

Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по производству пищевых концентратов

Утративший силу

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/33. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9449. Утратил силу приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 20 декабря 2020 года № 393.

Сноска. Утратил силу приказом Министра сельского хозяйства РК от 20.12.2020 № 393 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с пунктом 3 статьи 138-5 Трудового кодекса Республики Казахстан от 15 мая 2007 года и постановлением Правительства Республики Казахстан от 29 апреля 2013 года № 406 "Об утверждении распределения и Правил использования средств на разработку профессиональных стандартов на 2013 год", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить профессиональный стандарт в деятельности по производству пищевых концентратов.

2. Департаменту переработки и агропродовольственных рынков (Кусаинова А.Б.) принять меры к внедрению профессионального стандарта в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

3. Управлению социальной политики (Лепешко С.С.) обеспечить в установленном законодательством порядке государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан и его официальное опубликование.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Управление социальной политики (Лепешко С.С.).

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня первого официального опубликования.

Министр

А. Мамытбеков

Согласовано

Министр труда и
социальной защиты населения
Республики Казахстан

_____ Т. Дуйсенова

от 7 апрель 2014 года

Профессиональный стандарт в деятельности по производству пищевых концентратов

1. Общие положения

1. Профессиональный стандарт в деятельности по производству пищевых концентратов (далее - ПС) предназначен для:

- 1) регулирования взаимодействия трудовой сферы и сферы профессионального образования;
- 2) регламентации требований для разработки программ подготовки, повышения квалификации и профессиональной переподготовки;
- 3) регламентации требований для оценки компетенций работников при аттестации и сертификации персонала;
- 4) выработки единых требований к содержанию профессиональной деятельности, обновления квалификационных требований, отвечающих современным потребностям рынка труда;
- 5) решения широкого круга задач в области управления персоналом;
- 6) разработки образовательных стандартов, учебных планов, модульных учебных программ, а также разработки соответствующих учебно-методических материалов;
- 7) проведения оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

2. Основными пользователями ПС являются:

- 1) выпускники организаций образования, работники;
- 2) руководители и работники организаций, руководители и специалисты подразделений управления персоналом организаций;
- 3) специалисты, разрабатывающие образовательные программы;
- 4) специалисты в области оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

3. На основе ПС могут разрабатываться внутренние, корпоративные стандарты организаций на функциональные модели деятельности, должности, повышение квалификации, аттестацию работников, систему стимулирования труда и другие.

4. В ПС применяются следующие термины и определения:

1) квалификация – степень профессиональной подготовленности работника к выполнению конкретного вида работы;

2) квалификационный уровень/уровень квалификации – уровень требований к квалификации (компетенциям) работника, отражающий сложность, самостоятельность и ответственность выполняемых работ;

3) предмет труда – предмет, на который направлены действия работника с целью создания продукта при помощи определенных средств труда;

4) средства труда – средства, используемые работником для преобразования предмета труда из исходного состояния в продукт;

5) вид трудовой деятельности – составная часть области профессиональной деятельности, сформированная целостным набором трудовых функций и необходимых для их выполнения компетенций;

6) трудовая функция – интегрированный и относительно автономный набор трудовых действий, определяемых бизнес-процессом и предполагающий наличие необходимых компетенций для их выполнения в рамках конкретного вида трудовой деятельности;

7) область профессиональной деятельности – совокупность видов трудовой деятельности отрасли, имеющая общую интеграционную основу (аналогичные или близкие назначение, объекты, технологии, в том числе средства труда) и предполагающая схожий набор трудовых функций и компетенций для их выполнения;

8) ПС – стандарт, определяющий в конкретной области профессиональной деятельности требования к уровню квалификации, компетенций, содержанию, качеству и условиям труда;

9) единица ПС – структурный элемент ПС, содержащий развернутую характеристику конкретной трудовой функции, которая является целостной, завершенной, относительно автономной и значимой для данного вида трудовой деятельности;

10) профессия – основной род занятий трудовой деятельности человека, требующий определенных знаний, умений и практических навыков, приобретаемых в результате специальной подготовки и подтверждаемых соответствующими документами об образовании;

11) компетенция – способность работника применять в профессиональной деятельности знания и умения;

12) должность – структурная единица работодателя, на которую возложен круг должностных полномочий и должностных обязанностей;

13) задача – совокупность действий, связанных с реализацией трудовой функции и достижением результата с использованием конкретных предметов и средств труда;

14) отрасль – совокупность предприятий и организаций, для которых характерна общность выпускаемой продукции, технологии производства, основных фондов и профессиональных навыков работающих;

15) отраслевая рамка квалификаций (далее - ОРК) – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли;

16) национальная рамка квалификаций (далее - НРК) – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых на рынке труда;

17) функциональная карта – структурированное описание трудовых функций и задач, выполняемых работником определенного вида деятельности в рамках той или иной области профессиональной деятельности.

