жизнь программ и планов действий, и мероприятий, связанных в пространстве (по исполнителям) и во времени (по срокам), нацеленных на выполнение стратегических задач;

16) Супервайзер – это должность низшего управленческого уровня (редко – руководитель среднего звена);

17) Шелвинг – (англ. Shelving) это выкладка товара на полке;

18) Принятие решений – это процесс, который имеет место во всех управленческих действиях: планирование, организация, мотивация и контроль;

19) SWOT-анализ – метод стратегического планирования, заключающиеся в выявлении факторов внутренней и внешней среды организации и разделении их на четыре категории.

4. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) ЕТКС – единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;

2) ОКЭД – общий классификатор видов экономической деятельности;

3) ОРК – отраслевая рамка квалификаций;

4) КС – квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих;

5) ТиПО – техническое и профессиональное образование.

## **Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

5. Название профессионального стандарта: Менеджмент в реализации произведенных продуктов питания.

6. Код профессионального стандарта: С114.

7. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обработывающая промышленность;

10 Производство продуктов питания;

10.8 Производство прочих продуктов питания;

10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки;

10.89.9 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки;

8. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям в отделе продаж предприятия по производству продукции питания.

9. Перечень карточек профессий:

1) Продавец (предприятие оптовой торговли) - 3 уровень ОРК;

- 2) Заместитель начальника отдела (по маркетингу и сбыту продукции) - 6 уровень ОРК;  
 3) Генеральный директор организации - 7 уровень ОРК;  
 4) Супервайзеры в магазинах - 4 уровень ОРК.

### Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Продавец (предприятие оптовой торговли)":			
Код группы:	5210-2		
Код наименования занятия:	5210-2-003		
Наименование профессии:	Продавец (предприятие оптовой торговли)		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 4. Продавец продовольственных товаров, 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 5. Продавец продовольственных товаров, 3 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 6. Продавец продовольственных товаров, 4 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Менеджмент (по отраслям и областям применения)	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Менеджмент (по отраслям и областям применения)	Квалификация: -
2 разряд. Опыт работы не требуется. 3 разряд. Опыт работы не менее 6 месяцев в должности продавца продовольственных товаров 2 разряда. 4 разряд. Опыт			

Требования к опыту работы:	работы не менее 1 года в должности продавца продовольственных товаров 3 разряда. Необходим опыт самостоятельного обслуживания покупателей, работы с кассовым оборудованием и ведения учетной документации.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	3322-9-004 - Торговый агент 5210-2-008 - Продавец	
Основная цель деятельности:	Обеспечить компьютерный учет, контроль и обработку информации о движении продукции, отпущенной клиентам, в том числе, на консигнацию и реализацию с отсрочкой платежа.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Прием и подготовка товаров к продаже 2. Продажа и обслуживание покупателей
	Дополнительные трудовые функции:	1. Хранение и учет товаров
		<p>Умения:</p> <p>2 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать товары по количеству и внешнему виду.</li> <li>2. Проверять целостность упаковки и сроки годности.</li> <li>3. Сверять товар с накладной.</li> </ol> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить выборочную проверку качества и условий хранения.</li> <li>2. Оформлять акты при выявлении несоответствий.</li> <li>3. Использовать весоизмерительное оборудование при приемке.</li> </ol> <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять контроль за соблюдением правил приемки</li> <li>2. Проверять условия транспортировки и хранения товара.</li> <li>3. Организовывать участие в инвентаризации.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные виды продовольственных товаров.</li> <li>2. Правила приемки по количеству.</li> <li>3. Сроки годности и маркировка.</li> </ol> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы товарного учета.</li> <li>2. Требования к хранению скоропортящихся товаров.</li> <li>3. Виды и назначение весоизмерительных приборов.</li> </ol> <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные документы по приемке товаров.</li> </ol>

Трудовая функция 1: Прием и подготовка товаров к продаже	Навык 1: Приемка и учет товаров	2. Правила оформления товаросопроводительной документации. 3. Методы проведения инвентаризации.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка товаров к продаже	Умения: 2 разряд. 1. Распаковывать и сортировать товары. 2. Снимать и утилизировать упаковку. 3. Подготавливать тару для повторного использования. 3 разряд. 1. Проверять качество товаров перед выкладкой. 2. Производить маркировку и наклеивание ценников. 3. Подготавливать витрины и полки. 4 разряд. 1. Организовывать процесс подготовки товаров в торговом зале. 2. Контролировать правильность маркировки. 3. Руководить младшим персоналом при подготовке.
		Знания: 2 разряд. 1. Виды упаковочных материалов. 2. Правила сортировки товара. 3. Санитарные требования при работе с продовольственными товарами. 3 разряд. 1. Правила маркировки и ценников. 2. Нормы выкладки и товарного соседства. 3. Виды торгового оборудования. 4 разряд. 1. Организация подготовки товаров к продаже. 2. Требования по безопасности труда при подготовке. 3. Порядок работы с возвратной тарой.
Возможность признания навыка:	не требуется	
		Умения: 2 разряд. 1. Информировать покупателей о ценах. 2. Подсказывать местонахождение товара. 3. Объяснять правила взвешивания и упаковки. 3 разряд. 1. Консультировать о свойствах и сроках хранения товаров. 2. Рекомендовать товары по запросу покупателя. 3. Предоставлять сведения о новинках. 4 разряд.

	<p>Навык 1: Консультирование покупателей</p>	<p>1. Проводить консультации по ассортименту и качеству. 2. Решать конфликтные ситуации с покупателями. 3. Организовывать рекламные акции и дегустации.</p> <p>Знания: 2 разряд. 1. Ассортимент магазина. 2. Основы общения с клиентами. 3. Правила торговли продтоварами. 3 разряд. 1. Пищевая ценность основных товаров. 2. Сроки и условия хранения. 3. Основы психологии общения. 4 разряд. 1. Технология продаж и мерчендайзинг. 2. Методы убеждения и работы с возражениями. 3. Основы маркетинга в розничной торговле.</p>
<p>Трудовая функция 2: Продажа и обслуживание покупателей</p>	<p>Возможность признания навыка:</p> <p>Не требуется</p> <p>Умения: 2 разряд. 1. Взвешивать и упаковывать товар. 2. Пробивать товар через кассу. 3. Рассчитываться с покупателем. 3 разряд. 1. Работать с терминалами и банковскими картами. 2. Оформлять возвраты и обмены. 3. Соблюдать кассовую дисциплину. 4 разряд. 1. Контролировать работу кассы и терминалов. 2. Проводить сверку кассы с отчетом. 3. Организовывать работу кассиров.</p> <p>Навык 2: Осуществление продажи</p> <p>Знания: 2 разряд. 1. Правила кассовых операций. 2. Основы арифметических расчетов. 3. Требования к упаковке. 3 разряд. 1. Правила работы с платежными системами. 2. Порядок оформления возвратов. 3. Основы кассовой дисциплины. 4 разряд. 1. Инструкция по работе кассира. 2. Нормативные акты о расчетах с населением. 3. Порядок ведения кассовой отчетности.</p> <p>Возможность признания навыка:</p> <p>не требуется</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения: 2 разряд.</p>

	<p>Навык 1: Ведение учета</p>	<p>1. Записывать данные о поступлении товара. 2. Подсчитывать количество на полке. 3. Сообщать руководителю о дефиците.</p> <p>3 разряд. 1. Заполнять учетные журналы. 2. Вносить данные в компьютерную систему. 3. Составлять простые отчеты.</p> <p>4 разряд. 1. Вести учет в автоматизированных системах. 2. Формировать аналитические отчеты по продажам. 3. Контролировать движение товара.</p> <p>Знания: 2 разряд. 1. Основы подсчета и учета. 2. Виды учетных документов. 3. Правила оформления записей.</p> <p>3 разряд. 1. Формы учетной документации. 2. Основы работы на ПК. 3. Правила составления отчетности.</p> <p>4 разряд. 1. Основы бухгалтерского учета в торговле. 2. Работа с торговыми программами (1С, и др.). 3. Методы анализа товарооборота.</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Хранение и учет товаров</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Хранение товаров</p>	<p>Умения: 2 разряд. 1. Размещать товары в соответствии с нормами. 2. Соблюдать правила товарного соседства. 3. Следить за сроками годности.</p> <p>3 разряд. 1. Контролировать условия хранения. 2. Отбирать товары с истекающим сроком. 3. Перемещать товары в подсобные помещения.</p> <p>4 разряд. 1. Организовывать хранение на складе и в зале. 2. Контролировать работу младшего персонала. 3. Проводить инвентаризацию на складе.</p> <p>Знания: 2 разряд. 1. Основы санитарии и гигиены. 2. Виды продовольственных товаров. 3. Условия хранения скоропортящихся продуктов.</p> <p>3 разряд. 1. Правила складского хранения. 2. Способы продления сроков годности. 3. Технология перемещения товара.</p> <p>4 разряд. 1. Организация складского хозяйства.</p>

		2. Инструкции по охране труда при хранении. 3. Методы проведения инвентаризации.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Адаптивность Ответственность Понимание бизнеса Системное мышление Стрессоустойчивость Вежливость Доброжелательность Бережливое производство		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Супервайзеры в магазинах	
10. Карточка профессии "Заместитель начальника отдела (по маркетингу и сбыту продукции)":			
Код группы:	1231-0		
Код наименования занятия:	1231-0-008		
Наименование профессии:	Заместитель начальника отдела (по маркетингу и сбыту продукции)		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 38. Менеджер проекта		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Бизнес и управление	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	стаж работы по специальности не менее 5 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		

Другие возможные наименования профессии :		
Основная цель деятельности:	Организация, координация и контроль работы Отдела продаж, постоянное увеличение продаж путем развития и расширения дистрибьюции продукции организации .	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Управление текущей деятельностью сотрудников отдела реализации продукции 2. Сбор и анализ информации
	Дополнительные трудовые функции:	
	Навык 1: Управление конфликтами	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе;</li> <li>2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания;</li> <li>3. Поддерживать взаимодействия с клиентами и коллегами;</li> <li>4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проведение совещаний;</li> <li>5. Вести переговоры.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы межличностного и делового общения;</li> <li>2. Методы ведения переговоров;</li> <li>3. Конфликтология;</li> <li>4. Корпоративная этика.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Планирование и организация деятельности сотрудников отдела реализации продукции	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планировать текущую потребность в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>2. Планировать текущую деятельность сотрудников отдела реализации произведенных продуктов питания;</li> <li>3. Распределить обязанностей и определение степени ответственности сотрудников отдела реализации продукции;</li> <li>4. Координировать деятельности сотрудников отдела реализации произведенных продуктов питания;</li> <li>5. Разработать и реализовать мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы анализа потребности отдела реализации продукции в материальных и трудовых ресурсах;</li> <li>2. Деятельность предприятий по реализации продукции;</li> <li>3. Мотивация и обеспечения лояльности персонала;</li> </ol>

		<p>4. Специализированных компьютерные программы, используемых при продажах;</p> <p>5. Методы управления персоналом.</p> <p>6. Методы принятия решений.</p>
Трудовая функция 1: Управление текущей деятельностью сотрудников отдела реализации продукции	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 3: Организация и контроль всего цикла продаж	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать входящих обращений от клиентов и партнеров;</li> <li>2. Обработать входящих обращений от клиентов и партнеров;</li> <li>3. Заключить договоров с партнерами и клиентами по продаже произведенных продуктов питания;</li> <li>4. Вести договоров с партнерами и клиентами по продаже произведенных продуктов питания;</li> <li>5. Информировать клиентов о поступлении продукции на склад, об отгрузке (поставке) продукции;</li> <li>6. Проверять наличие дебиторской задолженности;</li> <li>7. Выписывать первичных документов;</li> <li>8. Контролировать отгрузки (поставки) продаваемых, произведенных продуктов питания;</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Деятельность подчиненных;</li> <li>2. Правила работы с системами управления взаимоотношениями с клиентами;</li> <li>3. Инструкция по подготовке, обработке и хранению отчетных материалов;</li> <li>4. Основы бухгалтерского учета, первичная бухгалтерская документация и правила ее составления и оформления;</li> <li>5. Правила работы в соответствующих компьютерных программах и базах данных, их назначение;</li> <li>6. Правила использования компьютерного и офисного оборудования;</li> <li>7. Технические характеристики, преимущества и недостатки, сроки хранения и реализации продукции;</li> <li>8. Отраслевые и локальные нормативные акты, действующие в организации.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 4: Обеспечение безопасности труда и	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовать и контролировать соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;</li> <li>2. Организовать и контролировать соблюдения санитарных норм на рабочем месте в отделе и при реализации продукции.</li> <li>3. Принять решений в сложных ситуациях.</li> </ol> <p>Знания:</p>

	соблюдения санитарных норм	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трудовой кодекса РК;</li> <li>2. Санитарные требования , гигиены и ношения санитарной одежды;</li> <li>3. Техника безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>4. Санитарные нормы и правила техники безопасности при реализации продукции.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Сбор и анализ информации	Навык 1: Поиск, сбор и анализ информации.	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск и сбор информации, используя различные источники;</li> <li>2. Обработка систематизация информации;</li> <li>3. Анализ и предобработка информацию;</li> <li>4. Применять статистические методы анализа информации;</li> <li>5. Использовать информации и передача информации;</li> <li>6. Хранить информации;</li> <li>7. Применять системы обработки информации.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы поиска и сбора информации;</li> <li>2. Методы обработки информации;</li> <li>3. Виды информации;</li> <li>4. Каналы передачи информации;</li> <li>5. Статистические методы обработки информации;</li> <li>6. Системы обработки информации;</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Критический анализ ситуации.	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов;</li> <li>2. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий;</li> <li>3. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам;</li> <li>4. Ставить под сомнение поступающую информацию, анализирует.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы критического мышления;</li> <li>2. Теории критического мышления;</li> <li>3. Принципы развития критического мышления.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Адаптивность</p> <p>Ответственность</p> <p>Самостоятельность и ответственность</p> <p>Гибкость мышления</p> <p>Умение быстро принимать решения</p> <p>Целеустремленность</p>	

