

Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по переработке фруктов, овощей и орехов

Утративший силу

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/44. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9459. 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 переработке фруктов, овощей и орехов.

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 07 апреля 2014 года

Утвержден
приказом Министра
сельского хозяйства
Республики Казахстан
от 21 января 2014 года
№ 20/44

Профессиональный стандарт в деятельности по переработке фруктов, овощей и орехов

1. Общие положения

1. Профессиональный стандарт в деятельности по переработке фруктов, овощей и орехов (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 настоящем 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 - структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли;

16) национальная рамка квалификаций - 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 Республики Казахстан 03-2007: 10.32 Соки фруктовые и овощные. 10.31 Картофель переработанный и консервированный. 10.39 Фрукты и овощи переработанные консервированные прочие.

6. Основная цель вида экономической (области профессиональной) деятельности: обеспечение безопасности пищевой продукции для жизни и здоровья человека и окружающей среды, повышение конкурентоспособности отечественной продукции.

Профессиональный стандарт устанавливает в области профессиональной деятельности переработке фруктов, овощей и орехов, требования к содержанию, качеству, условиям труда, квалификации и компетенции 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:

- прессовщик-отжимщик пищевой продукции;
- аппаратчик томатосокового агрегата;
- засольщик овощей;
- укладчик-заливщик продуктов консервирования;
- аппаратчик сульфитации овощей и фруктов;

аппаратчик сублимационной установки;

варщик

3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)

Параграф 1. Прессовщик-отжимщик пищевой продукции

8. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

9. Возможные наименования должностей: прессовщик-отжимщик пищевой продукции.

10. Профессия "прессовщик-отжимщик пищевой продукции" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса обезвоживания пищевой продукции.

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

12. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы прессовщика-отжимщика пищевой продукции приведены в таблице 2 Приложения 2 к настоящему ПС.

13. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые прессовщиком-отжимщиком указаны в таблице 3 Приложения 2 к настоящему ПС.

14. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые прессовщиком-отжимщиком пищевой продукции, приведены в таблице 4 Приложения 2 к настоящему ПС.

15. Требования к компетенции прессовщика-отжимщика пищевой продукции указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 2 к настоящему ПС.

Параграф 2. Аппаратчик томатосокового агрегата

16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

17. Возможные наименования должностей: аппаратчик томатосокового агрегата.

18. Профессия "аппаратчик томатосокового агрегата" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства томатного сока.

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

20. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика томатосокового агрегата приведены в таблице 2 Приложения 3 к настоящему ПС.

21. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком томатосокового агрегата, указан в таблице 3 Приложения 3 к настоящему ПС.

22. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком томатосокового агрегата, приведены в таблице 4 Приложения 3 к настоящему ПС.

23. Требования к компетенции аппаратчика томатосокового агрегата указаны в таблице 5 Приложения 3 к настоящему ПС.

Параграф 3. Засольщик овощей

24. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

25. Возможные наименования должностей: засольщик овощей.

26. Профессия "засольщик овощей" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: засолка овощей.

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

28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы засольщика овощей приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые засольщиком овощей, указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые засольщиком овощей, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

31. Требования к компетенции засольщика овощей указаны в таблице 5, 6 Приложения 4 к настоящему ПС.

Параграф 4. Укладчик-заливщик продуктов консервирования

32. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

33. Возможные наименования должностей: укладчик-заливщик продуктов консервирования.

34. Профессия "укладчик-заливщик продуктов консервирования" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: укладка вручную полуфабрикатов.

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

36. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы укладчика-заливщика продуктов консервирования приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые укладчиком-заливщиком продуктов консервирования, указаны в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые укладчиком–заливщиком продуктов консервирования, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

39. Требования к компетенции укладчика-заливщика продуктов консервирования указаны в таблице 5, 6, 7 Приложения 5 к настоящему ПС.

Параграф 5. Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов

40. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

41. Возможные наименования должностей: аппаратчик сульфитации овощей и фруктов.

42. Профессия "аппаратчик сульфитации овощей и фруктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процессов обработки (очистки) сиропа, сока, воды и других полуфабрикатов сернистым газом или сернистой кислотой.

