

**Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по переработке молока и молочных продуктов**

***Утративший силу***

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/46. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9441. 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 молока и молочных продуктов.

      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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Утвержденприказом Министрасельского хозяйстваРеспублики Казахстанот 21 января 2014 года № 20/46 |

 **Профессиональный стандарт**
**в деятельности по переработке молока и молочных продуктов**
**1. Общие положения**

      1. Профессиональный стандарт в деятельности по переработке молока и молочных продуктов (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 профессионального стандарта, 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: 10.51 Переработка молока и производство сыра.

      6. Основная цель вида экономической деятельности – продовольственная независимость, при котором физическая доступность продовольственных товаров за счет отечественного производства и создание экономических условий для производства конкурентоспособной сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки.

      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 пастеризации;

      аппаратчик производства заквасок;

      аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских

      молочных продуктов;

      аппаратчик упаривания и сгущения продуктов;

      оператор автоматической линии производства молочных продуктов;

      сепараторщик;

      изготовитель творога;

      изготовитель сметаны.

 **3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)**
**Параграф 1. Аппаратчик пастеризации**

      8. Квалификационный уровень по ОРК –2-3.

      9. Возможные наименования должностей: аппаратчик пастеризации

      10. Профессия "аппаратчик пастеризации" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процессов пастеризации, охлаждения и сепарирования молока.

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

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

      13. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пастеризации, указаны в таблице 3 Приложения 2 к настоящему ПС.

      14. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком пастеризации, приведены в таблице 4 Приложения 2 к настоящему ПС.

      15. Требования к компетенции аппаратчика пастеризации указаны в таблицах 5, 6 Приложения 2 к настоящему ПС.

 **Параграф 2. Аппаратчик производства заквасок**

      16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      17. Возможные наименования должностей: аппаратчик производства заквасок.

      18. Профессия "аппаратчик производства заквасок" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления производственных заквасок.

      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 производства заквасок приведены в таблице 2 Приложения 3 к настоящему ПС.

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

      22. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком производства заквасок, приведена в таблице 4 Приложения 3 к настоящему ПС.

      23. Требования к компетенции аппаратчика производства заквасок указаны в таблице 5 Приложения 3 к настоящему ПС.

 **Параграф 3. Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов**

      24. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      25. Возможные наименования должностей: аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов.

      26. Профессия "аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства кисломолочных продуктов.

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

      28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

      29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

      30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

      31. Требования к компетенции аппаратчиком производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов, указаны в таблице 5 Приложения 4 к настоящему ПС.

 **Параграф 4. Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов**

      32. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      33. Возможные наименования должностей: аппаратчик упаривания и сгущения продуктов.

      34. Профессия "аппаратчик упаривания и сгущения продуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных пищевых продуктов (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 аппаратчика упаривания и сгущения продуктов приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

      37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком упаривания и сгущения продуктов указаны в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

      38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком упаривания и сгущения продуктов, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

      39. Требования к компетенции аппаратчика упаривания и сгущения продуктов указаны в таблицах 5 Приложения 5 к настоящему ПС.

 **Параграф 5. Оператор автоматической линии производства молочных продуктов**

      40. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      41. Возможные наименования должностей: оператор автоматической линии производства молочных продуктов.

      42. Профессия "оператор автоматической линии производства молочных продуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса сгущения, гомогенизации, смешивания компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения молочных продуктов в автоматическом режиме с пульта управления.

      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 автоматической линии производства молочных продуктов приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

      45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автоматической линии производства молочных продуктов, указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

      46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором автоматической линии производства молочных продуктов, приведена в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

      47. Требования к компетенции оператора автоматической линии производства молочных продуктов указаны в таблице 5 Приложения 6 к настоящему ПС.

 **Параграф 6. Сепараторщик**

      48. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      49. Возможные наименования должностей: сепараторщик

      50. Профессия "сепараторщик молока и молочного сырья" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса сепарирования молока, пахты, сыворотки на сепараторах.

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

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

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

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

      55. Требования к компетенции сепараторщика указаны в таблице 5, 6 Приложения 7 к настоящему ПС.

 **Параграф 7. Изготовитель творога**

      56. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      57. Возможные наименования должностей: изготовитель творога.

      58. Профессия "изготовитель творога" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса выработки творога.

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

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

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

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

      63. Требования к компетенции изготовителя творога указаны в таблицах 5 Приложения 8 к настоящему ПС.

 **Параграф 8. Изготовитель сметаны**

      64. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      65. Возможные наименования должностей: изготовитель сметаны.

      66. Профессия "изготовитель сметаны" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса выработки сметаны.

      67. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 9 к настоящему ПС.

      68. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя сметаны, приведены в таблице 2 Приложения 9 к настоящему ПС.

      69. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем сметаны, указаны в таблице 3 Приложения 9 к настоящему ПС.