2. Паспорт ПС

5. Вид экономической деятельности (область профессиональной деятельности): Государственный классификатор занятий Республики Казахстан 03-2007: 10.32 Производство фруктовых и овощных соков, 10.83 Переработка чая и кофе, 10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие категории.

6. Основная цель вида экономической (области профессиональной) деятельности: формирование предпосылок для создания и устойчивого развития отрасли по производству пищевых концентратов, обеспечивающей комплексное импортозамещение, удовлетворение растущих потребностей рынка в пищевых продуктах, интеграцию сельскохозяйственных предприятий-производителей, поддержку перспективных технологий и научных школ в сферах производства пищевых концентратов в интересах здорового питания населения.

ПС устанавливает в области профессиональной деятельности: производство продуктов питания требования к содержанию, качеству, условиям труда, квалификации и компетенциям работников.

7. Виды деятельности, профессии, квалификационные уровни определены в Приложении 1 к настоящему ПС.

Требования стандарта относятся к видам деятельности и следующим профессиям данной области:

аппаратчик пароводотермического агрегата;

дезодораторщик сои;

оператор зародышеотделительной машины;

оператор моечно-очистительного агрегата;

оператор обжарочного аппарата;
ферментаторщик.

3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)

Параграф 1. Аппаратчик пароводотермического агрегата

8. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

9. Возможные наименования должностей: аппаратчик пароводотермического агрегата.

10. Профессия "аппаратчик пароводотермического агрегата" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

11. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 2 к настоящему ПС.

12. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика пароводотермического агрегата приведены в таблице 2 Приложения 2 к настоящему ПС.

13. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пароводотермического агрегата указан в таблице 3 Приложения 2 к настоящему ПС.

14. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком пароводотермического агрегата, приведены в таблице 4 Приложении 2 к настоящему ПС.

15. Требования к компетенции аппаратчика пароводотермического агрегата указаны в таблице 5 Приложения 2 к настоящему ПС.

Параграф 2. Дезодораторщик сои

16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

17. Возможные наименования должностей: дезодораторщик сои.

18. Профессия "дезодораторщик сои" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

19. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 3 к настоящему ПС.

20. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы дезодораторщика сои приведены в таблице 2 Приложения 3 к настоящему ПС.

21. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые дезодораторщиком сои указан в таблице 3 Приложения 3 к настоящему ПС.

22. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые дезодораторщиком сои, приведены в таблице 4 Приложения 3 к настоящему ПС.

23. Требования к компетенции дезодораторщика сои указаны в таблице 5 Приложения 3 к настоящему ПС.

Параграф 3. Оператор зародышеотделительной машины

24. Квалификационный уровень по ОРК – 2.

25. Возможные наименования должностей: оператор зародышеотделительной машины.

26. Профессия "оператор зародышеотделительной машины" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

27. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложении 4 к настоящему ПС.

28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора зародышеотделительной машины приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором зародышеотделительной машины указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором зародышеотделительной машины, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

31. Требования к компетенциям оператора зародышеотделительной машины указаны в таблице 5 Приложения 4 к настоящему ПС.

Параграф 4. Оператор моечно-очистительного агрегата

32. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

33. Возможные наименования должностей: оператор моечно-очистительного агрегата.

34. Профессия "оператор моечно-очистительного агрегата" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

35. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 5 к настоящему ПС.

36. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора моечно-очистительного агрегата приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором моечно-очистительного агрегата указан в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором моечно-очистительного агрегата, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

39. Требования к компетенции оператора моечно-очистительного агрегата указаны в таблице 5 Приложения 5 к настоящему ПС.

Параграф 5. Оператор обжарочного аппарата

40. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

41. Возможные наименования должностей: оператор обжарочного аппарата.

42. Профессия "оператор обжарочного аппарата" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

43. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 6 к настоящему ПС.

44. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора обжарочного аппарата приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором обжарочного аппарата указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором обжарочного аппарата, приведены в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

47. Требования к компетенции оператора обжарочного аппарата указаны в таблице 5 Приложения 6 к настоящему ПС.