Требования к личностным компетенциям:	Аналитическое мышление Доброжелательность Устные коммуникативные навыки Навык ведения переговоров		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	7	Генеральный директор организации	
	4	Супервайзеры в магазинах	
11. Карточка профессии "Генеральный директор организации":			
Код группы:	1210-0		
Код наименования занятия:	1210-0-010		
Наименование профессии:	Генеральный директор организации		
Уровень квалификации по ОРК:	7		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации		
	Уровень образования: (послевузовское образование магистратура, резидентура)	Специальность: (Бизнес и управление)	Квалификация: (-)
	Уровень образования: (высшее образование бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: (Производственные и обрабатывающие отрасли)	Квалификация: (-)
	Уровень образования: (послевузовское образование магистратура, резидентура)	Специальность: (Сфера обслуживания)	Квалификация: (-)
	Уровень образования: (высшее образование бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: (Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям))	Квалификация: (-)
	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:

Уровень профессионального образования:	высшее образование ( бакалавриат, специалитет , ординатура)	Право	-
Требования к опыту работы:	Общий стаж работы в сфере продаж — не менее 5 лет, из них — не менее 2 лет на руководящих позициях		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии :			
Основная цель деятельности:	Устанавливать и разрабатывать стратегию для максимального роста продаж и прибыли; Управление, контроль и организация деятельности департамента продаж, департамента логистики, и отдела информационных технологий и отдела снабжения.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководство продажами организации, формирование сбытовой политики 2. Разработка бизнес-плана организации	
	Дополнительные трудовые функции:		
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать лучших практик продаж произведенных продуктов питания;</li> <li>2. Поиск информации по инновационным и конкурентным продуктам;</li> <li>3. Анализировать экономической информации по конкурентным продуктам;</li> <li>4. Составлять аналитических отчетов по развитию политики продаж;</li> <li>5. Вести учетной документации</li> </ol>	
	<p>Навык 1: Осуществление долгосрочного прогнозирования продаж</p>	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международный опыт наиболее успешных продаж</li> <li>2. Правила и порядок составления аналитических отчетов в соответствии с действующими правилами организации</li> <li>3. Основы методов анализа и прогнозирования продаж</li> </ol>	

		<p>4. Основы маркетинга  5. Основы менеджмента продаж  6. Основы делопроизводства  7. Правила работы в соответствующих компьютерных программах и базах данных, их назначение  8. Основные технологические характеристики, преимущества и недостатки, сроки реализации, условия хранения продукции</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 1:  Руководство продажами организации, формирование сбытовой политики</p>	<p>Навык 2:  Разработка стратегии привлечения клиентов с целью увеличения объемов продаж</p>	<p>Умения:  1. Составлять аналитических отчетов  2. Анализировать бухгалтерской отчетности по продажам  3. Анализировать финансовой отчетности по продажам  4. Составлять план действий по привлечению клиентов с целью увеличения объемов продаж .</p> <p>Знания:  1. Существующие стратегии и практики привлечения клиентов;  2. Целевые группы клиентов;  3. Теория маркетинга;  4. Теория менеджмента продаж  5. Принципы конкурентоспособного ценообразования;  6. Правила и порядок участия в конкурсах, проводящихся по различной форме, на закупку ;  7. Состав конкурсной документации;  8. Основные правила и положения по ведению бухгалтерского учета  9. Правила оформления финансовых документов;  10. Правила оформления бухгалтерских документов;  11. Основные формулы расчета показателей финансовой деятельности организации;  12. Положения налогового и гражданского законодательства в пределах своей компетенции;  13. Правила работы в соответствующих компьютерных программах и базах данных, их назначение.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:  1. Распределить задачи персоналу, занимающемуся продажами произведенных продуктов питания;  2. Распределить обязанностей среди персонала, занимающегося продажами произведенных продуктов питания;</p>

	<p>Навык 3: Управление персоналом, занимающимся продажами</p>	<p>3. Планировать рабочего графика персонала, занимающегося продажами произведенных продуктов питания;</p> <p>4. Координировать деятельности персонала, занимающегося продажами произведенных продуктов питания;</p> <p>5. Контролировать сроки и результаты выполнения работ;</p> <p>6. Построить системы обучения продажам;</p> <p>7. Измерить результативности, анализ и корректировка работы по продажам;</p> <p>8. Делегировать полномочий;</p> <p>9. Повысить корпоративной культуры сотрудников.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Трудовое законодательство РК;</p> <p>2. Способы поддержки и мотивации сотрудников, занимающихся продажами ;</p> <p>3. Основы деловой этики;</p> <p>4. Основы маркетинга;</p> <p>5. Методы управления персоналом;</p> <p>6. Основы менеджмента продаж;</p> <p>7. Правила работы в соответствующих компьютерных программах и базах данных, их назначение;</p> <p>8. Отраслевые и локальные нормативные акты, действующие в организации .</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 1: Бизнес планирование деятельности</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Разработать конкурентной стратегии организации с целью увеличения продаж произведенных продуктов питания;</p> <p>2. Определить конкурентных преимуществ произведенных продуктов питания;</p> <p>3. Определить рыночных барьеров</p> <p>4. Разработать стратегического плана действий;</p> <p>5. Управлять информацией;</p> <p>6. Принять решений;</p> <p>7. Управлять рисками при продажах произведенных продуктов питания.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Макроэкономических тенденций по направлению деятельности гостиничного предприятия;</p> <p>2. Основ стратегического менеджмента и маркетинга;</p> <p>3. SWOT-анализа;</p> <p>4. Методов анализа внешней и внутренней среды;</p> <p>5. Нормативных правовых документаций в отрасли;</p> <p>6. Методов и способов оценки рисков.</p> <p>7. Методов разработки стратегического плана;</p> <p>8. Анализ лучших практик продаж</p>

Трудовая функция 2: Разработка бизнес-плана организации		<p>9. Поиск информации по инновационным и конкурентным продуктам;</p> <p>10. Анализ экономической информации конкурентным продуктам;</p> <p>11. Составление аналитических отчетов по развитию политики продаж;</p> <p>12. Ведение учетной документации.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Сбор и анализ информации	<p>Умения:</p> <p>1. Поиск и сбор информации, используя различные источники;</p> <p>2. Обработать систематизация информации;</p> <p>3. Анализировать информацию;</p> <p>4. Применять статистические методы анализа информации;</p> <p>5. Использовать информации и передача информации;</p> <p>6. Хранить информации;</p> <p>7. Применяет системы обработки информации.</p>
		<p>Знания:</p> <p>1. Методы поиска и сбора информации;</p> <p>2. Методы обработки информации;</p> <p>3. Виды информации;</p> <p>4. Каналы передачи информации;</p> <p>5. Статистические методы обработки информации;</p> <p>6. Системы обработки информации;</p>
Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Пунктуальность</p> <p>Стрессоустойчивость</p> <p>Управление изменениями</p> <p>Адаптивность</p> <p>Ответственность</p> <p>Дисциплинированность</p> <p>Аналитическое мышление</p> <p>Мотивированность</p> <p>Поиск и анализ информации</p> <p>Контроль рабочих процессов</p> <p>Структурированное решение проблем</p> <p>Построение бизнес-моделей</p> <p>Лидерство</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Заместитель начальника отдела (по маркетингу и сбыту продукции)

12. Карточка профессии "Супервайзеры в магазинах":			
Код группы:	5210-1		
Код наименования занятия:	5210-1		
Наименование профессии:	Супервайзеры в магазинах		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 84. Координатор продаж (Супервайзер)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	координатор продаж (супервайзер) I категории: стаж работы в должности координатора продаж II категории не менее 2 лет; координатор продаж (супервайзер) II категории: стаж работы в должности координатора продаж без категории не менее 3 лет; координатор продаж (супервайзер): без требований к стажу работы.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	3322-2-003 - Менеджер по продажам		
Основная цель деятельности:	Обеспечение выполнения планов продаж, развитие дистрибуции, управление торговыми представителями и агентами, контроль работы на закрепленной территории, анализ результатов и внедрение мероприятий по повышению эффективности сбыта продукции пищевого предприятия.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Управление торговой командой 2. Информирование клиентов о новых поступлениях и об условиях продажи	
	Дополнительные трудовые функции:		
		Умения: 1. Продвигать товары и стимулирование продаж произведенных продуктов питания; 2. Проверять оплаты продаваемых продуктов;	

Трудовая функция 1: Управление торговой командой	Навык 1: Организация продаж продукции собственного изготовления	<p>3. Составлять сопроводительных документов на продаваемую продукцию;</p> <p>4. Организовывать работу торговых представителей, маршрутную сетку, зоны ответственности</p> <p>5. Проводить ежедневные планерки, мотивационные собрания, индивидуальные встречи</p> <p>6. Обучать, адаптировать, контролировать полевую работу подчиненных</p> <p>Знания:</p> <p>1. Правила работы в компьютерных программах и базах данных;</p> <p>2. Назначение и правила использования компьютерного и офисного оборудования;</p> <p>3. Инструкции по подготовке, обработке и хранению отчетных материалов;</p> <p>4. Начальные знания бухгалтерского учета;</p> <p>5. Основы делопроизводства;</p> <p>6. Отраслевые и локальные нормативные акты, действующие в организации;</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Взаимодействие с смежными подразделениями и руководство отчетностью	<p>Умения:</p> <p>1. Согласовывать действия с логистикой, складом, ОТК, техслужбой и технологами;</p> <p>2. Составлять сменные, суточные и недельные отчеты;</p> <p>3. Передавать информацию руководству о ходе и результатах сменной работы.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Внутренние регламенты и алгоритмы взаимодействия подразделений;</p> <p>2. Форматы отчетности и ключевые производственные показатели (KPI);</p> <p>3. Программное обеспечение для производственного учета.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1: Поиск, сбор и анализ информации.	<p>Умения:</p> <p>1. Поиск и сбор информации, используя различные источники;</p> <p>2. Обработать систематизация информации;</p> <p>3. Анализировать информацию;</p> <p>4. Применять статистические методы анализа информации;</p> <p>5. Использовать информации и передача информации;</p> <p>6. Хранить информации;</p> <p>7. Применять системы обработки информации.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Методы поиска и сбора информации;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Методы обработки информации;</li> <li>3. Виды информации;</li> <li>4. Каналы передачи информации;</li> <li>5. Статистические методы обработки информации;</li> <li>6. Системы обработки информации;</li> </ul>
Трудовая функция 2: Информирование клиентов о новых поступлениях и об условиях продажи	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Развитие клиентской базы и каналов сбыта	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить переговоры с ключевыми розничными и оптовыми клиентами</li> <li>2. Развивать активную клиентскую базу и каналы: розница, hogesa, дистрибьюторы</li> <li>3. Организовывать акции, стимулирующие мероприятия, пробные отгрузки</li> </ul>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Правила работы в соответствующих компьютерных программах и базах данных, их назначение;</li> <li>2. Правила использования компьютерного и офисного оборудования;</li> <li>3. Методы систематизации информации о новых поступлениях и об условиях продажи;</li> <li>4. Основные регламентные характеристики, условия и сроки хранения продукции;</li> <li>5. Правила работы с современными средствами информирования клиентов (телефон, факс, сотовая связь, электронная почта);</li> <li>6. Стандарты и технические условия на продукцию: основные свойства, виды, марки, сортность и другие качественные характеристики продукции компании</li> </ul>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Адаптивность</p> <p>Ответственность</p> <p>Понимание бизнеса</p> <p>Самостоятельность и ответственность</p> <p>Стрессоустойчивость</p> <p>Аккуратность</p> <p>Поиск и анализ информации</p> <p>Добропорядочность</p> <p>Знание продукта</p> <p>Клиентоориентированность</p> <p>Логическое мышление</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Заместитель начальника отдела (по маркетингу и сбыту продукции)

Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	3	Продавец (предприятие оптовой торговли)
---	---	---

#### **Глава 4. Технические данные профессионального стандарта**

13. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабұл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

14. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Республики Казахстан"

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Митрофанова И.В., +7 (777) 241 08 70, profood@bk.ru

15. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

16. 4 декабря 2024 г.

17. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

18. 3 октября 2025 г.

19. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18 декабря 2024 г.

20. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2024 г.

21. Дата ориентировочного пересмотра: 1 января 2028 г.