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

44. Требования к условиям труда, образованию и опыту аппаратчика сульфитации овощей и фруктов приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сульфитации овощей и фруктов, указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком сульфитации овощей и фруктов, приведены в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

47. Требования к компетенции аппаратчика сульфитации овощей и фруктов указаны в таблицах 5, 6 Приложения 6 к настоящему ПС.

Параграф 6. Аппаратчик сублимационной установки

48. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

49. Возможные наименования должностей: аппаратчик сублимационной установки.

50. Профессия "аппаратчик сублимационной установки" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса сублимационной сушки.

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

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

53. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сублимационной установки, указаны в таблице 3 Приложения 7 к настоящему ПС.

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

55. Требования к компетенции аппаратчика сублимационной установки указаны в таблице 5 Приложения 7 к настоящему ПС.

Параграф 7. Варщик

56. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

57. Возможные наименования должностей: варщик.

58. Профессия "варщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства продукции на томатосоковом агрегате.

59. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 8 к настоящему ПС.

60. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы варщика приведены в таблице 2 Приложения 8 к настоящему ПС.

61. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые варщиком указан в таблице 3 Приложения 8 к настоящему ПС.

62. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые варщиком, приведены в таблице 4 Приложения 8 к настоящему ПС.

63. Требования к компетенции варщика указаны в таблице 5, 6 Приложения 8 к настоящему ПС.

4. Разработчики ПС

64. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

65. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 9 к настоящему ПС

Виды деятельности, профессии, квалификационные уровни

№ п/п	Наименование в и д а деятельности	Наименование профессии с учетом тенденций рынка труда	Наименование профессии согласно государственному классификатору занятий Республики Казахстан 01- 2005	Квалификационный уровень ОПК
1.	Переработка фруктов, овощей и орехов	Прессовщик-отжимщик пищевой продукции	Прессовщик-отжимщик пищевой продукции	1-3
2.	Переработка фруктов, овощей и орехов	Аппаратчик томатосокового агрегата	Аппаратчик томатосокового агрегата	3
3.	Переработка фруктов, овощей и орехов	Засольщик овощей	Засольщик овощей	2-3
4.	Переработка фруктов, овощей и орехов	Укладчик-заливщик продуктов консервирования	Укладчик-заливщик продуктов консервирования	1-3
5.	Переработка фруктов, овощей и орехов	Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов	Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов	2-3
6.	Переработка фруктов, овощей и орехов	Аппаратчик сублимационной установки	Аппаратчик сублимационной установки	2-3
7.	Переработка фруктов, овощей и орехов	Варщик	Варщик	2-3

Приложение 2
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
фруктов, овощей и орехов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8275 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	

Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции
Профессия по ЕТКС	Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы прессовщика-отжимщика пищевой продукции

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, производство, комбинат, фабрика, завод
Вредные и опасные условия труда		Развитие ряда заболеваний органов дыхания, кожи и подкожной клетчатки, высокие нагрузки на нервно-мышечный аппарат, повышенный уровень шума, высокая утомляемость
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
1	Практический опыт и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы при наличии основного среднего образования, но не ниже начального образования	Н е требуется
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка(краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования, но не ниже основного среднего	Н е требуется
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 или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые прессовщиком-отжимщиком пищевой продукции

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Отжим сока из цитрусовых плодов на вращающемся конусе, наблюдение за полным извлечением сока и стоком его, удаление отходов, мойка и протирка вращающегося конуса; ведение технологического процесса обезвоживания пищевой продукции методом отжима влаги на прессах различных систем, подача сырья в прессы транспортирующими устройствами;