Параграф 6. Ферментаторщик

48. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

49. Возможные наименования должностей: ферментаторщик.

50. Профессия "ферментаторщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

51. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 7 к настоящему ПС.

52. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы ферментаторщика приведены в таблице 2 Приложения 7 к настоящему ПС.

53. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые ферментаторщиком указан в таблице 3 Приложения 7 к настоящему ПС.

54. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые ферментаторщиком, приведены в таблице 4 Приложения 7 к настоящему ПС.

55. Требования к компетенции ферментаторщика указаны в таблице 5 Приложения 7 к настоящему ПС.

4. Разработчики ПС

56. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

57. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 8 к настоящему ПС.

Приложение 1
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
пищевых концентратов

Виды деятельности, профессии, квалификационные уровни

№ п/п	Наименование вида деятельности	Наименование профессии с учетом тенденций рынка труда	Наименование профессии согласно государственному классификатору занятий Республики Казахстан 01-2005	Квалификационный уровень ОРК
1.	Производство пищевых концентратов	Аппаратчик пароводотермического агрегата	А п п а р а т ч и к пароводотермического агрегата	3
2.	Производство пищевых концентратов	Дезодораторщик сои	Дезодораторщик сои	3
3.	Производство пищевых концентратов	О п е р а т о р зародышеотделительной машины	О п е р а т о р зародышеотделительной машины	2
4.	Производство пищевых концентратов	О п е р а т о р моечно-очистительного агрегата	Оператор моечно-очистительного агрегата	3
5.	Производство пищевых концентратов	Оператор обжарочного аппарата	Оператор обжарочного аппарата	3
6.	Производство пищевых концентратов	Ферментаторщик	Ферментаторщик	3

Приложение 2
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
пищевых концентратов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

--

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8275 Аппаратчик пароводотермического агрегата
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, Производство пищевых концентратов
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик пароводотермического агрегата
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика пароводотермического агрегата

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, производство, завод, фабрика, комбинат
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Техническое и профессиональное образование повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка), практический опыт	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пароводотермического агрегата

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах и доводки их до необходимой степени проваренности; обслуживание автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата
2	Загрузка автоклава сырьем; регулирование давления в автоклаве, разгрузка автоклава
3	Регулирование работы водяного термостата, скорости разгрузки сырья, количества и температуры охлаждающей воды моечной машины
4	Выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком пароводотермического агрегата

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
			1-1) Подготовка и ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах

1	Овощи, фрукты, вода (сырье)	Мешки, перчатки, тара, весы, корзина, стол, автоклав, пароводотермический агрегат, специальная одежда	1-2) Доводка овощей до необходимой степени проваренности; обслуживание автоклава пароводотермического агрегата
			1-3) Обслуживание водяного термостата пароводотермического агрегата; обслуживание моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата
2	Овощи, фрукты, вода (сырье)	Автоклав, пароводотермический агрегат, спец. одежда, моечно-очистительная машина	2-1) Загрузка автоклава сырьем; регулирование давления в автоклаве
			2-2) Разгрузка автоклава
3	Овощи, фрукты, вода (сырье)	Моечная машина, термостат, измеритель температуры воды	3-1) Регулирование работы водяного термостата моечной машины
			3-2) Регулирование работы скорости разгрузки сырья моечной машины; регулирование работы количества и температуры охлаждающей воды моечной машины
4	Вода, смазочные масла	Моечная машина, автоклав, пароводотермический агрегат, журнал	4-1) Выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика пароводотермического агрегата 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей в области технологии и параметров режимов термической обработки различных овощей. Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса. Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы	Умение решать стандартные и простые однотипные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Технологии и параметров режимов термической обработки различных овощей. Устройства и правил эксплуатации автоклава пароводотермического агрегата. Правил эксплуатации водяного термостата
2-1)	Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные	Демонстрирует навыки самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий в простых производственных ситуациях	Правил эксплуатации моечно-очистительной машины агрегата. Устройства и правил эксплуатации автоклава
3-1)	Документирует процедуры трудовой деятельности и оценивает результаты в соответствии с заранее установленными критериями, нормами	Выполнение заданий в работе автоклава. Соблюдение правил санитарии	Правил регулирования работы водяного термостата моечной машины, правил пользования применяемыми

			регулирующими приборами
4-1)	Самоорганизация и постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления	Самостоятельное принятие решений	Техники безопасности и охраны труда