Приложение 9  
к приказу Министра  
сельского Хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

#### **Профессиональный стандарт: "Производство продуктов общественного питания"**

##### **Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Производство продуктов общественного питания" разработан в соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и регулирует требования к квалификации работников и профессиональные компетенции. Профессиональный стандарт "Производство продуктов общественного питания" охватывает широкий спектр деятельности, связанной с производством, технологией, контролем качества, а также организацией

процессов в сфере производства продуктов общественного питания. Этот стандарт применяется для регулирования квалификации работников и их профессиональных компетенций, что обеспечивает эффективную и безопасную работу в данной сфере. Он является важным инструментом для профессионального роста специалистов в области производства продуктов общественного питания регулирует требования к квалификации работников в сфере производства пищи, включая поваров, технологов, менеджеров и других специалистов, которые работают в общественном питании. Этот стандарт служит основой для разработки программ профессиональной подготовки, аттестации и сертификации сотрудников, а также для организации эффективного рабочего процесса на предприятиях общественного питания. Профессиональный стандарт способствует повышению качества предоставляемых услуг в области общественного питания, улучшению квалификации работников и обеспечению безопасных условий труда на предприятиях отрасли.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) Пищевые продукты – продукция или изделия, имеющие растительное или животное, в отдельных случаях минеральное происхождение, которые человек потребляет для пищи и способен переваривать;

2) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;

3) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком;

4) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;

5) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;

6) Кулинария – это деятельность человека, направленная на приготовление пищи;

7) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;

8) Общественное питание – это отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;

9) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

10) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

11) СанПиН – государственные подзаконные нормативные правовые акты с описаниями и требованиями безопасных и безвредных для человека норм с целью сохранения здоровья и нормальной жизнедеятельности;

12) Технологическая карта – это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта;

13) Штатное расписание – нормативный документ предприятия, оформляющий структуру, штатный состав и численность организации с указанием размера заработной платы в зависимости от занимаемой должности.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;

2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности;

3) ОРК – Отраслевая рамка квалификаций;

4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих;

5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование;

6) ISO – ISO — International Organization for Standardization (Международная организация по стандартизации) ;

7) НАССР – НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ рисков и критические контрольные точки);

8) ГОСТ – Государственный стандарт.

## **Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

4. Название профессионального стандарта: Производство продуктов общественного питания.

5. Код профессионального стандарта: С122.

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обработывающая промышленность;

10 Производство продуктов питания;

10.8 Производство прочих продуктов питания;

10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки;

10.89.9 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки;

7. Краткое описание профессионального стандарта: Производство продуктов общественного питания в местах продажи собственных изделий и розничной продажи продукции в магазинах производителя.

8. Перечень карточек профессий:

- 1) Директор предприятия - 7 уровень ОРК;
- 2) Технолог пищевой безопасности - 6 уровень ОРК;
- 3) Кухонный рабочий - 2 уровень ОРК;
- 5) Повар детского питания - 3 уровень ОРК;
- 6) Кулинар (общий профиль) - 3 уровень ОРК;
- 7) Кондитер - 4 уровень ОРК;

### Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Директор предприятия":			
Код группы:	1210-0		
Код наименования занятия:	1210-0-002		
Наименование профессии:	Директор предприятия		
Уровень квалификации по ОРК:	7		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: (послевузовское образование магистратура, резидентура)	Специальность: (Сфера обслуживания)	Квалификация: (-)
	Уровень образования: (послевузовское образование магистратура, резидентура)	Специальность: (-)	Квалификация: (-)
Требования к опыту работы:	Общий управленческий стаж не менее 5 лет, включая не менее 2 лет в должности руководителя в сфере общественного питания.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требует		

Другие возможные наименования профессии :	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-028 - Директор предприятия	
Основная цель деятельности:	Руководство производственно - хозяйственной и финансово -экономической деятельностью предприятия.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководить производственно-хозяйственной деятельностью 2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда
	Дополнительные трудовые функции:	1. Управление конфликтами и критический анализ ситуации
Трудовая функция 1: Руководить производственно-хозяйственной деятельностью	Навык 1: Осуществление эффективного руководства предприятием	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора.</li> <li>2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами.</li> <li>3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</li> <li>4. Принимать решения в пределах своей компетенции.</li> <li>5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям.</li> <li>6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений.</li> <li>7. Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом.</li> <li>8. Обеспечивать повышение эффективности работы организации.</li> <li>9. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</li> <li>2. Методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений.</li> <li>3. Технология производства продукции организации .</li> <li>4. Основы предпринимательства.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Открывать все виды счетов предприятия в банках.</li> <li>2. Утверждать штатное расписание предприятия.</li> <li>3. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия.</li> </ol>

	<p>Навык 2: Осуществление эффективного контроля финансово-экономической деятельности предприятия</p>	<p>4. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами. 5. Обеспечивать сохранность имущества. 6. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях. 7. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий. 3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования. 4. Основы экономики. 5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Организовывать разработку и внедрение	<p>Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации. 2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков. 3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Современные методы хозяйствования и управления организацией. 2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру. 3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <p>1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда.</p>

<p>новейших прогрессивных форм управления и организации труда</p>	<p>Навык 2: Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта</p>	<p>2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды. 3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе. 4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины. 5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.</p> <p>Знания: 1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка, 2. Требования пожарной безопасности. 3. Основы менеджмента и маркетинга. 4. Основы психологии и профессиональной этики. 5. Организация производства и труда. 6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Управление конфликтами и критический анализ ситуации</p>	<p>Навык 1: Разработка и внедрение стратегий, направленных на предотвращение конфликтных ситуаций.</p>	<p>Умения: 1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе. 2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания. 3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами. 4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания. 5. Вести переговоры. 6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов. 7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий. 8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.</p> <p>Знания: 1. Правила и нормы межличностного и делового общения. 2. Методы ведения переговоров. 3. Особенности конфликтологии. 4. Принципы критического мышления. 5. Теория критического мышления. 6. Принципы развития критического мышления.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения: 1. Организовывать систему внутреннего контроля качества и безопасности готовых блюд.</p>

	<p>Навык 2: Управление качеством и безопасностью питания</p>	<p>2. Анализировать результаты проверок, разрабатывать и внедрять корректирующие меры. 3. Обеспечивать соблюдение санитарных норм и требований ХАССП на всех этапах производства.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Знания: 1. Нормативно-правовые акты в сфере санитарии, гигиены и безопасности пищевых продуктов. 2. Принципы и методы системы ХАССП, современные стандарты качества в общественном питании. 3. Методы аудита и внутреннего контроля качества продукции и производственных процессов.</p>
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Адаптивность Ответственность Понимание бизнеса Пунктуальность Самостоятельность и ответственность Целеустремленность Дисциплинированность Устные коммуникативные навыки Мотивированность Поиск и анализ информации Проектное мышление Бережливое производство</p>	
<p>Список технических регламентов и национальных стандартов:</p>		
<p>Связь с другими профессиями в рамках ОРК:</p>	<p>Уровень ОРК: 6</p>	<p>Наименование профессии: Технолог пищевой промышленности</p>
<p>10. Карточка профессии "Технолог пищевой безопасности":</p>		
<p>Код группы:</p>	3129-3	
<p>Код наименования занятия:</p>	3129-3-001	
<p>Наименование профессии:</p>	Технолог пищевой безопасности	
<p>Уровень квалификации по ОРК:</p>	6	
<p>подуровень квалификации по ОРК:</p>		
<p>Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых</p>	<p>Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении</p>	

квалификационных характеристик:	Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 109. Техник-технолог		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям)	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Общественная безопасность	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Младший технолог по пищевой безопасности. Опыт работы не требуется. Достаточно прохождения обучения по основам санитарии и гигиены, а также стажировки на предприятии. Технолог по пищевой безопасности. Опыт работы не менее 1 года в должности младшего технолога или специалиста по контролю качества в сфере общественного питания. Практический опыт внедрения санитарных норм и правил, контроля условий хранения и приготовления пищи. Ведущий технолог по пищевой безопасности. Опыт работы не менее 3 лет в должности технолога по пищевой безопасности. Опыт организации производственного контроля, ведения документации по ХАССП и санитарным журналам, взаимодействия с надзорными органами. Главный технолог по пищевой безопасности. Опыт работы не менее 5 лет в должности ведущего технолога. Опыт разработки и внедрения систем управления безопасностью пищевой продукции, руководство коллективом специалистов, участие в сертификации и прохождении проверок.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	3129-9-004 - Техник-технолог (пищевая промышленность) 3129-9-005 - Технолог пищевод		
Основная цель деятельности:	Выполнение технолога - производственных мероприятий по производству продуктов питания.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организовывать и управлять производством 2. Организовывать мероприятия по безопасному выполнению работ	
	Дополнительные трудовые функции:		
		Умения: 1. Организовывать деятельность, обеспечить подбор и расстановку кадров и контролировать их работу. 2. Организовывать техническое обучение и повышение квалификации работников. 3. Организовывать снабжение предприятия питания.	

<p>Трудовая функция 1: Организовывать и управлять производством</p>	<p>Навык 1: Управлять технологическим процессом производства продуктов питания</p>	<p>4. Выбирать наиболее выгодные формы и виды организации поставок. 5. Анализировать и оценивать качество поставляемых товаров. 6. Оценивать потребительские свойства товаров. 7. Соблюдать нормы товарных запасов для предприятия питания. 8. Анализировать состояние товарных запасов. 9. Распределять полномочия между работниками. 10. Разрабатывать и совершенствовать структуру управления предприятием. 11. Организовывать вертикальные и горизонтальные коммуникации. 12. Применять разделение труда.</p> <p>Знания: 1. Принципы работы оборудования предприятия 2. Единая система технологической подготовки, производства стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию, разработке и оформлению технологической документации. 3. Технология производства выпускаемой предприятием продукции. 4. Основы экономики, организации труда и организации производства. 5. Правила и нормы охраны труда.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Участвовать в производственном процессе.</p>	<p>Умения: 1. Осуществлять входной контроль поступающего сырья. 2. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины. 3. Контролировать соблюдение действующих инструкций по хранению сырья, материалов и готовой продукции. 4. Контролировать соблюдение норм расхода сырья и материалов, проведение контрольных работ по сокращению норм расхода.</p> <p>Знания: 1. Нормативная документация. 2. Технологические процессы и режимы производства. 3. Перспективы технического развития предприятия. 4. Действующая система государственной аттестации и сертификации продукции.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p>

Трудовая функция 2: Организовывать мероприятия по безопасному выполнению работ	Навык 1: Ведение мероприятий по охране труда.	1. Принимать участие в разработке или разрабатывать инструкции по охране труда. 2. Обеспечивать выполнение стандартов, правил, норм, инструкций и указаний по вопросам охраны труда. 3. Контролировать соблюдение трудовой и производственной дисциплины.
		Знания: 1. Законодательные акты по охране труда. 2. Правила технической и противопожарной безопасности; 3. Назначение и правила применения инвентаря и тары.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Сбор и анализ информации	Умения: 1. Проводить поиск и сбор информации, используя различные источники. 2. Обрабатывать и систематизировать информацию. 3. Анализировать и обрабатывать информацию. 4. Применять статистические методы анализа информации. 5. Использовать и передавать информацию. 6. Хранить информацию. 7. Применять системы обработки информации. Знания: 1. Методы поиска и сбора информации. 2. Методы обработки информации. 3. Виды информации. 4. Каналы передачи информации. 5. Статистические методы обработки информации. 6. Системы обработки информации.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Добропорядочность Лидерство Умение быстро принимать решения Умение работать в команде Целеустремленность Проектное мышление	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	7	Директор (начальник, управляющий) предприятия
	4	кондитер
11. Карточка профессии "Кухонный рабочий":		
Код группы:	9410-2	

Код наименования занятия:	9410-2-001		
Наименование профессии:	Кухонный рабочий		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 7. Кухонный рабочий		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	9410-2-002 - Подсобный рабочий на кухне		
Основная цель деятельности:	Выполнение вспомогательных, подсобных работ на кухне. Содержать кухню в чистоте и порядке.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнять вспомогательные, подсобные работы на кухне 2. Выполнение вспомогательных работ на кухне	
	Дополнительные трудовые функции:		
	Навык 1: Следить за наличием и исправностью используемых инструментов, противопожарных средств, оборудования и инвентаря, обеспечивает их своевременный ремонт	Умения: 1. Соблюдать технику безопасности, санитарные норма, правила пожарной безопасности 2. Организовывать рабочее место 3. Следить за исправность, инвентаря, оборудования , сообщать о неисправностях. 4. Применять методы рациональной организации труда. 5. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. 6. Организовать рабочие места и подготовка оборудования, механизмов.	
		Знания: 1. Правила техники безопасности.	

Трудовая функция 1: Выполнять вспомогательные, подсобные работы на кухне		2. Санитарные нормы. 3. Правила пожарной безопасности. 4. Структура управления организации.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Соблюдать трудовую и производственную дисциплину	Умения: 1. Соблюдать и выполнять требования стандартов производства. 2. Применять методы рациональной организации труда. 3. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности Знания: 1. Требования к качеству выполняемых работ и организации труда на производстве. 2. Санитарные нормы и правила, предъявляемые на производстве. 3. Безопасные методы труда и пожарной безопасности.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Выполнение вспомогательных работ на кухне	Навык 1: Подготовка сырья и инвентаря к работе	Умения: 1. Очищать, мыть и нарезать овощи и фрукты по заданию повара. 2. Подготавливать посуду, кухонный инвентарь и оборудование к использованию. 3. Соблюдать санитарно-гигиенические правила при обращении с продуктами. Знания: 1. Основные виды овощей, фруктов и продуктов питания, используемых в кухне. 2. Санитарные нормы и правила личной гигиены на предприятиях общественного питания. 3. Правила пользования и мойки кухонного инвентаря и оборудования.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Поддержание чистоты и порядка на кухне	Умения: 1. Мыть посуду, кухонную утварь и производственные поверхности. 2. Собирать и выносить пищевые отходы в установленное место. 3. Поддерживать чистоту рабочих зон в течение всего рабочего дня. Знания: 1. Методы санитарной обработки посуды и инвентаря. 2. Требования к утилизации пищевых отходов. 3. Основы техники безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами.