	определение времени окончания отжима пищевой продукции в зависимости от исходной влажности
2	Выгрузка обезвоженного продукта, ведение технологического процесса отжима сока на ручных прессах различных систем; набор дробленой массы и разгрузка пресса вручную, прессование массы; перемешивание массы в процессе прессования, разгрузка вручную пресса; слив сока, бульона в емкости, пуск и остановка оборудования, устранение неисправностей в его работе, чистка, мойка и смазка обслуживаемых прессов; определение времени окончания отжима продукта в зависимости от исходной влажности и сорта продукта; перекачивание соков и растворов в емкости, очистка фильтровальной ткани; контроль работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб, отбор проб готовой пищевой продукции
3	Ведение технологического процесса отжима масла или жира из пищевого сырья на прессах различных систем периодического действия; подогрев и увлажнение сырья до установленных норм, равномерная подача его на прессы и на последующие операции; контроль работы прессов (скорости прессования), распределительных шнеков, транспортирующих устройств по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально, обеспечение установленных норм выхода масла и содержания масла в жмыхе; отбор проб пищевой продукции, регулирование давления, температуры, времени отжима в зависимости от маслянистости продукта; пуск и остановка обслуживаемого оборудования и устранение неисправностей в его работе, ведение технологического процесса отжима соков на прессах непрерывного действия
4	Ведение технологического процесса получения высококачественного масла и жмыха из масличных культур на прессах непрерывного действия различных систем и конструкций; обеспечение равномерной загрузки прессов мезгой, пуск и наладка работы обслуживаемого пресса; наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально за степенью измельчения, увлажнения, обжаривания сырья, поступающего на прессование, качеством и внешним видом масла и жмыха; контроль содержания масла в жмыхе, качества масла по результатам химических анализов и органолептически, подача масла на предварительную очистку и дальнейшую обработку; регулирование режима работы обслуживаемого оборудования, предупреждение отклонений от технологического режима прессования и устранение нарушений в работе пресса; ведение технологического процесса отжима соков с пульта управления на высокопроизводительных прессах непрерывного действия с соединяющими лентами типа

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых прессовщиком-отжимщиком пищевой продукции

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Плоды, соки, продукты, цитрусовые плоды, соки, сток соков	Отжимочный аппарат, перчатки, халат, вращающейся конус, перчатки	1-1) Добавлять плоды в отжимочный аппарат, отжимать сок из цитрусовых плодов на вращающемся конусе
			1-2) Наблюдать за полным извлечением сока и стоком его, регулировать отжимочный аппарат, мыть и протирать вращающейся конус
			2-1) Вести технологический процесс обезвоживания пищевой продукции методом отжима влаги на прессах различных систем, подать сырье в прессы транспортирующими устройствами, определить время окончания отжима пищевой продукции в зависимости от исходной влажности

2	Пищевая, продукция, сырье, обезвоженный продукт, пресс, плоды, сок, бульон, оборудование, прессовочный аппарат, фильтровальная ткань, продукты	Транспортирующее устройство, прессы различных систем, часы, отжимочный аппарат, телега, перчатки, халат, инструменты для перемешивания, прессовочный аппарат емкость, оборудование, пульт, средства для мытья, тряпки	2-2) Выгрузить обезвоженный продукт, набрать дробленой массы и разгрузить прессу вручную, прессовать массы, перемешивать массы в процессе прессования, разгрузить вручную пресса, сливать сок, бульон в емкости, пуск и остановка оборудования, устранить неисправностей в его работе 2-3) Вести технологический процесс отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия, определять время окончания отжима продукта в зависимости от исходной влажности и сорта продукта, перекачивание соков и растворов в емкости, очистка фильтровальной ткани, контроль работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб
3	Масло, жир, сырье, пресс, шнек, транспортирующее устройство, масла, масла в жмыхе, пищевая продукция, масленичная продукция, обслуживаемое оборудование, соки	Прессы различных систем, нормы, шнек, контрольно-измерительные приборы, пробы пищевой продукции, ящик, бак, термометр, отжимочный аппарат, обслуживаемое оборудование, пульт управления	3-1) Отжимать масла и жир из пищевого сырья, подогревать и увлажнять сырье до установленных норм, равномерная подача его на транспортирующих устройств по показаниям контрольно-измерительных приборов 3-2) Визуально, обеспечивать установленных норм выхода масла и содержания масла в жмыхе, отбор проб пищевой продукции 3-3) Регулировать давления, температуры, времени отжима в зависимости от масляности продукта, пуск и остановка обслуживаемого оборудования и устранение неисправностей в его работе, вести технологический процесс отжима соков на прессах непрерывного действия
4	Масличные культуры, масла, масла жмыха, сырье, пищевые продукты, обслуживаемое оборудование	Пресс, конструкция, обслуживаемый пресс, контрольно-измерительные приборы	4-1) Вести технологический процесс получения высококачественного масла и жмыха из масличных культур на прессах непрерывного действия различных систем и конструкций, обеспечивать равномерной загрузки прессов мезгой 4-2) Пуск и наладка работы обслуживаемого пресса, наблюдать по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально за степенью измельчения, увлажнения, обжаривания сырья, поступающего на прессование, регулировать режим работы обслуживаемого оборудования, предупреждать отклонения от технологического режима прессования и устранение нарушений в работе пресса