      70. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем сметаны, приведены в таблице 4 Приложения 9 к настоящему ПС.

      71. Требования к компетенции изготовителя сметаны указаны в таблице 5 Приложения 9 к настоящему ПС.

 **4. Разработчики ПС**

      72. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

      73. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 10 к настоящему ПС.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 1к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      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. |
Переработка молока и молочных продуктов |
Аппаратчик пастеризации  |
Аппаратчик пастеризации  |
2-3 |
|
2. |
Переработка молока и молочных продуктов |
Аппаратчик производства заквасок |
Аппаратчик производства заквасок |
3 |
|
3. |
Переработка молока и молочных продуктов |
Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
3 |
|
4. |
Переработка молока и молочных продуктов |
Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов |
Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов  |
3 |
|
5. |
Переработка молока и молочных продуктов |
Оператор автоматической линии производства молочных продуктов |
Оператор автоматической линии производства молочных продуктов |
3 |
|
6. |
Переработка молока и молочных продуктов |
Сепараторщик  |
Сепараторщик  |
2-3 |
|
7. |
Переработка молока и молочных продуктов |
Изготовитель творога |
Изготовитель творога |
3 |
|
8. |
Переработка молока и молочных продуктов |
Изготовитель сметаны |
Изготовитель сметаны |
3 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 2к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8272 Аппаратчик пастеризации |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой промышленности |
|
Профессия по ЕТКС |
Аппаратчик пастеризации |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС  |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-5 |

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

      аппаратчика пастеризации

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Сельскохозяйственное производство, цех, завод, фабрика по переработке молока, выпуска молочной продукции, хладокомбинат |
|
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 без практического опыта |
Не менее 1 года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые аппаратчиком пастеризации

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение процесса пастеризации различных видов консервов и других фасованных, герметически упакованных в тару молока и молочных продуктов в пастеризационных аппаратах, ваннах, термостатных камерах. Укладка банок в ящики встряхивающей машины, регулирование времени встряхивания банок |
|
2 |
Первичная обработка сырья; хранение сырья и готовой продукции; охлаждения до требуемой температуры на трубчатых пастеризаторах или пастеризационно-охладительных линиях с автоматическим регулированием температурного режима |
|
3 |
Санитарно-гигиенические требования к состоянию оборудования; чистка и мойка аппаратов с их разборкой и сборкой; ведение записей в технологических журналах |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком пастеризации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Молоко, сливки |
Оборудование для пастеризации, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
1-1) Вести процессы пастеризации, охлаждения и сепарирования молока |
|
2 |
Молоко, сливки |
Регулятор, пульт |
2-1) Контролировать температуру |
|
3 |
Молоко, сливки |
Щетки, моющие средства |
3-1) Следить за чистотой, устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика пастеризации

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Решение задач аппаратчика пастеризации и охлаждения молока с применением основных практических навыков самостоятельно |
Навыки соблюдения правил и норм охраны труда, производственной санитарии  |
Знание устройства и правила разборки, сборки, хранения аппаратов и пользование ими, эксплуатации аппаратов |
|
1-2) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач аппаратчика пастеризации и охлаждения молока |
Умения ведения процесса пастеризации различных видов консервов и других фасованных, герметически упакованных в тару продуктов в пастеризационных аппаратах, ваннах, термостатных камерах |
Знания технологического режима пастеризации и термостатной выдержки, основные физико-химические свойства пастеризуемого продукта, требования, предъявляемые к качеству сырья |
|
1-3) |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач аппаратчика пастеризации и охлаждения молока |
Встряхивание, вскрытие отдельных банок и проверка заполнения; отбор брака; передача банок после встряхивания в термокамеру |
Знание устройства встряхивающей машины и правила ее эксплуатации, назначение и способы встряхивания банок |

      Таблица 6. Требования к компетенциям аппаратчика пастеризации

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им задач аппаратчика пастеризации и охлаждения молока |
Умение определяет самостоятельно способы выполнения поставленной задачи аппаратчика пастеризации и охлаждения молока, предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения |
Знание правил и требований обращения с молоком в деятельности аппаратчика пастеризации и охлаждения молока и другими материалами |
|
1-2) |
Ведение процесса пастеризации и охлаждения пищевых продуктов на комплексно-механизированной линии или пастеризационно-охладительной линии с автоматическим регулированием температурного режима |
Демонстрация навыков самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий аппаратчика пастеризации и охлаждения молока |
Знание технологии преобразования предмета, планирование и организацию труда аппаратчика пастеризации, и охлаждения молока |
|
1-3) |
Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные по работе аппаратчика пастеризации и охлаждения молока |
Устранение неисправностей оборудования аппаратчика пастеризации и охлаждения молока |
Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 3к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8272 Аппаратчик производства заквасок |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 49, раздел 5 Маслодельное, сыродельное и молочное производства |
|
Профессия по ЕТКС |
Аппаратчик производства заквасок |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
3 |
4 |