	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Пунктуальность</p> <p>Умение работать в команде</p> <p>Аккуратность</p>		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Кулинар (общий профиль)	
12. Карточка профессии "Повар детского питания":			
Код группы:	5120-9		
Код наименования занятия:	5120-9-006		
Наименование профессии:	Повар детского питания		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 16. Повар детского питания, 5 разряд</p>		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	ТиПО (рабочие профессии)	-	-
Требования к опыту работы:	Для допуска к самостоятельной работе поваром детского питания необходимо иметь опыт работы в должности повара не менее 1 года. При наличии среднего специального образования по направлению "Технология продукции общественного питания" или "Поварское дело" допускается сокращение стажа до 6 месяцев.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	<p>3434-0-002 - Мастер-повар</p> <p>5120-3-003 - Повар в школе</p> <p>5120-3 - Повара в образовательных, медицинских и прочих учреждениях</p>		
Основная цель деятельности:	Организация питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных		

	организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка сырья и инвентаря для приготовления детского питания</li> <li>2. Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей</li> <li>3. Контроль качества, безопасность и организация раздачи готовых блюд</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Подготовка сырья и инвентаря для приготовления детского питания	Навык 1: Подготовка и проверка продуктов питания	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать и проверять качество поступающих продуктов по документам и внешним признакам.</li> <li>2. Очищать, сортировать и подготавливать продукты в соответствии с технологией.</li> <li>3. Соблюдать правила товарного соседства и условия хранения продуктов.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к качеству и безопасности продуктов для детского питания.</li> <li>2. Нормы закладки сырья и потери при кулинарной обработке.</li> <li>3. Санитарные нормы хранения пищевых продуктов и сроки их реализации.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка оборудования, посуды и рабочего места	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать оборудование и посуду к работе, проводить санитарную обработку.</li> <li>2. Проверять исправность кухонного оборудования и соблюдение температурных режимов.</li> <li>3. Организовывать рабочее место в соответствии с санитарными требованиями.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройство и принципы работы теплового и механического оборудования.</li> <li>2. Правила дезинфекции, санитарной обработки и гигиены труда.</li> <li>3. Нормы охраны труда и пожарной безопасности на пищеблоках детских учреждений.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготавливать блюда в соответствии с технологическими картами и нормами питания для различных возрастных групп.</li> </ol>

Трудовая функция 2: Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей	Навык 1: Приготовление основных блюд детского питания	2. Соблюдать последовательность кулинарной обработки и контроль времени теплового воздействия. 3. Поддерживать санитарную чистоту и гигиену во время приготовления пищи.
		Знания: 1. Технология приготовления блюд детского питания (варка, тушение, запекание, приготовление на пару). 2. Физиологические нормы питания детей по возрастным категориям. 3. Требования к консистенции, температуре и подаче готовых блюд.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Приготовление специализированных и диетических блюд	Умения: 1. Готовить блюда по диетическим и лечебным рецептурам для детей с особыми потребностями. 2. Контролировать калорийность, содержание белков, жиров, углеводов и витаминов в рационе. 3. Применять щадящие методы термической обработки (варка на пару, запекание, тушение). Знания: 1. Основы детской нутрициологии и диетотерапии. 2. Методы расчета пищевой и энергетической ценности блюд. 3. Технологические карты и рецептуры специализированных рационов.
Возможность признания навыка:	не требуется	
Трудовая функция 3: Контроль качества, безопасность и организация раздачи готовых блюд	Навык 1: Контроль санитарного состояния и качества готовой продукции	Умения: 1. Проводить визуальную оценку качества и безопасности готовых блюд. 2. Контролировать температуру готовой пищи и сроки хранения. 3. Вести журнал бракеража и контрольные записи качества готовой продукции. Знания: 1. Правила бракеража готовой продукции и полуфабрикатов. 2. Нормативные документы по контролю качества пищевых продуктов (СанПиН, ГОСТ, ТУ). 3. Методы контроля органолептических показателей (вкус, запах, консистенция, цвет).
	Возможность признания навыка:	не требуется
		Умения: 1. Соблюдать правила температурного режима при раздаче готовых блюд.

	<p>Навык 2: Организация раздачи и выдачи пищи детям</p>	<p>2. Контролировать санитарное состояние инвентаря и посуды при раздаче. 3. Оформлять выдачу пищи согласно нормам и установленным порциям.</p>
		<p>Знания: 1. Правила раздачи детского питания и учета потребления блюд. 2. Нормы температурного режима при подаче. 3. Требования к персоналу пищеблоков детских учреждений (гигиена, форма, допуск к работе).</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:		
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	2	Кухонный рабочий
	4	Технолог пищевой безопасности
13. Карточка профессии "Кулинар (общий профиль)":		
Код группы:	5120-9	
Код наименования занятия:	5120-9-001	
Наименование профессии:	Кулинар (общий профиль)	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 8. Повар, 2 разряд</p>	
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)" Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 9. Повар, 3 разряд</p>	
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого</p>	

<p>квалификационных характеристик:</p>	<p>тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 10. Повар, 4 разряд</p> <p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 11. Повар, 5 разряд</p> <p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)" Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 12. Повар, 6 разряд</p>		
<p>Уровень профессионального образования:</p>	<p>Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)</p>	<p>Специальность: Технология производства пищевых продуктов</p>	<p>Квалификация:</p>
<p>Уровень профессионального образования:</p>	<p>Уровень образования: основное среднее образование</p>	<p>Специальность: -</p>	<p>Квалификация: -</p>
<p>Уровень профессионального образования:</p>	<p>Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)</p>	<p>Специальность: -</p>	<p>Квалификация: -</p>
<p>Требования к опыту работы:</p>	<p>1 разряд: Опыт работы не требуется. Обучение проводится на рабочем месте под руководством наставника или повара более высокой квалификации. Работник должен владеть основными санитарными правилами, знать устройство и назначение инвентаря, уметь выполнять простейшие операции по очистке и нарезке продуктов. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы в должности кулинара 1 разряда. Работник должен уметь выполнять отдельные технологические операции: подготовку продуктов, обработку овощей, мяса, рыбы, приготовление простых блюд под контролем мастера. Допускается сокращение стажа до 1 месяца при прохождении обучения в учебно-производственных мастерских или колледже. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности кулинара 2 разряда. Работник должен владеть технологией приготовления блюд средней сложности (гарниры, каши, супы, изделия из теста), знать нормы закладки сырья и правила оформления блюд. Опыт самостоятельной работы на отдельных участках (холодный, горячий, овощной цех). 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности кулинара 3 разряда. Работник должен уметь готовить сложные и комбинированные блюда, применять различные способы тепловой обработки, контролировать качество полуфабрикатов и готовых изделий. Обязателен опыт работы с технологическим оборудованием и ведения учетных журналов по цеху. 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности кулинара 4 разряда. Работник должен иметь опыт организации работы производственного участка, владеть технологиями диетического и специализированного питания, знать методы расчета выхода и пищевой ценности блюд. Опыт наставничества и обучения работников младших разрядов обязателен. 6 разряд: Не менее 3 лет работы в должности кулинара 5 разряда. Работник должен обладать высоким уровнем профессионального мастерства, уметь разрабатывать новые рецептуры и технологические карты, организовывать работу кухни или цеха,</p>		

	контролировать соблюдение санитарных норм и требований безопасности. Необходим опыт взаимодействия с контролирующими органами, лабораторией и технологической службой предприятия.	
Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии :	5120-9-002 - Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 5120-9-003 - Кулинар мучных изделий 5120-9-005 - Повар	
Основная цель деятельности:	Производство и розничная продажа продуктов питания в магазинах производителя.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Приготовление блюд и кулинарных изделий 2. Приготовление блюд
	Дополнительные трудовые функции:	1. Организация производственного процесса
	Навык 1: Подготовка сырья и полуфабрикатов к кулинарной обработке	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Очищать, нарезать и промывать овощи, зелень и фрукты.</li> <li>2. Подготавливать мясо и рыбу к дальнейшей обработке по указанию повара более высокой квалификации.</li> <li>3. Поддерживать санитарные требования при работе с продуктами.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разделять мясо и рыбу на полуфабрикаты.</li> <li>2. Подготавливать гарнирные продукты для основных блюд.</li> <li>3. Выполнять простейшие технологические операции (варка, тушение).</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить простые блюда по технологическим картам.</li> <li>2. Контролировать вес и закладку продуктов.</li> <li>3. Использовать технологическое оборудование по назначению.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить сложные блюда и соусы.</li> <li>2. Организовывать рабочее место младшего персонала.</li> <li>3. Проверять качество сырья и готовой продукции.</li> </ol> <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать новые блюда и оформлять технологические карты.</li> <li>2. Руководить работой поваров низшей квалификации.</li> <li>3. Контролировать соблюдение технологических процессов и санитарных норм.</li> </ol> <p>Знания:</p>

Трудовая функция 1:  
Приготовление блюд и  
кулинарных изделий

	<p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Виды овощей, фруктов и зелени, правила их хранения.</li><li>2. Основные санитарные нормы при обработке продуктов.</li><li>3. Способы нарезки и первичной обработки сырья.</li></ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Основные способы разделки мяса, рыбы и птицы.</li><li>2. Правила использования инвентаря и оборудования.</li><li>3. Требования к хранению полуфабрикатов.</li></ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Рецептуры и технологические карты простых блюд.</li><li>2. Требования СанПиН к приготовлению блюд.</li><li>3. Основы тепловой обработки продуктов.</li></ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Классификация соусов и сложных блюд.</li><li>2. Методы контроля качества продуктов.</li><li>3. Правила хранения и реализации готовых блюд.</li></ol> <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Современные технологии приготовления блюд.</li><li>2. Организация производственного процесса на кухне.</li><li>3. Стандарты безопасности пищевых продуктов (НАССР, ISO).</li></ol>
Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Подготавливать посуду и инвентарь к работе.</li><li>2. Поддерживать чистоту на рабочем месте.</li><li>3. Соблюдать правила утилизации отходов.</li></ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Проверять исправность оборудования.</li><li>2. Организовывать хранение продуктов.</li><li>3. Выполнять санитарную обработку инвентаря.</li></ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Организовывать рабочее место для приготовления блюд.</li><li>2. Контролировать наличие сырья и посуды.</li><li>3. Составлять заявки на недостающий инвентарь.</li></ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Организовывать рабочие места младших поваров.</li><li>2. Контролировать санитарное состояние участка.</li><li>3. Проводить инструктаж младшего персонала.</li></ol> <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Руководить подготовкой рабочих мест всей смены.</li><li>2. Контролировать соблюдение санитарных норм.</li></ol>

<p>Навык 2: Подготовка рабочего места</p>	<p>3. Внедрять современные методы организации труда .</p> <p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные правила санитарии.</li> <li>2. Методы уборки и обработки инвентаря.</li> <li>3. Правила хранения отходов.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила санитарной обработки оборудования.</li> <li>2. Основы складского хранения.</li> <li>3. Методы поддержания чистоты.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативы организации рабочего места.</li> <li>2. Правила учета инвентаря.</li> <li>3. Требования к санитарии рабочего участка.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы управления персоналом.</li> <li>2. Нормативные акты по санитарии.</li> <li>3. Методы инструктажа.</li> </ol> <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные стандарты организации производства.</li> <li>2. Система НАССР.</li> <li>3. Международные правила по безопасности труда.</li> </ol>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Навык 1: Тепловая обработка</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загружать продукты в котлы и печи.</li> <li>2. Выполнять простейшие операции варки и тушения.</li> <li>3. Следить за временем готовки.</li> </ol> <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить простые гарниры и супы.</li> <li>2. Соблюдать рецептуру.</li> <li>3. Контролировать готовность блюда.</li> </ol> <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить блюда средней сложности.</li> <li>2. Поддерживать режим тепловой обработки.</li> <li>3. Пользоваться оборудованием по инструкции.</li> </ol> <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить сложные блюда и соусы.</li> <li>2. Подбирать комбинации продуктов.</li> <li>3. Организовывать процесс готовки в бригаде.</li> </ol> <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать новые блюда.</li> <li>2. Внедрять инновационные методы тепловой обработки.</li> <li>3. Руководить технологическим процессом.</li> </ol> <p>Знания:</p>

Трудовая функция 2:  
Приготовление блюд

Возможность признания  
навыка:

- Разряд 2
1. Основы термической обработки.
  2. Назначение простого оборудования.
  3. Правила закладки продуктов.
- Разряд 3
1. Рецептуры простых блюд.
  2. Методы контроля готовности.
  3. Требования к внешнему виду готовых блюд.
- Разряд 4
1. Классификация блюд по сложности.
  2. Тепловые режимы обработки.
  3. Организация рабочего места.
- Разряд 5
1. Методы комбинированной обработки.
  2. Разработка фирменных рецептов.
  3. Технология приготовления соусов.
- Разряд 6
1. Современные направления гастрономии.
  2. Инновационные технологии в кухне.
  3. Производственный контроль качества.

не требуется

Навык 2:  
Оформление и подача  
блюд

- Умения:
- Разряд 2
1. Оформлять простые гарниры.
  2. Подготавливать посуду для подачи.
  3. Соблюдать чистоту при сервировке.
- Разряд 3
1. Украшать блюда элементами оформления.
  2. Подготавливать закуски к подаче.
  3. Контролировать соответствие вида блюда.
- Разряд 4
1. Выполнять оформление блюд средней сложности.
  2. Использовать соусы и гарниры для украшения.
  3. Соблюдать правила подачи.
- Разряд 5
1. Оформлять сложные блюда и фирменные закуски.
  2. Организовывать работу по сервировке.
  3. Контролировать подачу в соответствии с заказом.
- Разряд 6
1. Разрабатывать новые методы оформления.
  2. Контролировать эстетику подачи на предприятии.
  3. Внедрять современные тенденции сервировки.
- Знания:
- Разряд 2
1. Основы сервировки.
  2. Правила подачи простых блюд.
  3. Назначение посуды.
- Разряд 3
1. Основы оформления блюд.