Приложение 3
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
пищевых концентратов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8275 Дезодораторщик сои
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, Производство пищевых концентратов
Профессия по ЕТКС	Дезодораторщик сои
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы дезодораторщика сои

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Хранилища, склады, база, плантации, отрасль сельского хозяйства, участок, крестьянское хозяйство, теплица, подсобное помещение, сортировочная, цех
Вредные и опасные условия труда		Аллергия, непереносимость запахов, отравление
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые дезодораторщиком сои

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
-----------------------	---

1	Ведение процесса дезодорирования сои; загрузка и разгрузка дезодораторов
2	Регулирование давления пара и продолжительности процесса обработки сои; наблюдение за качеством дезодорирования и техническим состоянием оборудования
3	Определение момента окончания процесса; устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых дезодораторщиком сои

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Вода, масло, соя	Дезоратор, халат, колпак, перчатки, чиллер, паровой котел, пароводяной вакуум-насос	1-1) Ведение процесса дезодорирования сои 1-2) Загрузка дезодораторов, разгрузка дезодораторов
2	Вода, масло, соя колпак, халат, перчатки, компьютер, журнал	Паровой котел, пароводяной вакуум-насос	2-1) Регулирование давления пара и продолжительности процесса обработки сои 2-2) Наблюдение за качеством дезодорирования и техническим состоянием оборудования
3	Вода, масло, соя	Компьютер, журнал, ручка, халат, колпак	3-1) Определение момента окончания процесса 3-2) Устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям дезодораторщика сои 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность, положительные склонности работы в команде. Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в области конкретного структурного подвида сельскохозяйственной отрасли	Выполнение стандартных заданий в производстве пищевых концентратов, соблюдение правил санитарии, выполнение заданий по загрузке и разгрузке дезодораторов	Технологии и параметров режима дезодорирования. Устройств и правил эксплуатации дезодораторов
2-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач. Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы	Выполнение заданий по регулированию давления пара обработки сои. Наблюдении за качеством дезодорирования и техническим состоянием оборудования	Знание основных свойств сои. Правил пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами

3-1)	Понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием. Постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления, настойчивость	Самостоятельное принятие решений, легкообучаемость	Требований, предъявляемых к качеству готовой продукции. Техники безопасности и охраны труда
------	---	--	---

Приложение 4
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
пищевых концентратов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документам

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8275 Оператор зародышеотделительной машины
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, Производство пищевых концентратов
Профессия по ЕТКС	Оператор зародышеотделительной машины
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора зародышеотделительной машины

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Хранилища, склады, база, питомники, отрасль сельского хозяйства, крестьянское хозяйство, теплица, подсобное помещение, сортировочная , цех
Вредные и опасные условия труда		Пыль, аллергия, поднятие тяжести
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Практический опыт или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	Не требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором зародышеотделительной машины

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса отделения зародыша и оболочки от зерна на зародышеотделительной машине
2	Загрузка машины предварительно замоченным зерном; наблюдение за процессом отделения зародыша от зерна

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором зародышеотделительной машины

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Зерно	Зародышеотделительная машина, халат, перчатки, колпак, тетрадь, ручка	1-1) Подготовка к ведению процесса отделения зародыша и оболочки от зерна на зародышеотделительной машине
			1-2) Ведение процесса отделения зародыша и оболочки от зерна на зародышеотделительной машине
2	Зерно	Машина, ведро, тара, журнал, компьютер, спец одежда	2-1) Загрузка машины предварительно замоченным зерном
			2-2) Наблюдение за процессом отделения зародыша от зерна
3	Машина	Оборудование, халат, перчатки, колпак, тетрадь, инструменты, халат, перчатки, колпак, тетрадь, чистящие и смазывающие средства	3-1) Регулирование работы машины
			3-2) Наблюдение за ее разгрузкой; чистка и смазка машины

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора зародышеотделительной машины 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность, внимательное отношение к растениям, положительные склонности работы в команде	Выполнение стандартных заданий в обработке зерна	Требований, предъявляемых к качеству зерна. Технологий и параметров режима отделения зародыша и оболочки от зерна
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием	Выполнение заданий по обслуживанию и эксплуатации машины по обработке зерна	Принципов работы обслуживаемой машины, правил эксплуатации обслуживаемой машины
3-1)	Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы, постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления, настойчивость	Соблюдение правил санитарии, самостоятельное принятие решений, легкообучаемость	Правил обслуживания и ухода, т.е. чистки и смазки машины, техники безопасности и охраны труда