Таблица 5. Требования к компетенциям прессовщика-отжимщика пищевой продукции 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм при переработке фруктов и орехов, понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем и (или) руководством при отжиге сока	Умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, умение при решении практических задач и достижения поставленных результатов	Знание правил добавления плодов в отжимочный аппарат, знание отжима соков из цитрусовых плодов на вращающемся конусе
1-2)	Понимание и ответственность за правила наблюдения за полным извлечением сока, понимание и ответственность за регулирования отжимочного аппарата.понимание и ответственность за правила удаления отходов	Умение стандартных заданий в известной ситуации, базовые навыки для выполнения простых заданий при регулировании отжимочного аппарата, умение выполнять стандартные задания в переработке овощей и удалении отходов	Знание правил наблюдения за полным извлечением сока и стоком его, правил регулирования отжимочного аппарата, правил удаления отходов
2-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм при переработке фруктов и орехов, понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем и (или) руководством при отжиге сока	Умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, навыки и умение при отжима соков из цитрусовых плодов на вращающемся конусе	Знание правил добавления плодов в отжимочный аппарат, знание отжима соков из цитрусовых плодов на вращающемся конусе
2-2)	Понимание и ответственность за правила наблюдения за полным извлечением сока, ответственность за результаты и качество работы в рамках правил	Умение применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач	Знание правил наблюдения за полным извлечением сока и стоком его

Таблица 6. Требования к компетенциям прессовщика-отжимщика пищевой продукции 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
3-1)	Регулирования отжимочного аппарата, понимание и ответственность за правила удаления отходов, ииндивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм мытья, и протирки вращающегося конуса	Базовые навыки для регулирования отжимочного аппарата, умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов , соблюдения правил санитарии	Знание правил регулирования отжимочного аппарата, знание правил удаления отходов, правил мытья и протирки вращающегося конуса
3-2)	Ответственность в рамках технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов, ппрофессиональное применение методов отжима сока из продуктов	Умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдения правил санитарии	Знание технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия

3-3)	Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса, ответственность за результаты и качество работы в переработке фруктов	Решения стандартных и однотипных практических задач, и достижения поставленных, результатов, применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач	Правил подачи массы в фильтровальную ткань, правил загрузки пресса
------	--	---	--

Таблица 7. Требования к компетенциям прессовщика-отжимщика пищевой продукции 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
4-1)	Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные, несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при очистке фильтровальной ткани	Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдения правил санитарии, определять способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда	Знание правил перекачивания соков и растворов в емкости, правил очистки фильтровальной ткани, контроля работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб
4-2)	Индивидуальная ответственность при отборе проб готовой пищевой продукции, контролирует ход работы, сверяясь с планом на соответствие к заранее разработанным планам, нормам качества, графикам выполнения работ	Применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач	Знание технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия

Приложение 3
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
фруктов, овощей и орехов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Цех, производство, комбинат, фабрика, завод
--	---

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 или общего среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечение поступления на линию сырья, предусмотренного технологической инструкцией качества; регулирование равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, экстрактора и протирачной машины, контроль подачи пара в вакуум-подогреватель и поддержание заданных параметров температуры и давления
2	Обеспечение полного отжима томатного сока и строгого выполнения технологических инструкций, пуск и остановка насоса для перекачки томатного сока и обеспечение своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение, проверка технического состояния томатосокового агрегата, подготовка его к работе, предупреждение попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирачных сит и других неисправностей, смена сит, устранение обнаруженных дефектов в работе агрегата, проверка исправности контрольно-измерительных приборов

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком томатосокового агрегата

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Плоды, томаты, овощи, сырье	Томатосоковый агрегат, линия поступления, бункер, работы вакуум-подогреватель	1-1) Вести процесс производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечить поступления на линию сырья, предусмотренного технологической инструкцией качества 1-2) Регулировать равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, контролировать подачи пара в вакуум-подогреватель и поддерживать заданных параметров температуры и давления