		<p>2. Виды закусок и гарниров.</p> <p>3. Требования к подаче.</p> <p>Разряд 4</p> <p>1. Методы художественного оформления.</p> <p>2. Правила использования соусов.</p> <p>3. Нормы подачи в общественном питании.</p> <p>Разряд 5</p> <p>1. Классификация фирменных блюд.</p> <p>2. Современные тенденции оформления.</p> <p>3. Организация подачи.</p> <p>Разряд 6</p> <p>1. Инновации в области сервировки.</p> <p>2. Международные стандарты подачи.</p> <p>3. Эстетика ресторанной подачи.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1: Контроль качества и санитарии	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <p>1. Поддерживать чистоту рабочего места.</p> <p>2. Соблюдать правила гигиены.</p> <p>3. Использовать моющие средства.</p> <p>Разряд 3</p> <p>1. Контролировать состояние инвентаря.</p> <p>2. Участвовать в уборке помещений.</p> <p>3. Проверять условия хранения продуктов.</p> <p>Разряд 4</p> <p>1. Обеспечивать санитарное состояние участка.</p> <p>2. Учитывать расход сырья.</p> <p>3. Контролировать хранение полуфабрикатов.</p> <p>Разряд 5</p> <p>1. Организовывать санитарную обработку оборудования.</p> <p>2. Инструктировать персонал по безопасности.</p> <p>3. Контролировать исправность оборудования.</p> <p>Разряд 6</p> <p>1. Руководить санитарным контролем.</p> <p>2. Внедрять НАССР.</p> <p>3. Контролировать производственные аудиты.</p> <p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <p>1. Основы санитарии.</p> <p>2. Личная гигиена.</p> <p>3. Средства обработки.</p> <p>Разряд 3</p> <p>1. Правила санитарной обработки.</p> <p>2. Методы хранения продуктов.</p> <p>3. Основы безопасности.</p> <p>Разряд 4</p> <p>1. Нормативы санитарии.</p> <p>2. Учет сырья и продукции.</p>

Дополнительная трудовая функция 1: Организация производственного процесса		<p>3. Методы контроля состояния.</p> <p>Разряд 5</p> <p>1. Законодательство в сфере питания.</p> <p>2. Организация обработки оборудования.</p> <p>3. Методы инструктажа.</p> <p>Разряд 6</p> <p>1. Международные стандарты пищевой безопасности.</p> <p>2. Система НАССР.</p> <p>3. Методы производственного контроля.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация работы персонала	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <p>1. Выполнять поручения старших поваров.</p> <p>2. Поддерживать дисциплину на рабочем месте.</p> <p>3. Сообщать о неисправностях оборудования.</p> <p>Разряд 3</p> <p>1. Оказывать помощь коллегам.</p> <p>2. Выполнять распределенные обязанности.</p> <p>3. Работать в бригаде.</p> <p>Разряд 4</p> <p>1. Организовывать работу группы поваров.</p> <p>2. Обеспечивать выполнение сменных заданий.</p> <p>3. Контролировать младший персонал.</p> <p>Разряд 5</p> <p>1. Распределять обязанности среди работников.</p> <p>2. Контролировать дисциплину и качество.</p> <p>3. Инструктировать персонал.</p> <p>Разряд 6</p> <p>1. Руководить бригадой поваров.</p> <p>2. Организовывать производственные процессы.</p> <p>3. Внедрять новые методы управления.</p> <p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <p>1. Основы трудовой дисциплины.</p> <p>2. Правила общения на производстве.</p> <p>3. Ответственность за нарушения.</p> <p>Разряд 3</p> <p>1. Основы командной работы.</p> <p>2. Правила взаимодействия в смене.</p> <p>3. Трудовые обязанности.</p> <p>Разряд 4</p> <p>1. Основы управления персоналом.</p> <p>2. Нормативы сменных заданий.</p> <p>3. Методы контроля выполнения.</p> <p>Разряд 5</p> <p>1. Методы инструктажа и наставничества.</p> <p>2. Правила внутреннего трудового распорядка.</p> <p>3. Основы управления сменой.</p>

		Разряд 6 1. Современные методы управления. 2. Нормативные документы по охране труда. 3. Международные практики менеджмента.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Пунктуальность</p> <p>Самостоятельность и ответственность</p> <p>Терпеливость</p> <p>Умение работать в команде</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	4	Технолог пищевой безопасности
	2	Кухонный рабочий
14. Карточка профессии "Кондитер":		
Код группы:	7512-3	
Код наименования занятия:	7512-3-021	
Наименование профессии:	Кондитер	
Уровень квалификации по ОРК:	4	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 35. Кондитер, 1 разряд	
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 36. Кондитер, 2 разряд	
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 37. Кондитер, 3 разряд	
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 38. Кондитер, 4 разряд	

	51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 38. Кондитер, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 39. Кондитер, 5 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 40. Кондитер, 6 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	Квалификация:
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Организация питания	Квалификация:
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	1 разряд. Опыт работы не требуется. Достаточно прохождения первичного инструктажа на рабочем месте. 2 разряд. Опыт работы от 3 месяцев в должности кондитера 1 разряда или прохождения профессионального обучения. 3 разряд. Опыт работы не менее 1 года в должности кондитера 2 разряда. 4 разряд. Опыт работы не менее 2 лет в должности кондитера 3 разряда. Наличие навыков самостоятельной работы и выполнения сложных операций. 5 разряд. Опыт работы не менее 3 лет в должности кондитера 4 разряда. Опыт руководства группой работников или участие в организации производственного процесса. 6 разряд. Опыт работы не менее 5 лет в должности кондитера 5 разряда. Наличие практики разработки новых видов продукции, внедрения инновационных технологий и руководство производственным подразделением.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	ведение процесса изготовления оригинальных, фигурных, заказных и национальных кондитерских изделий		
Описание трудовых функций			
	Обязательные трудовые функции:	1. Приготовление теста и полуфабрикатов 2. Формирование и выпечка кондитерских изделий	

Перечень трудовых функций:	Дополнительные трудовые функции:	1. Оформление и реализация кондитерских изделий
	<p>Навык 1: Подготовка и замес теста</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать сырье к работе.</li> <li>2. Выполнять простейшие операции по очистке.</li> <li>3. Поддерживать санитарные правила.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Взвешивать и отмерять продукты.</li> <li>2. Замешивать простое тесто по рецептуре.</li> <li>3. Хранить продукты в надлежащих условиях.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготавливать разные виды теста (дрожжевое, бисквитное, песочное).</li> <li>2. Проверять качество муки и других ингредиентов.</li> <li>3. Пользоваться тестомесильным оборудованием.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать процесс брожения теста.</li> <li>2. Готовить тесто с добавками (орехи, сухофрукты).</li> <li>3. Формовать полуфабрикаты средней сложности.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать улучшенные рецептуры теста.</li> <li>2. Контролировать работу младших сотрудников.</li> <li>3. Обеспечивать стабильное качество полуфабрикатов.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать новые виды теста для фирменных изделий.</li> <li>2. Контролировать все этапы приготовления теста.</li> <li>3. Руководить распределением обязанностей.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные виды муки и сахара.</li> <li>2. Правила санитарии и гигиены.</li> <li>3. Основы хранения продуктов.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рецептуры простых видов теста.</li> <li>2. Последовательность операций приготовления.</li> <li>3. Правила пользования инвентарем.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Свойства теста разных видов.</li> <li>2. Основы микробиологии теста.</li> <li>3. Правила работы с оборудованием.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология сложных видов теста.</li> <li>2. Влияние ингредиентов на структуру.</li> <li>3. Методы контроля качества.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии приготовления теста.</li> <li>2. Организация производственного процесса.</li> </ol>

		<p>3. Нормативные документы по качеству. Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка новых технологий.</li> <li>2. Управление технологическим процессом.</li> <li>3. Международные стандарты качества.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 1: Приготовление теста и полуфабрикатов</p>	<p>Навык 2: Подготовка начинок и полуфабрикатов</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать фрукты и ягоды для начинки.</li> <li>2. Очищать и измельчать простые ингредиенты.</li> <li>3. Поддерживать чистоту рабочего места.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить простые фруктовые и кремовые начинки.</li> <li>2. Соблюдать рецептуру при приготовлении полуфабрикатов.</li> <li>3. Работать с простыми инструментами.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить начинки средней сложности.</li> <li>2. Контролировать консистенцию полуфабрикатов.</li> <li>3. Использовать термообработку продуктов.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготавливать сложные кремы и муссы.</li> <li>2. Использовать современные технологии обработки.</li> <li>3. Контролировать качество полуфабрикатов.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать новые виды начинок.</li> <li>2. Анализировать качество сырья и готового продукта.</li> <li>3. Руководить процессом приготовления.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создавать новые фирменные рецептуры.</li> <li>2. Осуществлять полный контроль технологического процесса.</li> <li>3. Руководить бригадой по производству начинок.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы приготовления простых начинок.</li> <li>2. Санитарные правила.</li> <li>3. Правила хранения продуктов.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология простых кремов и фруктовых начинок.</li> <li>2. Влияние температуры на продукт.</li> <li>3. Правила дозировки ингредиентов.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология сложных кремов и муссов.</li> <li>2. Особенности карамелизации и желирования.</li> </ol>

		<p>3. Влияние механической обработки. Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии приготовления начинок.</li> <li>2. Методы улучшения качества.</li> <li>3. Средства контроля.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные требования к качеству.</li> <li>2. Методы оценки органолептических показателей.</li> <li>3. Организация производственного процесса.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка инновационных технологий.</li> <li>2. Управление качеством на всех этапах.</li> <li>3. Международные стандарты производства.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 1: Формование изделий	<p>Умения:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять простое формование печенья.</li> <li>2. Работать с формами и противнями.</li> <li>3. Соблюдать гигиену.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формовать изделия по рецептуре.</li> <li>2. Подготавливать тесто к выпечке.</li> <li>3. Работать с простым оборудованием.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формовать изделия средней сложности.</li> <li>2. Работать с разнообразными формами.</li> <li>3. Контролировать размеры изделий.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формовать сложные изделия.</li> <li>2. Создавать изделия с декором.</li> <li>3. Использовать механизированные линии.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить процессом формования.</li> <li>2. Обеспечивать единый стандарт.</li> <li>3. Контролировать качество изделий.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать новые формы изделий.</li> <li>2. Внедрять инновационные технологии.</li> <li>3. Обеспечивать полный контроль производства.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы формования.</li> <li>2. Правила работы с тестом.</li> <li>3. Санитарные правила.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология простого формования.</li> <li>2. Влияние температуры на тесто.</li> <li>3. Правила подготовки к выпечке.</li> </ol>

		<p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы формования средней сложности.</li> <li>2. Контроль массы и объема.</li> <li>3. Использование специализированных инструментов.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология сложного формования.</li> <li>2. Современные технологии.</li> <li>3. Нормы качества.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управление процессом формования.</li> <li>2. Нормативные документы.</li> <li>3. Организация рабочего процесса.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международные стандарты качества.</li> <li>2. Новые технологии формования.</li> <li>3. Инновации в дизайне изделий.</li> </ol>
Трудовая функция 2: Формирование и выпечка кондитерских изделий	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Выпечка изделий	<p>Умения:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загружать изделия в печь.</li> <li>2. Соблюдать простые режимы выпечки.</li> <li>3. Поддерживать порядок.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выпекать простые изделия.</li> <li>2. Контролировать время и температуру.</li> <li>3. Использовать духовку правильно.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выпекать изделия средней сложности.</li> <li>2. Контролировать равномерность пропекания.</li> <li>3. Использовать термометры.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать с разными режимами.</li> <li>2. Выпекать сложные изделия.</li> <li>3. Контролировать влажность.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить процессом выпечки.</li> <li>2. Оптимизировать режимы.</li> <li>3. Контролировать качество.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать новые технологии выпечки.</li> <li>2. Внедрять современные системы.</li> <li>3. Обеспечивать высокое качество.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы выпечки.</li> <li>2. Правила безопасности.</li> <li>3. Санитарные нормы.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Режимы выпечки простых изделий.</li> <li>2. Влияние температуры.</li> <li>3. Правила пользования печью.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология выпечки средней сложности.</li> <li>2. Контроль пропекания.</li> <li>3. Методы проверки готовности.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сложные режимы выпечки.</li> <li>2. Современные печи.</li> <li>3. Технология контроля влажности.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация процесса выпечки.</li> <li>2. Оптимизация режимов.</li> <li>3. Нормативные требования.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новейшие технологии выпечки.</li> <li>2. Международные стандарты.</li> <li>3. Разработка новых методов.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 1: Подготовка изделий к реализации</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Укладывать изделия в тару.</li> <li>2. Подготавливать упаковку.</li> <li>3. Соблюдать гигиену.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Упаковывать изделия.</li> <li>2. Маркировать простые изделия.</li> <li>3. Контролировать сохранность.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить изделия к транспортировке.</li> <li>2. Маркировать продукцию.</li> <li>3. Проверять целостность упаковки.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать хранение.</li> <li>2. Контролировать условия реализации.</li> <li>3. Использовать современные материалы.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить процессом упаковки.</li> <li>2. Обеспечивать соответствие стандартам.</li> <li>3. Контролировать транспортировку.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать фирменную упаковку.</li> <li>2. Внедрять инновационные материалы.</li> <li>3. Контролировать весь процесс реализации.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы упаковки.</li> <li>2. Правила гигиены.</li> </ol>