Приложение 5
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
пищевых концентратов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8265 Оператор моечно-очистительного агрегата
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, Производство пищевых концентратов
Профессия по ЕТКС	Оператор моечно-очистительного агрегата
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора моечно-очистительного агрегата

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, производство, завод, фабрика, комбинат
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором моечно-очистительного агрегата

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологических процессов мойки, калибровки, чистки картофеля методом паровой обработки с пульта управления; регулирование работы всех узлов агрегата; контроль температуры, давления пара, режима паровой обработки картофеля
2	Регулирование скорости поступления сырого картофеля в моечную машину; устранение мелких неисправностей в работе агрегата; обеспечение получения полуфабриката картофеля необходимого качества

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором моечно-очистительного агрегата

--	--	--	--

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Вода, картофель , овощи	Моечная машина, измерительный прибор, термометр, агрегат, электричество, халат, колпак, перчатки	1-1) Ведение технологических процессов мойки картофеля; калибровка, чистка картофеля методом паровой обработки с пульта управления 1-2) Регулирование работы всех узлов агрегата; контроль температуры, давления пара
2	Картофель , вода	Измерительный прибор, халат, колпак, моечная машина, перчатки, агрегат, электричество	2-1) Контроль режима паровой обработки картофеля; регулирование скорости поступления сырого картофеля в моечную машину 2-2) Устранение мелких неисправностей в работе агрегата; обеспечение получения полуфабриката картофеля необходимого качества

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора моечно-очистительного агрегата 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за техническую подготовку, соблюдение техники безопасности, гигиенических норм, защиту окружающей среды при выполнении ими определенных задач	Выполнение заданий по обработке сырого картофеля на моечно-очистительном агрегате, соблюдение правил санитарии	Технологии мойки, калибровки, чистки , обработки сырого картофеля на моечно-очистительном агрегате
2-1)	Документирует процедуры трудовой деятельности и оценивает результаты в соответствии с заранее установленными критериями, нормами	Самостоятельное принятие решений	Устройства и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов. Требований, предъявляемых к качеству картофеля и полуфабрикатов; техники безопасности и охраны труда

Приложение 6
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
пищевых концентратов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8277 Оператор обжарочного аппарата
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, Производство пищевых концентратов
Профессия по ЕТКС	Оператор обжарочного аппарата
Квалификационный	

уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора обжарочного аппарата

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, производство, завод, фабрика, комбинат
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором обжарочного аппарата

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса термической обработки (обжаривания) кофе на обжарочном аппарате с пульта управления; регулирование поступления сырого кофе на купажирование по заданной рецептуре в бункер обжарочного аппарата
2	Наблюдение за наполнением обжарочного аппарата; контроль режима термической обработки кофе, увлажнения, выгрузки и охлаждения кофе, работы камнеотделителя
3	Определение органолептическим методом окончания процесса обжарки кофе; передача обжаренного кофе пневмотранспортом в приемный бункер размольного отделения с предварительным взвешиванием кофе на автоматических весах
4	Ведение технической документации

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемые оператором обжарочного аппарата

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1		Обжарочный аппарат, обжарочный аппарат с	1-1) Ведение технологического процесса термической обработки (обжаривания) кофе на обжарочном аппарате с пульта управления

	Кофе, сырое кофе	пультом управления, халат, колпак, перчатки	1-2) Регулирование поступления сырого кофе на купажиrowание по заданной рецептуре в бункер обжарочного аппарата
2	Кофе, сырое кофе	Обжарочный аппарат, обжарочный аппарат с пультом управления, халат, колпак, перчатки	2-1) Наблюдение за наполнением обжарочного аппарата 2-2) Контроль режима термической обработки кофе, увлажнения, выгрузки и охлаждения кофе, работы камнеотделителя
3	Кофе, сырое кофе	Обжарочный аппарат, обжарочный аппарат с пультом управления, халат, колпак, перчатки	3-1) Определение органолептическим методом окончания процесса обжарки кофе 3-2) Передача обжаренного кофе пневмотранспортом в приемный бункер размольного отделения с предварительным взвешиванием кофе на автоматических весах
4	Тетрадь, ручка, компьютер	Обжарочный аппарат, обжарочный аппарат с пультом управления, халат, колпак, перчатки	4-1) Ведение технической документации