2	Томатный сок, готовый сок, томатосоковый агрегат, контрольно-измерительный прибор	Перчатки, отжимочный аппарат, пульт, расфасовочное отделение, инструменты	2-1) Обеспечить полный отжим томатного сока и строгого выполнения технологических инструкций, пуск и остановить насос для перекачки томатного сока
			2-2) Обеспечить своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение, проверить техническое состояние томатосокового агрегата, подготовить его к работе предупреждать попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирачных сит и других неисправностей, сменить сит, устранить обнаруженные дефекты в работе агрегата; проверить исправности контрольно-измерительных приборов

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность, за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач	Умение выполнять стандартные задания в процессе производства томатного сока на томатосоковом агрегате Умение и навыки при выборе способов обеспечения поступления на линию сырья	Знание процесса производства томатного сока на томатосоковом агрегате Знание способов обеспечения поступления на линию сырья, предусмотренного технологической инструкцией качества
1-2)	Ответственность за соблюдения правил контроля подачи пара в вакуум-подогреватель	Демонстрирует навыки при регулировании равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, определяет самостоятельно способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения.	Знание правил регулирования равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, знание подачи пара в вакуум-подогреватель и поддержки заданных параметров температуры и давления
2-1)	Контролирует полный отжим томатного сока, ответственность при перекачки томатного сока	Выполнение стандартных, практических заданий в известной ситуации, соблюдения правил пуска и остановки насоса	Знание полного отжима томатного сока и строгого выполнения технологических инструкций, правил пуска и остановки насоса для перекачки томатного сока
	Понимание и ответственность за достижение результата при отжиге томатного	Соблюдение правил санитарии, решение задач при проверке технического состояния	Правил своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение, правил проверки технического состояния

2-2)	сока, индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности	томатосокового агрегата, подготовки его к работе, выполнять задания в переработке овощей	томатосокового агрегата, подготовки его к работе, правил предупреждения попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирачных сит и других неисправностей
------	---	--	---

Приложение 4
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
фруктов, овощей и орехов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7411 Засольщик овощей
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 17. Производство консервов
Профессия по ЕТКС	Засольщик овощей
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, комбинат, завод, фабрика, предприятие
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
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	Н е требуется
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 или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые засольщиком овощей

--	--

Шифр трудо- вой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Приготовление по установленной рецептуре необходимого для засолки овощей рассола определенной концентрации, фильтрование рассола, заливка его в емкости
2	Засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей; разравнивание, равномерное рассыпание соли и пряностей, трамбование в емкостях капусты трамбовками или при помощи копров; наблюдение за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей; снятие пены, выделяющейся при ферментации; засыпка шинкованной капусты и укладка огурцов и помидоров в дощники, чаны, цементные бассейны или бочки с отбором деформированных овощей
3	Поддержание чистоты емкостей

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых засольщиком овощей

Ш и ф р трудо- вой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Овощи	Рассол, вода, пряности	1-1) Приготовить по установленной рецептуре необходимый для засолки овощей рассол определенной концентрации
2	Овощи	Соль, перчатки, емкость, чистящие средства	2-1) Засолить капусту, огурцы, помидоры и другие овощи 2-2) Наблюдать за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей
3	Овощи	Рассол, вода, пряности	3-1) Поддержание чистоты емкостей

Таблица 5. Требования к компетенциям засольщика овощей 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров	Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки
2-1)	Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров	Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
2-2)	Понимание и ответственность за достижение результата при наблюдении за правильным засолением овощей	Соблюдение правил санитарии, базовые навыки для выполнения простых заданий в области переработки овощей, фруктов и орехов	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы

Таблица 6. Требования к компетенциям засольщика овощей 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров	Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки
2-1)	Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров	Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
2-2)	Понимание и ответственность за достижение результата при наблюдении за правильным засолением овощей	Соблюдение правил санитарии, базовые навыки для выполнения простых заданий в области переработки овощей, фруктов и орехов	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
3-1)	Несет ответственность за выполнение работ по поддержанию чистоты используемых емкостей	Выполнять стандартные задания при чистке емкостей	Знания техники безопасности и охраны труда

Приложение 5
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
фруктов, овощей и орехов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7411 Укладчик продуктов консервирования
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, Производство консервов
Профессия по ЕТКС	Укладчик-заливщик продуктов консервирования
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы укладчика-заливщика продуктов консервирования