		<p>3. Маркировка.</p> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология упаковки.</li> <li>2. Правила маркировки.</li> <li>3. Влияние условий хранения.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы упаковки.</li> <li>2. Правила транспортировки.</li> <li>3. Нормы хранения.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные материалы.</li> <li>2. Методы контроля условий.</li> <li>3. Стандарты хранения.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация процесса.</li> <li>2. Нормативные документы.</li> <li>3. Методы обеспечения качества.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международные стандарты упаковки.</li> <li>2. Инновационные материалы.</li> <li>3. Разработка фирменной упаковки.</li> </ol>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Оформление и реализация кондитерских изделий</p>	<p>Возможность признания навыка:</p> <p>Не требуется</p>	<p>не требуется</p> <p>Умения:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять простое украшение.</li> <li>2. Использовать готовые элементы.</li> <li>3. Поддерживать чистоту.</li> </ol> <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Украшать простые изделия кремом.</li> <li>2. Пользоваться кондитерским мешком.</li> <li>3. Подготавливать украшения.</li> </ol> <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Украшать изделия средней сложности.</li> <li>2. Использовать декоративные элементы.</li> <li>3. Создавать простые рисунки.</li> </ol> <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Украшать сложные торты.</li> <li>2. Создавать многоцветные украшения.</li> <li>3. Работать с карамелью.</li> </ol> <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать новые методы украшения.</li> <li>2. Контролировать качество декора.</li> <li>3. Руководить группой оформителей.</li> </ol> <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создавать фирменный стиль изделий.</li> <li>2. Внедрять инновационные методы.</li> <li>3. Контролировать весь процесс.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>Разряд 1.</p>
	<p>Навык 2: Украшение и оформление изделий</p>	

		1. Основы украшения. 2. Санитарные правила. 3. Правила хранения украшений. Разряд 2. 1. Технология простого декора. 2. Основы колористики. 3. Инструменты для украшения. Разряд 3. 1. Современные методы декора. 2. Особенности работы с кремом. 3. Методы нанесения рисунков. Разряд 4. 1. Технология сложного декора. 2. Работа с карамелью и шоколадом. 3. Современные тенденции. Разряд 5. 1. Организация процесса украшения. 2. Нормативные требования. 3. Разработка новых идей. Разряд 6. 1. Международные стандарты декора. 2. Инновационные технологии. 3. Фирменный стиль.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Адаптивность Ответственность Аккуратность Способность к обучению и самообучению Творчество и креативность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Кулинар (общий профиль)
	6	Технолог пищевой безопасности

#### Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

14. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабұл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

15. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Казахстана"

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Анаятова Ирина Викторовна, +7 (776) 769 15 5, 121219891@mail.ru

16. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

17. 4 декабря 2024 г.

18. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

19. 30 октября 2025 г.

20. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18 декабря 2024 г.

21. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2024 г.

22. Дата ориентировочного пересмотра: 1 декабря 2028 г.

Приложение 10  
к приказу Министра  
сельского хозяйства  
Республики Казахстан  
от 19 декабря 2025 года № 477

## **Профессиональный стандарт: "Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов"**

### **Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт "Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов" применяется в области производства готовых блюд, пищевых полуфабрикатов, кулинарных изделий и другой продукции общественного питания. Он охватывает все стадии технологического процесса - от подготовки и обработки сырья до тепловой обработки, фасовки, упаковки, хранения, транспортировки и реализации готовых продуктов. Стандарт определяет требования к квалификации и профессиональным навыкам работников, занятых в производстве приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов, устанавливает перечень трудовых функций, необходимых компетенций, а также содержит рекомендации по современному оборудованию, санитарным нормам, технологическим процессам и требованиям безопасности пищевого производства. Разработан в соответствии со статьей 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и может применяться при формировании требований к соискателю для приема на работу, разработке образовательных программ, в том числе для обучения и повышения квалификации персонала на предприятиях, признания профессиональной квалификации работников и выпускников организаций образования, а также для решения широкого круга задач в

области управления персоналом в организациях и на предприятиях пищевой промышленности и сферы общественного питания.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

- 1) Бракераж – повседневный контроль за качеством приготовления продукции;
- 2) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;
- 3) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком;
- 4) Дошник – большой чан, служащий для квашения капусты;
- 5) Дефростация мяса – процесс размораживания мяса;
- 6) Отруб – мясо - костная часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки;
- 7) Обвалка мяса – процесс отделения мякоти от костей, не допуская глубоких ( более 1 см) порезов крупных мышц (мякоти);
- 8) Полуфабрикат – продукт или изделие, прошедшее одну или несколько видов механической обработки, но требующей дальнейшей тепловой обработки;
- 9) Органолептический метод оценки качества полуфабриката – метод оценки по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу и консистенции;
- 10) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии;
- 11) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;
- 12) Выбивание котлетной массы – процесс насыщение массы кислородом воздуха, равномерного распределения специй и однородной консистенции;
- 13) Калибровка овощей – отбор овощей по размерам, что уменьшает количество отходов при очистке машинным способом;
- 14) Сортировка овощей – отбор овощей по степени зрелости, форме и другим признакам, определяющим кулинарное использование;
- 15) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;
- 16) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;
- 17) Лезон – смесь яиц и молока (или воды), в которой смачивают изделия перед панированием для лучшего удержания панировки;

18) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

19) Трамбовка и копры – приспособления для трамбования капусты при засолке;

20) Сульфитация – химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или раствором солей сернистой кислоты с целью предотвращения от потемнения;

21) Зачистка или жиловка – освобождения мяса от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и излишнего жира;

22) Ферментация – биохимический процесс переработки сырья, протекающий под воздействием ферментов, вырабатываемых соответствующими видами микроорганизмов.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих

2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности

3) ОРК – отраслевая рамка квалификаций

4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих

5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование

6) ISO – International Organization for Standardization (Халықаралық стандарттау ұйымы)

7) НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points (қауіп-қатерді талдау және сындарлы бақылау нүктелері )

## **Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

4. Название профессионального стандарта: Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов

5. Код профессионального стандарта: С120

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обрабатывающая промышленность

10 Производство продуктов питания

10.8 Производство прочих продуктов питания

10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки

10.89.9 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки

7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям занятых при переработке мяса, рыбы, птицы и овощей для производства пищевых полуфабрикатов. На основе данного стандарта могут быть разработаны стандарты

предприятия, требования по повышению их квалификации и аттестации функциональные обязанности работников.

8. Перечень карточек профессий:

7) Контролер пищевой продукции - 4 уровень ОРК

8) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК

9) Изготовитель пищевых полуфабрикатов - 3 уровень ОРК

10) Засольщик овощей - 3 уровень ОРК

11) Подготовитель пищевого сырья и материалов - 2 уровень ОРК

### Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии "Контролер пищевой продукции":			
Код группы:	7500-0		
Код наименования занятия:	7500-0-010		
Наименование профессии:	Контролер пищевой продукции		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 89. Контролер пищевой продукции, 2 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 90. Контролер пищевой продукции, 3 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 91. Контролер пищевой продукции, 4 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	2 разряд: Опыт работы не требуется. Допускается обучение непосредственно на рабочем месте под руководством мастера или контролера более высокой квалификации. Работник должен пройти первичный инструктаж по санитарным нормам, технике безопасности и правилам внутреннего контроля качества. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности контролера пищевой продукции 2 разряда или завершение профессионального обучения (		

Требования к опыту работы:	производственные курсы, колледж) по специальности "Контроль качества пищевых продуктов" или "Технология пищевого производства". Работник должен владеть методами органолептической оценки и уметь оформлять результаты контроля. 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности контролера пищевой продукции 3 разряда. Обязателен опыт самостоятельного ведения контроля качества на всех стадиях технологического процесса, участие в проверках санитарного состояния и оформлении отчетной документации. При наличии среднего специального образования (техникум, колледж) стаж может быть сокращен до 6 месяцев.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:		
Основная цель деятельности:	Выполнение работ по улучшению технического оснащения и технологического процесса предприятия.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Контроль поступающего сырья и материалов 2. Контроль технологического процесса производства
	Дополнительные трудовые функции:	1. Контроль готовой продукции и оформление результатов проверки
	Навык 1: Контроль санитарного состояния производственных участков	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять чистоту рабочих мест.</li> <li>2. Контролировать наличие санитарной одежды.</li> <li>3. Сообщать о нарушениях мастеру.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять состояние оборудования и инвентаря.</li> <li>2. Контролировать соблюдение санитарных правил.</li> <li>3. Отмечать выявленные несоответствия.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить плановый санитарный контроль.</li> <li>2. Оформлять акты санитарной проверки.</li> <li>3. Контролировать устранение выявленных нарушений.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии и личной гигиены.</li> <li>2. Правила уборки и дезинфекции.</li> <li>3. Требования к санитарной одежде.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарные нормы и правила (СанПиН).</li> <li>2. Методы контроля чистоты.</li> <li>3. Ответственность за нарушения санитарного режима.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок проведения санитарных осмотров.</li> </ol>

Трудовая функция 1: Контроль поступающего сырья и материалов		<p>2. Методы лабораторного контроля санитарного состояния.</p> <p>3. Международные стандарты НАССР по гигиене и безопасности.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Прием и проверка качества сырья	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать сырье под руководством мастера.</li> <li>2. Проверять целостность упаковки и срок годности.</li> <li>3. Сортировать сырье по видам.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять качество сырья по внешним признакам.</li> <li>2. Проверять соответствие маркировки.</li> <li>3. Оформлять результаты первичного контроля.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать качество сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.</li> <li>2. Отбирать пробы для лабораторного анализа.</li> <li>3. Вести документацию по входному контролю.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии и гигиены.</li> <li>2. Правила приемки пищевого сырья.</li> <li>3. Виды и свойства основных материалов.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные требования ГОСТ к сырью.</li> <li>2. Методы органолептической оценки.</li> <li>3. Правила оформления актов приемки.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок проведения входного контроля.</li> <li>2. Методы лабораторного отбора проб.</li> <li>3. Нормативно-технические документы (ГОСТ, СанПиН, ТУ).</li> </ol>
Возможность признания навыка:	не требуется	
		<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наблюдать за процессом производства.</li> <li>2. Проверять температуру и время обработки.</li> <li>3. Сообщать мастеру об отклонениях.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать соблюдение технологических карт.</li> <li>2. Проверять дозировку ингредиентов.</li> <li>3. Фиксировать результаты наблюдений.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить комплексный контроль технологических параметров.</li> </ol>

	<p>Навык 1: Контроль параметров технологических операций</p>	<p>2. Анализировать причины брака. 3. Вносить предложения по устранению отклонений .</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Основы технологического процесса. 2. Параметры тепловой и механической обработки. 3. Правила безопасности при работе. 3 разряд: 1. Технологические карты и режимы обработки. 2. Нормы допустимых отклонений. 3. Методы измерений и контроля. 4 разряд: 1. Стандарты производственного контроля. 2. Причины отклонений технологических параметров. 3. Требования ГОСТ и ISO к производственным процессам.</p>
<p>Трудовая функция 2: Контроль технологического процесса производства</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Контроль качества полуфабрикатов в процессе изготовления</p>	<p>Умения: 2 разряд: 1. Проверять внешний вид и массу полуфабрикатов. 2. Отбирать образцы по указанию мастера. 3. Следить за чистотой тары. 3 разряд: 1. Контролировать консистенцию и цвет полуфабрикатов. 2. Проверять соблюдение рецептуры. 3. Фиксировать результаты контроля. 4 разряд: 1. Определять органолептические показатели качества. 2. Анализировать причины брака. 3. Составлять отчеты о качестве продукции.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Виды полуфабрикатов и их характеристики. 2. Основы санитарии. 3. Простые методы визуального контроля. 3 разряд: 1. Требования ГОСТ к качеству полуфабрикатов. 2. Методы контроля массы и консистенции. 3. Правила фиксации результатов контроля. 4 разряд: 1. Методы органолептического и лабораторного анализа. 2. Критерии оценки соответствия стандартам. 3. Нормативы качества и сроков годности.</p>

	Возможность признания навыка:	не требуется
Дополнительная трудовая функция 1: Контроль готовой продукции и оформление результатов проверки	Навык 1: Контроль качества и безопасности готовой продукции	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять внешний вид готовых изделий.</li> <li>2. Контролировать герметичность упаковки.</li> <li>3. Сортировать изделия по видам.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять вкус, запах и цвет готовой продукции.</li> <li>2. Определять соответствие внешнего вида стандартам.</li> <li>3. Оформлять ярлыки качества.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить комплексную проверку готовой продукции.</li> <li>2. Анализировать результаты лабораторных исследований.</li> <li>3. Участвовать в приемке готовой продукции на склад.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии и гигиены.</li> <li>2. Правила упаковки и маркировки.</li> <li>3. Признаки брака продукции.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативы качества готовой продукции.</li> <li>2. Методы органолептического контроля.</li> <li>3. Требования ГОСТ к маркировке.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Система стандартов HACCP и ISO 22000.</li> <li>2. Методы анализа качества готовой продукции.</li> <li>3. Порядок сертификации пищевой продукции.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Документирование и отчетность результатов контроля	<p>Умения:</p> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заполнять простые формы отчетности.</li> <li>2. Передавать данные мастеру.</li> <li>3. Поддерживать порядок в журнале учета.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оформлять акты контроля.</li> <li>2. Вносить данные в производственные журналы.</li> <li>3. Своевременно сообщать о нарушениях.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вести полную документацию по качеству.</li> <li>2. Составлять отчеты для руководства и лаборатории.</li> <li>3. Анализировать статистику брака и несоответствий.</li> </ol>
	Знания:	