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора обжарочного аппарата 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы	Выполнение заданий по обработке кофе, соблюдение правил санитарии	Технологической схемы производства и тепловых режимов термической обработки кофе
2-1)	Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса	Самостоятельное принятие решений	Методов органолептического определения качества обжаренного кофе
3-1)	Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные	Определяет самостоятельно способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда	Устройств и правил эксплуатации всей системы автоматических механизмов и контрольно-измерительных приборов аппарата
4-1)	Самоорганизация и постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления	Умеет решать стандартные и простые однотипные практические задачи в процессе труда	Техники безопасности и охране труда

Приложение 7
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
пищевых концентратов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)

Базовая группа	8275 Ферментаторщик
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, Производство пищевых концентратов
Профессия по ЕТКС	Ферментаторщик
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы ферментаторщика

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, производство, завод, фабрика, комбинат
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые ферментаторщиком

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение микробиологических процессов по выращиванию культуры плесневого грибка и биохимических процессов по расщеплению протеолитическими ферментами грибка белков и углеводов сои, подготовка питательной среды, посев чистой культуры грибка для приготовления маточной закваски
2	Наблюдение за ростом и созреванием маточной культуры плесневого грибка в аппаратах выращивания грибка; стерилизация соевых бобов на всех стадиях производства; ввод маточной культуры плесневого грибка в стерилизованные соевые бобы
3	Наблюдение за развитием в аппаратах мицелия грибка и за его созреванием до состояния спороношения, регулирование температуры в аппаратах, подачи кондиционированного воздуха в созреваемую массу в верхние и нижние шахты аппаратов
4	Отбраковка массы, зараженной посторонней микрофлорой; ведение процесса сухой ферментации и регулирование температурного режима в ферментируемой массе; ввод солевого раствора в ферментируемую массу, ведение процесса экстракции и откачка ферментативного соуса, обслуживание кондиционера

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых ферментаторщиком

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Плесневой грибок, соя, вода, белки, углеводы, маточная закваска	Аппарат, халат, колпак, перчатки	1-1) Ведение микробиологических процессов по выращиванию культуры плесневого грибка и биохимических процессов по расщеплению протеолитическими ферментами грибка белков и углеводов сои
			1-2) Подготовка питательной среды, посев чистой культуры грибка для приготовления маточной закваски
2	Плесневой грибок, вода соевые бобы	Аппарат, халат, колпак, перчатки	2-1) Наблюдение за ростом и созреванием маточной культуры плесневого грибка в аппаратах выращивания грибка
			2-2) Стерилизация соевых бобов на всех стадиях производства. Ввод маточной культуры плесневого грибка в стерилизованные соевые бобы
3	Соевые бобы, вода, грибки	Аппарат, измеритель температуры, кондиционер подачи воздуха, халат, колпак, перчатки	3-1) Наблюдение за развитием в аппаратах мицелия грибка и за его созреванием до состояния спороношения
			3-2) Регулирование температуры в аппаратах, подачи кондиционированного воздуха в созреваемую массу в верхние и нижние шахты аппаратов
4	Соевые бобы, вода, грибки, соль,	Аппарат, измеритель температуры, кондиционер подачи воздуха, халат, колпак, перчатки	4-1) Отбраковка массы, зараженной посторонней микрофлорой; ведение процесса сухой ферментации и регулирование температурного режима в ферментируемой массе
			4-2) Ввод солевого раствора в ферментируемую массу; ведение процесса экстракции и откачка ферментативного соуса; обслуживание кондиционера

Таблица 5. Требования к компетенциям ферментаторщика 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность, действия под непосредственным руководством, положительные склонности работы в команде	Выполнение заданий в развитии и созревании грибка, соблюдение правил санитарии	Технологии производства ферментативного соуса, оптимальных параметров, обеспечивающих нормальное развитие и созревание грибка

2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием	Выполнение заданий по производству ферментативного соуса	Технологии производства ферментативного соуса
3-1)	Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы	Может сверять работу с планами, обеспечивать достижение планируемого результата и соответствие полученного результата нормам качества	Устройства и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования
4-1)	Самоорганизация и постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления	Самостоятельное принятие решений	Техники безопасности и охраны труда

Приложение 8
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
пищевых концентратов

Лист согласования

Название организации
Министерство труда и социальной защиты населения Республики Казахстан

Настоящий ПС зарегистрирован _____

— Внесен в Реестр профессиональных стандартов рег. № _____
Письмо (протокол) № _____ Дата _____

—