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, комбинат, завод, фабрика, предприятие
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
1	Практический опыт и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы при наличии основного среднего образования, но не ниже начального образования	Н е требуется
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	Н е требуется
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 или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые укладчиком-заливщиком продуктов консервирования

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Нарезание с помощью специального приспособления сваренного полуфабриката на куски определенного размера; фигурная и рядовая укладка вручную овощей и других полуфабрикатов в металлические и стеклянные банки с подбором полуфабрикатов по размерам и виду, взвешивание полуфабрикатов и готовой продукции, закладка специй, пряностей, бульонов, приправ и других компонентов в банки; укладка поступающих из бункера кусков полуфабриката рыбы или китового мяса на транспортировочное устройство набивочной машины с отборкой нестандартных и дефектных кусков, просмотр продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей
2	Заливка продуктов консервирования в бочках, стеклянных, жестяных, пластмассовых банках маринадом, жиром, водой, маслом, бульоном, соусом, сиропом, соком, напитком; заливка спирта в емкости с фруктовыми или ягодными соками и перемешивание, наполнение емкостей соками, разлив проспиртованного сока в тару
3	Транспортировка вручную или на тележках тары, продукции к рабочему месту и наполненных банок на последующие операции, наполнение продуктами консервирования другой консервной тары - бочек, бутылей, баллонов, танков
4	Подготовка обслуживаемого инвентаря к работе, мойка и чистка инвентаря

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых укладчиком-заливщиком продуктов консервирования

--	--	--

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Овощи и полуфабрикаты	Рассол, вода, пряности	1-1) Нарезка, взвешивание, укладывание вручную овощи и другие полуфабрикаты в металлические и стеклянные банки
			1-2) Просматривание продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей
2	Овощи	Соль, перчатки, емкость, чистящие средства	2-1) Заливка продуктов консервирования необходимой жидкостью
3	Овощи	Рассол, вода, пряности	3-1) Транспортировка вручную или на тележках тары, продукции к рабочему месту и наполненных банок на последующие операции
4	Полуфабрикаты из фруктов	Инструменты резки, телега, полуавтоматические и неавтоматические заливочные машины, комплект мерок	4-1) Подготовка обслуживаемого инвентаря к работе, мыть и чистить инвентарь

Таблица 5. Требования к компетенциям укладчика-заливщика продуктов консервирования 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, инструкции соблюдения последовательности при нарезании, взвешивании и укладки продукции в банки	Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдение последовательности выполнения задач в соответствии с инструкцией	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
1-2)	Понимание правил просмотра продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей	Соблюдения правил санитарии, решения задач и достижения поставленных результатов	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата по инструкции наполнения продуктами консервирования другой консервной тары - бочек	Применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки

Таблица 6. Требования к компетенциям укладчика-заливщика продуктов консервирования 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, инструкции соблюдения последовательности при	Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдение последовательности	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов,

	нарезании, взвешивании и укладки продукции в банки	выполнения задач в соответствии с инструкцией	оборудования, процедуры процессов работы
1-2)	Понимание правил просмотра продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей	Соблюдения правил санитарии, решения задач и достижения поставленных результатов	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата по инструкции наполнения продуктами консервирования другой консервной тары - бочек	Применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки
3-1)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках оттранспортировки тары	Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов	Знание техники безопасности и охраны труда

Таблица 7. Требования к компетенциям укладчика-заливщика продуктов консервирования 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, инструкции соблюдения последовательности при нарезании, взвешивании и укладки продукции в банки	Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдение последовательности выполнения задач в соответствии с инструкцией	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
1-2)	Понимание правил просмотра продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей	Соблюдения правил санитарии, решения задач и достижения поставленных результатов	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата по инструкции наполнения продуктами консервирования другой консервной тары - бочек	Применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки
3-1)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках оттранспортировки тары	Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов	Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 6
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
фруктов, овощей и орехов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8265 Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	

Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика сульфитации овощей и фруктов

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, комбинат, завод, фабрика, предприятие
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
2	Практический опыт и/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
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 или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сульфитации овощей и фруктов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса сульфитации овощей, фруктов и других пищевых продуктов путем обработки их сернистым ангидридом на непрерывно действующем оборудовании, наполнение емкостей сульфитированной продукцией. Контроль и наблюдение за поступлением в сульфитатор сырья и его охлаждением, поступлением и процессом насыщения продуктов сернистым ангидридом
2	Ведение процесса сжигания серы в печах, очистка печи от шлака и разжигание серы после очистки
3	Проведение простых анализов по содержанию газа в растворах, контроль степени обработки продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов
4	Регулирование работы непрерывно действующего оборудования, обслуживание баллонов со сжиженным газом