		2 разряд: 1. Правила оформления записей. 2. Основы внутреннего контроля. 3. Виды отчетных документов. 3 разряд: 1. Формы производственной отчетности. 2. Требования к документам контроля качества. 3. Ответственность за достоверность записей. 4 разряд: 1. Системы документации НАССР. 2. Методы анализа данных контроля. 3. Международные стандарты ISO 9001 и ISO 22000.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Аккуратность Мотивированность Поиск и анализ информации Творчество и креативность Структурированное решение проблем Инициативность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Технолог по консервированию пищевых продуктов
	3	Изготовитель пищевых полуфабрикатов
10. Карточка профессии "Инженеры-технологи пищевого производства":		
Код группы:	2145-4	
Код наименования занятия:	-	
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства	
Уровень квалификации по ОРК:	6	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)	
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Квалификация:
	высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -
		-

Требования к опыту работы:	инженер-технолог I категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога II категории не менее 2 лет; инженер-технолог II категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога без категории не менее 3 лет; инженер-технолог без категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров без предъявления требований к стажу работы или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника I категории не менее 3 лет.	
Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:		
Основная цель деятельности:	Обеспечение эффективного функционирования процессов производства пищевых полуфабрикатов, включая планирование, управление производственными ресурсами, контроль выполнения сменных и суточных заданий, анализ производственной эффективности и внедрение мероприятий по повышению качества и снижению издержек.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка и совершенствование технологических процессов</li> <li>2. Контроль качества и безопасности продукции</li> <li>3. Организация производственного процесса и управление персоналом</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	
	Навык 1: Разработка и совершенствование технологических процессов	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать технологические схемы, рецептуры и технологические карты на различные виды продукции.</li> <li>2. Проводить расчеты выхода продукции, нормы закладки сырья и энергопотребления.</li> <li>3. Адаптировать технологические процессы под новое оборудование и сырье.</li> <li>4. Участвовать в разработке новых видов продукции и их внедрении в производство.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы технологии пищевых производств и переработки сырья.</li> <li>2. Требования ГОСТ, ТУ, СанПиН, ТР ТС к пищевой продукции.</li> <li>3. Методы технологического проектирования и стандартизации.</li> <li>4. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (НАССР, ISO 22000).</li> </ol>

Трудовая функция 1: Разработка и совершенствование технологических процессов	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Совершенствование и оптимизация технологического оборудования	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать производственные показатели, выявлять узкие места и причины потерь.</li> <li>2. Разрабатывать мероприятия по модернизации технологического оборудования.</li> <li>3. Осуществлять подбор и внедрение нового оборудования и линий.</li> <li>4. Вести паспортизацию технологического оборудования и обновление технической документации.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конструкции и принципы работы оборудования пищевых производств.</li> <li>2. Методы расчета технологических режимов и производительности линий.</li> <li>3. Правила технической эксплуатации и ремонта оборудования.</li> <li>4. Энергосберегающие и экологические технологии в пищевой промышленности.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Контроль качества и безопасности продукции	Навык 1: Организация производственного контроля	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать и внедрять программы производственного контроля и планы НАССР.</li> <li>2. Организовывать внутренние проверки и аудит производственных участков.</li> <li>3. Контролировать выполнение санитарных и технологических норм.</li> <li>4. Анализировать результаты лабораторных испытаний и вести отчетность по качеству.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стандарты и регламенты по качеству и безопасности пищевой продукции.</li> <li>2. Методы контроля технологических параметров и органолептической оценки.</li> <li>3. Основы химического, физико-химического и микробиологического анализа.</li> <li>4. Международные системы сертификации ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать отбор проб сырья и готовой продукции.</li> <li>2. Проверять соответствие продукции требованиям нормативной документации.</li> <li>3. Проводить анализ причин брака и разрабатывать корректирующие меры.</li> </ol>

	<p>Навык 2: Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>4. Оформлять документацию по качеству и отчетность.</p> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.</li> <li>2. Методы отбора проб и проведения анализов.</li> <li>3. Критические контрольные точки технологического процесса.</li> <li>4. Нормативные документы по сертификации и безопасности пищевых продуктов.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 3: Организация производственного процесса и управление персоналом</p>	<p>Навык 1: Планирование и организация работы участка</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планировать производственные задания, сменные графики и загрузку оборудования.</li> <li>2. Контролировать обеспеченность сырьем, упаковкой и энергоресурсами.</li> <li>3. Организовывать рациональное использование трудовых и материальных ресурсов.</li> <li>4. Проводить анализ эффективности производства и разрабатывать мероприятия по ее повышению.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы производственного планирования и нормирования труда.</li> <li>2. Основы экономики и калькуляции себестоимости продукции.</li> <li>3. Методы анализа производительности и использования оборудования.</li> <li>4. Системы учета, планирования и отчетности (ERP, MES).</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Управление персоналом и обучение работников</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктировать персонал по санитарным и технологическим требованиям.</li> <li>2. Организовывать обучение и проверку знаний работников.</li> <li>3. Контролировать соблюдение трудовой дисциплины и правил безопасности.</li> <li>4. Руководить работой производственного персонала и оценивать результаты труда.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трудовое законодательство и нормы охраны труда.</li> <li>2. Методы профессиональной подготовки и наставничества.</li> <li>3. Основы психологии управления и корпоративной культуры.</li> <li>4. Принципы формирования компетенций и оценки эффективности персонала.</li> </ol>

	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Понимание бизнеса</p> <p>Пунктуальность</p> <p>Гибкость мышления</p> <p>Аккуратность</p> <p>Мотивированность</p> <p>Поиск и анализ информации</p> <p>Работа в MS Office</p> <p>Критическое мышление</p> <p>Лидерство</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	4	Контролер пищевой продукции
11. Карточка профессии "Изготовитель пищевых полуфабрикатов":		
Код группы:	7511-9	
Код наименования занятия:	7511-9-016	
Наименование профессии :	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 33. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 1 разряд</p>	
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 34. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 2 разряд</p>	
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 35. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 3 разряд</p>	
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого</p>	

	<p>тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 36. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 4 разряд</p>		
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 37. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 5 разряд</p>		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	<p>1 разряд: Опыт работы не требуется. Допускается обучение непосредственно на рабочем месте под руководством более квалифицированного работника или мастера. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы в должности изготовителя пищевых полуфабрикатов 1 разряда или прохождение производственного обучения на предприятии общественного питания или пищевой промышленности. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности изготовителя пищевых полуфабрикатов 2 разряда либо окончание профильных курсов по направлению "Технология приготовления полуфабрикатов и блюд". 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности изготовителя пищевых полуфабрикатов 3 разряда. При наличии диплома о среднем специальном образовании (колледж, техникум) стаж может быть сокращен до 6 месяцев. 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности изготовителя пищевых полуфабрикатов 4 разряда. Обязателен опыт самостоятельного ведения технологического процесса, контроля качества и наставничества младших работников.</p>		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требует		
Другие возможные наименования профессии:	<p>7511-2-006 - Изготовитель мясных полуфабрикатов</p> <p>7511-2-007 - Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</p>		
Основная цель деятельности:	Выполнение несложных видов работ при изготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<p>1. Подготовка сырья и инвентаря</p> <p>2. Изготовление пищевых полуфабрикатов</p>	
	Дополнительные трудовые функции:	<p>1. Хранение и реализация полуфабрикатов</p>	
		<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <p>1. Принимать сырье по указанию мастера.</p> <p>2. Проверять целостность упаковки.</p> <p>3. Сортировать продукты по видам.</p> <p>2 разряд:</p>	

	<p>Навык 1: Прием и сортировка сыра</p>	<p>1. Определять пригодность сыра по внешнему виду .</p> <p>2. Размещать продукты в зону хранения.</p> <p>3. Подготавливать сырье к переработке.</p> <p>3 разряд:</p> <p>1. Контролировать качество поступающего сыра.</p> <p>2. Проверять соответствие санитарным требованиям .</p> <p>3. Подготавливать ингредиенты к измельчению.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1. Оценивать качество и свежесть сыра по органолептическим признакам.</p> <p>2. Вести учет поступившего сыра.</p> <p>3. Контролировать условия хранения.</p> <p>5 разряд:</p> <p>1. Организовывать процесс приема и сортировки сыра.</p> <p>2. Контролировать санитарное состояние участка.</p> <p>3. Анализировать качество сыра и предлагать меры по улучшению.</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <p>1. Основы санитарии.</p> <p>2. Правила личной гигиены.</p> <p>3. Виды пищевого сыра.</p> <p>2 разряд:</p> <p>1. Правила хранения сыра.</p> <p>2. Температурные режимы.</p> <p>3. Санитарные требования к приемке.</p> <p>3 разряд:</p> <p>1. Методы определения свежести продуктов.</p> <p>2. Основные дефекты сыра.</p> <p>3. Требования ГОСТ.</p> <p>4 разряд:</p> <p>1. Методы оценки качества.</p> <p>2. Нормативы санитарной обработки.</p> <p>3. Правила ведения учета.</p> <p>5 разряд:</p> <p>1. Современные стандарты HACCP.</p> <p>2. Международные требования к качеству пищевого сыра.</p> <p>3. Методы рациональной сортировки.</p>
<p>Трудовая функция 1: Подготовка сыра и инвентаря</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <p>1. Подготавливать рабочее место.</p> <p>2. Очищать инвентарь и посуду.</p> <p>3. Поддерживать чистоту на участке.</p> <p>2 разряд:</p>

<p>Навык 2: Подготовка инвентаря и оборудования</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность оборудования.</li> <li>2. Смазывать движущиеся части по инструкции.</li> <li>3. Готовить инструменты для работы.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать оборудование для обработки сырья.</li> <li>2. Подготавливать машины к работе.</li> <li>3. Контролировать чистоту и исправность.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять профилактическую очистку и дезинфекцию.</li> <li>2. Следить за техническим состоянием машин.</li> <li>3. Сообщать мастеру о неисправностях.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать подготовку оборудования.</li> <li>2. Обучать младших работников.</li> <li>3. Контролировать санитарное состояние оборудования.</li> </ol>
<p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии.</li> <li>2. Назначение простого инвентаря.</li> <li>3. Правила гигиены.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение производственного оборудования.</li> <li>2. Основы безопасной работы.</li> <li>3. Правила дезинфекции.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы эксплуатации машин.</li> <li>2. Нормы технического обслуживания.</li> <li>3. Санитарные требования.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы диагностики неисправностей.</li> <li>2. Правила профилактики поломок.</li> <li>3. Схемы технологических линий.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии и оборудование.</li> <li>2. Международные стандарты безопасности.</li> <li>3. Инновационные методы санитарной обработки.</li> </ol>	<p>Возможность признания навыка:</p> <p>не требуется</p>
	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Очищать овощи и мясо по указанию мастера.</li> <li>2. Разделять продукты на части.</li> <li>3. Подготавливать сырье для дальнейшей переработки.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять нарезку ручную или на машине.</li> <li>2. Подготавливать фарш и смеси.</li> <li>3. Соблюдать санитарные правила.</li> </ol>

	<p>Навык 1: Первичная обработка сырья</p>	<p>3 разряд: 1. Работать на механическом оборудовании. 2. Контролировать массу и размеры нарезки. 3. Проверять качество полуфабрикатов.</p> <p>4 разряд: 1. Регулировать параметры обработки. 2. Контролировать технологический процесс. 3. Проверять соответствие продукции нормам.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать процесс первичной обработки. 2. Оптимизировать использование оборудования. 3. Контролировать соблюдение технологических режимов.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Основные приемы очистки и нарезки. 2. Правила безопасности. 3. Основы санитарии.</p> <p>2 разряд: 1. Виды механической обработки. 2. Нормы закладки. 3. Температурные режимы.</p> <p>3 разряд: 1. Технологические процессы обработки. 2. Методы контроля качества. 3. Санитарные правила.</p> <p>4 разряд: 1. Технологические карты. 2. Методы оптимизации. 3. ГОСТ на полуфабрикаты.</p> <p>5 разряд: 1. Современные технологии механической обработки. 2. Международные стандарты качества. 3. Методы рациональной организации труда.</p>
<p>Трудовая функция 2: Изготовление пищевых полуфабрикатов</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p> <p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Формовать изделия вручную. 2. Складывать полуфабрикаты в тару. 3. Подготавливать их к хранению.</p> <p>2 разряд: 1. Работать на фасовочных машинах. 2. Проверять массу изделия. 3. Контролировать герметичность упаковки.</p> <p>3 разряд: 1. Регулировать параметры фасовки. 2. Проверять качество формовки. 3. Маркировать готовую продукцию.</p>

	<p>Навык 2: Формование и фасовка полуфабрикатов</p>	<p>4 разряд: 1. Контролировать фасовочный процесс. 2. Устранять мелкие неисправности. 3. Обеспечивать точность дозировки.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать процесс фасовки. 2. Контролировать соответствие упаковки стандартам. 3. Внедрять современные фасовочные технологии.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Виды упаковочных материалов. 2. Правила фасовки. 3. Основы санитарии.</p> <p>2 разряд: 1. Принципы фасовки и маркировки. 2. Назначение фасовочного оборудования. 3. Правила хранения.</p> <p>3 разряд: 1. Нормативы массы и упаковки. 2. Методы контроля качества. 3. Правила маркировки.</p> <p>4 разряд: 1. Технологические режимы фасовки. 2. Методы предотвращения брака. 3. Требования ГОСТ.</p> <p>5 разряд: 1. Современные технологии упаковки. 2. Международные стандарты качества. 3. Методы рационализации процессов.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Размещать продукцию на хранение. 2. Поддерживать чистоту в зоне хранения. 3. Следить за сроками годности.</p> <p>2 разряд: 1. Контролировать температуру и влажность. 2. Проверять целостность упаковки. 3. Отбирать изделия с истекшим сроком.</p> <p>3 разряд: 1. Вести учет продукции на складе. 2. Проверять условия хранения. 3. Контролировать санитарное состояние.</p> <p>4 разряд: 1. Организовывать учет и ротацию продукции. 2. Анализировать причины порчи. 3. Контролировать соблюдение норм хранения.</p> <p>5 разряд:</p>