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком сульфитации овощей и фруктов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сироп, сок	Котел, печь, перчатки	1-1) Вести технологический процесс сульфитации овощей, фруктов и других пищевых продуктов путем обработки их сернистым ангидридом на непрерывно действующем оборудовании
2	Полуфабрикаты в о д а , сернистый газ	Котел, печь, перчатки	2-1) Ведение процесса сжигания серы в печах
3	Сироп, сок	Котел, печь, перчатки	3-1) Проведение простых анализов по содержанию газа в растворах
4	Полуфабрикаты в о д а , сернистый газ	Котел, печь, перчатки	4-1) Регулировать работы непрерывно действующего оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика сульфитации овощей и фруктов 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за введение технологического процесса сульфитации овощей	Выполнять стандартные задания при введении процесса сульфитации овощей	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата при регулировании работы оборудования	Решения стандартных и однотипных практических задач и достижения поставленных результатов	Знание техники безопасности и охраны труда

Таблица 6. Требования к компетенциям аппаратчика сульфитации овощей и фруктов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность за проведение анализа по содержанию газа в растворах	Выполнять задания в процессе проведения данного анализа	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знания основных принципов использования, техобслуживания
		Решения практических	

2-1)	Ответственность за соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности	задач и достижения поставленных результатов	Знание техники безопасности и охраны труда
------	---	---	--

Приложение 7
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
фруктов, овощей и орехов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8265 Аппаратчик сублимационной установки
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик сублимационной установки
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика сублимационной установки

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, производство, комбинат, фабрика, завод
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 или общего среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сублимационной установки

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке, контроль основных параметров процесса, степени разрежения в камере установки, температуры в продукте, камере, конденсаторе и других точках

2	Определение и устранение неисправностей в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования, оттаивание (снятие) льда и снега с поверхности испарителей змеевиков и батарей, участие во всех видах ремонтных работ, испытании отремонтированного оборудования, снятии индикаторных диаграмм и сдаче обслуживаемого оборудования в эксплуатацию
---	---

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком сублимационной установки

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Продукты, холодильник, вакуумное оборудование	Сублимационная установка, сублимационная сушка, камера, конденсатор, термометр, инструменты, перчатки	1-1) Вести технологический процесс сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке, контролировать основных параметров процесса, степени разрежения в камере установки, температуры в продукте, камере, конденсаторе и других точках
			1-2) Определять и устранять неисправностей в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования
2	Лед, снег, обслуживаемое оборудование	Сублимационная камера Поверхности испарителей змеевик, батарея, перчатки Инструменты, диаграммы	2-1) Участвовать в процессе загрузки продуктов в сублимационную камеру, введение установки в заданный режим, снимать лед и снег с поверхности испарителей змеевиков и батарей
			2-2) Участвовать во всех видах ремонтных работ, испытании отремонтированного оборудования, снятии индикаторных диаграмм и сдаче обслуживаемого оборудования в эксплуатацию

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика сублимационной установки 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов, ответственность за	Выполнять стандартные задание в работе сублимационной установки, определять способы выполнение поставленной задачи, предмет и средства труда	Устройства и принципы работы сублимационной установки, правил ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов,
1-2)	Определение задач и планирование деятельности с учетом регулирования работы сублимационной установки	Определять способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования	Правил регулирования работы сублимационной установки, правил регулирования работы сублимационной установки
	Правил ведения технологического процесса	Решения задач и достижения поставленных	Правил ведения технологического процесса сублимационной сушки

2-1)	сублимационной сушки продуктов	результатов	продуктов, требования, предъявляемые к их качеству
2-2)	Ответственность правил пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами	Выполнять стандартные задания во всех видах ремонтных работ, испытании отремонтированного оборудования, снятии индикаторных диаграмм и сдаче обслуживаемого оборудования в эксплуатацию	Правил пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами

Приложение 8
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
фруктов, овощей и орехов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8265 Варщик
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции
Профессия по ЕТКС	Варщик
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автоматизированной линии варки томатопродуктов

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, производство, комбинат, фабрика, завод
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
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования, но не ниже основного среднего	Н е требуется
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 или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса отжима соков из различных фруктов, масла из пищевого сырья на прессах различных конструкций, регулирование равномерного поступления сырья, ведение процесса варки сиропов, соков, экстрактов из различных видов сырья в диссаторах или варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре
2	Ведение процесса производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечение бесперебойного поступления на линию сырья и полного отжима томатного сока, ведение процесса варки томатопродуктов на автоматизированной линии с пульта управления, уваривание томатной массы до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактометров, ведение процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке, ведение процесса сульфитации овощей и фруктов на оборудовании периодического и непрерывного действия, приготовление растворов бисульфата натрия или сернистого ангидрида
3	Ведение технологических процессов мойки, калибровки, чистки картофеля методом паровой обработки с пульта управления, регулирование работы всех узлов агрегата, ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах и доводки их до необходимой степени проваренности, ведение процесса наполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, сиропом и так далее на разливочно-наполнительных автоматах различных систем, закатку наполненных банок на закаточных машинах, выполнение других родственных по содержанию обязанностей

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых варщиком

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Фрукты, сырье сироп, сок, экстракты	Прессы различных конструкций, диссаторы, варочные котлы	1-1) Вести технологический процесс отжима соков из различных фруктов, масла из пищевого сырья на прессах различных конструкций, регулирование равномерного поступления сырья 1-2) Вести процесс варки сиропов, соков, экстрактов из различных видов сырья в диссаторах или варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре
2	Томатный сок, томатопродукты , продукты, овощи, фрукты	Томатосоковый агрегат, рефрактометры, сублимационная установка, оборудования периодического и непрерывного действия	2-1) Вести процесс производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечение бесперебойного поступления на линию сырья и полного отжима томатного сока, вести процесс сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке 2-2) Вести процесс сульфитации овощей и фруктов на оборудовании периодического и непрерывного действия, приготовить растворы бисульфата натрия или сернистого ангидрида

3	Овощи, банки продукции, соус, сироп	Агрегаты, автоклав разливочно-наполнительных, автоматах, различных систем, закаточные машины	3-1) Вести процесс наполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, сиропом и так далее на разливочно-наполнительных автоматах различных систем, закатку наполненных банок на закаточных машинах
---	-------------------------------------	--	--

Таблица 5. Требования к компетенциям варщика 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье,	Выполнение стандартных практических заданий и может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения, заданий в переработке овощей, фруктов и орехов	Знание устройств и правил эксплуатации машин, аппаратов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики линии, качественных показателей готовых томатопродуктов
1-2)	Несет ответственность за здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач	Знает правила, нормы, требования техники безопасности при работе в варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре	Базовые общие знания о предмете труда в области технологического процесса и режима варки томатопродуктов
2-1)	Несет ответственность за технологический процесс и режим варки томатопродуктов	Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся в процессе производства томатного сока на томатосоковом агрегате
2-2)	Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные	Может установить проблему, ее причину и определить время для решения и завершения выполнения простых задач	Знание работы уваривания томатной массы до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактометров

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье,	Выполнение стандартных практических заданий и может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения, заданий в переработке овощей, фруктов и орехов	Знание устройств и правил эксплуатации машин, аппаратов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики линии, качественных показателей готовых томатопродуктов

1-2)	Несет ответственность за здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач	Знает правила, нормы, требования техники безопасности при работе в варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре	Базовые общие знания о предмете труда в области технологического процесса и режима варки томатопродуктов
2-1)	Несет ответственность за технологический процесс и режим варки томатопродуктов	Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, используемых в процессе производства томатного сока на томатосоковом агрегате
2-2)	Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные	Может установить проблему, ее причину и определить время для решения и завершения выполнения простых задач	Знание работы уваривания томатной массы до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактометров
3-1)	Понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием	Может достичь поставленных результатов под полным руководством в рамках четко определенной деятельности	Знание ведения процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке

Приложение 9
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
фруктов, овощей и орехов

Лист согласования

Название организации
Министерство труда и социальной защиты населения Республики Казахстан

Настоящий ПС зарегистрирован _____

Внесен в Реестр профессиональных стандартов рег. № _____

Письмо (протокол) № _____ Дата _____