	<p>Навык 1: Хранение и учет готовой продукции</p>	<p>1. Оптимизировать складские процессы. 2. Контролировать логистику и движение полуфабрикатов. 3. Разрабатывать мероприятия по снижению потерь.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Правила складирования. 3. Сроки хранения.</p> <p>2 разряд: 1. Температурные режимы. 2. Требования к таре. 3. Санитарные нормы.</p> <p>3 разряд: 1. Методы учета продукции. 2. Правила маркировки. 3. Условия хранения разных видов полуфабрикатов.</p> <p>4 разряд: 1. Нормативы ротации. 2. Методы анализа порчи. 3. ГОСТ на хранение.</p> <p>5 разряд: 1. Международные стандарты хранения пищевых продуктов. 2. Системы HACCP и ISO. 3. Инновационные методы учета и логистики.</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Хранение и реализация полуфабрикатов</p>	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p> <p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Подготавливать продукцию к выдаче. 2. Укладывать изделия в тару. 3. Поддерживать порядок на рабочем месте.</p> <p>2 разряд: 1. Проверять внешний вид продукции. 2. Маркировать изделия. 3. Осуществлять передачу на склад.</p> <p>3 разряд: 1. Контролировать качество продукции перед реализацией. 2. Проверять наличие маркировки. 3. Вести учет отгрузки.</p> <p>4 разряд: 1. Организовывать процесс реализации. 2. Контролировать соответствие стандартам. 3. Анализировать претензии по качеству.</p> <p>5 разряд: 1. Руководить реализацией продукции. 2. Внедрять систему внутреннего контроля качества.</p>
	<p>Навык 2:</p>	

	Реализация и контроль качества полуфабрикатов	<p>3. Контролировать соблюдение санитарных норм при реализации.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила реализации продукции.</li> <li>2. Основы санитарии.</li> <li>3. Виды упаковки.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к маркировке.</li> <li>2. Правила приемки и выдачи.</li> <li>3. Основы охраны труда.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы контроля качества.</li> <li>2. Нормы допуска к реализации.</li> <li>3. Санитарные требования.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТ и ТУ на полуфабрикаты.</li> <li>2. Правила сертификации.</li> <li>3. Методы предотвращения брака.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международные стандарты HACCP и ISO.</li> <li>2. Современные методы контроля качества.</li> <li>3. Основы управления реализацией.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Умение работать в команде</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	<p>Уровень ОРК:</p> <p>4</p>	<p>Наименование профессии:</p> <p>Химик пищевых производств</p>
12. Карточка профессии "Засольщик овощей":		
Код группы:	7514-0	
Код наименования занятия:	7514-0-002	
Наименование профессии:	Засольщик овощей	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого	

Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 14. Засольщик овощей, 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 15. Засольщик овощей, 3 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требует		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Обеспечение соблюдения технологии засолки мяса и мясопродуктов с целью придания продукту необходимых вкусовых, микробиологических и товарных качеств, соответствующих установленным требованиям безопасности и стандартам.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка овощей и инвентаря к засолке 2. Засолка и хранение овощей	
	Дополнительные трудовые функции:		
	Навык 1: Подготовка и сортировка овощей	Умения: 2 разряд: 1. Принимать овощи по указанию мастера. 2. Проверять целостность и чистоту сырья. 3. Сортировать овощи по размеру и степени зрелости. 3 разряд: 1. Контролировать качество поступающих овощей. 2. Отбирать сырье, соответствующее стандартам. 3. Подготавливать овощи к мойке и очистке.	
		Знания: 2 разряд: 1. Виды овощей, используемых для засолки. 2. Основы санитарии и личной гигиены. 3. Правила сортировки и отбора овощей. 3 разряд: 1. Требования ГОСТ к качеству овощного сырья. 2. Основные дефекты и признаки порчи овощей.	

<p>Трудовая функция 1: Подготовка овощей и инвентаря к засолке</p>		<p>3. Правила транспортировки и временного хранения овощей.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Подготовка рабочего места и инвентаря</p>	<p>Умения: 2 разряд: 1. Подготавливать рабочее место и оборудование. 2. Проверять чистоту емкостей и ножей. 3. Подготавливать тару для засолки. 3 разряд: 1. Проверять исправность инвентаря. 2. Подготавливать посуду и аппаратуру для рассолов. 3. Контролировать санитарное состояние рабочего места.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Назначение простого инвентаря. 3. Правила мойки и дезинфекции. 3 разряд: 1. Правила санитарной обработки оборудования. 2. Устройство простейших машин и приспособлений. 3. Требования безопасности труда при работе с посудой и тарой.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 1: Приготовление рассолов и ведение процесса засолки</p>	<p>Умения: 2 разряд: 1. Готовить рассол по установленной рецептуре. 2. Засыпать овощи солью или заливать рассолом. 3. Контролировать заполнение емкостей. 3 разряд: 1. Приготавливать рассолы различной концентрации. 2. Контролировать процесс брожения и засолки. 3. Регулировать температуру и концентрацию рассола.</p> <p>Знания: 2 разряд: 1. Состав и назначение рассола. 2. Нормы закладки соли и воды. 3. Правила заполнения тары. 3 разряд: 1. Химические процессы при брожении и засолке. 2. Требования к концентрации рассолов. 3. Санитарные нормы и контроль качества при засолке.</p>

Трудовая функция 2: Засолка и хранение овощей	Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2: Контроль, хранение и подготовка готовой продукции	Умения: 2 разряд: 1. Проверять целостность емкостей при хранении. 2. Сливать рассол под руководством мастера. 3. Подготавливать продукцию к фасовке. 3 разряд: 1. Контролировать процесс хранения и зрелость овощей. 2. Проверять вкус, запах и плотность готового продукта. 3. Подготавливать засоленную продукцию к реализации.	
		Знания: 2 разряд: 1. Правила хранения засоленных овощей. 2. Температурные режимы. 3. Основы санитарного контроля. 3 разряд: 1. Технологические режимы хранения и дозревания овощей. 2. Методы определения готовности продукции. 3. Требования ГОСТ и санитарных норм к готовым засоленным продуктам.	
Возможность признания навыка:	не требуется		
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Дисциплинированность Аккуратность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Контролер пищевой продукции	
13. Карточка профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов":			
Код группы:	7519-9		
Код наименования занятия:	7519-9-003		
Наименование профессии:	Подготовитель пищевого сырья и материалов		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			

Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 125. Подготовитель пищевого сырья и материалов, 1 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 126. Подготовитель пищевого сырья и материалов, 2 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 127. Подготовитель пищевого сырья и материалов, 3 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Работник выполняет операции по приему, сортировке, мойке, очистке и предварительной обработке пищевого сырья (мясного, рыбного, овощного, зернового, молочного и др.), а также подготовке упаковочных и вспомогательных материалов.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Прием и сортировка пищевого сырья 2. Мойка и очистка пищевого сырья	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Подготовка вспомогательных и упаковочных материалов	
		Умения: 1 разряд: 1. Принимать сырье под руководством мастера. 2. Проверять целостность упаковки. 3. Переносить сырье в зону хранения. 2 разряд: 1. Сортировать сырье по видам и качеству. 2. Проверять внешний вид и запах сырья. 3. Отбирать непригодные продукты. 3 разряд:	

	<p>Навык 1: Прием и первичная оценка качества сырья.</p>	<p>1. Контролировать соответствие сырья нормативам качества. 2. Проводить визуальную оценку свежести. 3. Вести учет поступившего сырья.</p> <p>Знания: 1 разряд: 1. Основы санитарии и личной гигиены. 2. Виды пищевого сырья. 3. Правила приема продукции. 2 разряд: 1. Требования к качеству пищевого сырья. 2. Основы сортировки. 3. Температурные режимы приемки. 3 разряд: 1. Методы органолептической оценки. 2. Основные дефекты сырья. 3. Нормативы ГОСТ и СанПиН.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 1: Прием и сортировка пищевого сырья</p>	<p>Навык 2: Подготовка рабочего места и тары</p>	<p>Умения: 1 разряд: 1. Подготавливать рабочее место. 2. Убирать и мыть инвентарь. 3. Подготавливать простую тару. 2 разряд: 1. Проверять чистоту оборудования. 2. Подготавливать емкости для хранения сырья. 3. Дезинфицировать рабочую поверхность. 3 разряд: 1. Контролировать санитарное состояние рабочего места. 2. Проверять исправность оборудования. 3. Подготавливать инвентарь для различных видов сырья.</p> <p>Знания: 1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Назначение простого инвентаря. 3. Правила уборки. 2 разряд: 1. Методы дезинфекции. 2. Правила безопасной работы с моющими средствами. 3. Санитарные требования к оборудованию. 3 разряд: 1. Технологические требования к подготовке рабочих мест. 2. Методы контроля санитарного состояния. 3. Основы охраны труда.</p>

	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Мойка и очистка пищевого сыра	Навык 1: Очистка и разделка мясного и рыбного сыра	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Счищать загрязнения с поверхности мяса или рыбы.</li> <li>2. Помогать при разделке под руководством мастера</li> <li>3. Поддерживать чистоту рабочего места.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять простую разделку (отделение костей, пленок).</li> <li>2. Промывать сырье после разделки.</li> <li>3. Складывать очищенное сырье в тару.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на мясообработывающем и рыбочистильном оборудовании.</li> <li>2. Контролировать качество разделки.</li> <li>3. Проверять массу и целостность сыра после обработки.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды мясного и рыбного сыра.</li> <li>2. Правила безопасности при работе с ножом.</li> <li>3. Санитарные требования.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные приемы разделки.</li> <li>2. Правила мойки оборудования.</li> <li>3. Температурные режимы хранения.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология первичной обработки мяса и рыбы.</li> <li>2. Методы определения качества разделки.</li> <li>3. Требования ГОСТ к мясо- и рыбосырию.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2:	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мыть овощи и фрукты в проточной воде.</li> <li>2. Очищать простые продукты вручную.</li> <li>3. Складывать обработанные продукты в емкости.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать с механическими овощемоечными машинами.</li> <li>2. Сортировать очищенные продукты.</li> <li>3. Соблюдать санитарные правила при мойке.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать качество мойки и очистки.</li> <li>2. Определять степень чистоты сыра.</li> <li>3. Выполнять очистку сложных видов овощей.</li> </ol> <p>Знания:</p>

	<p>Мойка и очистка овощей, фруктов и зелени</p>	<p>1 разряд:  1. Правила мойки и очистки продуктов.  2. Температурные режимы.  3. Санитарные нормы.</p> <p>2 разряд:  1. Устройство и правила работы овощемоечных машин.  2. Правила смены воды и фильтров.  3. Требования по предотвращению перекрестного загрязнения.</p> <p>3 разряд:  1. Методы контроля качества мойки.  2. Санитарные стандарты НАССР.  3. Правила обработки различных видов сырья.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Подготовка вспомогательных и упаковочных материалов</p>	<p>Навык 1:  Подготовка упаковочных материалов</p>	<p>Умения:  1 разряд:  1. Раскрывать и подготавливать бумагу, пакеты, ящики.  2. Проверять целостность упаковки.  3. Складывать материалы на рабочем месте.</p> <p>2 разряд:  1. Подготавливать тару для фасовки сырья.  2. Проверять качество упаковочных материалов.  3. Соблюдать чистоту при работе.</p> <p>3 разряд:  1. Контролировать запас упаковочных материалов.  2. Проверять соответствие упаковки санитарным нормам.  3. Обеспечивать рациональное использование материалов.</p> <p>Знания:  1 разряд:  1. Виды упаковочных материалов.  2. Основы санитарии.  3. Правила хранения тары.</p> <p>2 разряд:  1. Нормы расхода упаковочных материалов.  2. Правила маркировки и учета.  3. Санитарные требования к таре.</p> <p>3 разряд:  1. ГОСТ и ТУ на упаковочные материалы.  2. Методы контроля качества упаковки.  3. Правила безопасности при работе с тарой.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
		<p>Умения:  1 разряд:  1. Готовить моющие растворы по указанию мастера.</p>

	Навык 2: Подготовка вспомогательных материалов и моющих средств	2. Заполнять бачки водой. 3. Поддерживать чистоту инвентаря. 2 разряд: 1. Дозировать моющие средства по нормам. 2. Проверять концентрацию растворов. 3. Обеспечивать своевременную замену. 3 разряд: 1. Контролировать правильность использования моющих средств. 2. Вести учет расхода. 3. Проверять санитарное состояние инвентаря.
		Знания: 1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Виды моющих средств. 3. Правила безопасного обращения. 2 разряд: 1. Методы приготовления моющих растворов. 2. Нормы концентрации. 3. Санитарные требования. 3 разряд: 1. Методы контроля концентрации и расхода. 2. Международные стандарты санитарии HACCP. 3. Правила безопасной утилизации отходов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Терпеливость Аналитическое мышление	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Засольщик овощей
	3	Изготовитель пищевых полуфабрикатов

#### Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

14. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабұл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

15. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ "Союз пищевых предприятий Республики Казахстан"

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Тастанбекова Зульфира Женисовна, +7 (701) 313 11 57, tastanbekovaz@mail.ru

16. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

17. 4 декабря 2024 г.

18. Национальный орган по профессиональным квалификациям:

19. 24 октябрь 2025 г.

20. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": 18  
декабрь 2024 г.

21. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2024 г.

22. Дата ориентировочного пересмотра: 1 декабря 2028 г.

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»  
Министерства юстиции Республики Казахстан