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

      аппаратчика производства заквасок

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике |
|
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 |
Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые аппаратчиком производства заквасок

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Стерилизация посуды и другого инвентаря, применяемого при выработке производственной закваски |
|
2 |
Ведение процесса изготовления производственных заквасок из лабораторных заквасок чистых культур направление пробы закҒваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кисҒлотности |
|
3 |
Направление пробы закҒваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кисҒлотности |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком производства

      заквасок

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Посуда |
Щетки, перчатки, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
1-1) Соблюдать чистоту |
|
2 |
Молоко, молочные продукты |
Оборудование или приборы для закваски молочных продуктов, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
2-1) Вести процесс изготовления заквасок |
|
3 |
Закваска |
Лаборатория, приборы для определения кислотности, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
3-1) Проводить исследования в лаборатории |

      Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика производства

      заквасок 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность |
Умение действовать по инструкции аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
Знание основных инструментов, оборудования, процедуры процесса работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
|
1-2) |
Ответственность за результаты и качество работы алгоритму аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
Знание, понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся деятельности аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
Знание состава и физико-химических свойств кисломолочной продукции, и детских молочных продуктов |
|
1-3) |
Ответственность за результаты и качество работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения |
Знание технологии производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, детских молочных продуктов |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 4к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      Таблица 1.Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8272 Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 49, раздел 5 Маслодельное, сыродельное и молочное производства |
|
Профессия по ЕТКС |
Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
3 |
3-4 |

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

      аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных

      продуктов

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике |
|
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 |
Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые аппаратчиком производства кисломолочной продукции и

      детских молочных продуктов

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение процесса производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиноҒвых лечебных препаратов |
|
2 |
Определение количества закваски по расҒчетным формулам и внесение ее в молоко в зависимости от вида продукта |
|
3 |
Прием из аппаратного отделения пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком производства

      кисломолочной продукции и детских молочных продуктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Молоко, молочные продукты |
Оборудование или приборы для получения кисломолочных продуктов, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
1-1) Вести процесс производства кисломолочных и детских молочных продуктов |
|
2 |
Молоко, молочные продукты |
Оборудование для закваски, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
2-1) Вести процесс изготовления заквасок |
|
3 |
Молоко, молочные продукты |
Оборудование для закваски, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
3-1) Вести процесс пастеризации молока |

      Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика производства

      кисломолочной продукции и детских молочных продуктов 3-го

      квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность |
Умение действовать по инструкции аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
Знание основных инструментов, оборудования, процедуры процесса работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
|
2-1) |
Ответственность за результаты и качество работы алгоритму аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
Знание, понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся деятельности аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
Знание состава и физико-химических свойств кисломолочной продукции, и детских молочных продуктов; знание техники безопасности и охраны труда |
|
3-1) |
Ответственность за результаты и качество работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов |
Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения |
Знание технологии производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, детских молочных продуктов |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 5к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8272 Аппаратчик сгущения молока и другого молочного сырья |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции  |
|
Профессия по ЕТКС |
Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС  |
|
3 |
3-5 |

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

      аппаратчика упаривания и сгущения продуктов

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике |
|
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 |
Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые аппаратчиком упаривания и сгущения продуктов

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных пищевых продуктов (полуфабрикатов) в многокорпусных выпарных вакуум-аппаратах с испарением влаги свыше 1000 до 2000 кг/час под руководством аппаратчика упаривания и сгущения продуктов более высокой квалификации |
|
2 |
Предварительная очистка, фильтрование полуфабрикатов от примесей на фильтровальных установках; равномерная подача исходных упариваемых продуктов заданной температуры и концентрации через фильтровальные установки в вакуум-выпарные аппараты  |
|
3 |
Наблюдение за уровнем продукта в обслуживаемых аппаратах; перекачка упаренного продукта на последующие операции; подготовка оборудования к профилактическому ремонту |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком упаривания и

      сгущения продуктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Молоко, молочные продукты |
Оборудование или приборы для сгущения молока, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
1-1) Вести процесс сгущения молока |
|
2 |
Молоко, молочные продукты |
Вакуум, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
2-1) Проверять герметичность |
|
3 |
Молоко, молочные продукты |
Контрольно-измерительные приборы, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
3-1) Контролировать работу |

      Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика упаривания и

      сгущения продуктов 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении задач аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья |
Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья |
Знание практико-ориентированные профессиональные знания аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья  |
|
2-1) |
Способность самостоятельно управлять и контролировать процесс трудовой деятельности аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья |
Применение практических навыков в стратегическом планировании, оценке работы аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья |
Знание техники безопасности и охраны труда |
|
3-1) |
Документирует процедуры профессиональной деятельности аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья и оценивает результаты в соответствии с заранее установленными критериями, нормами |
Разработка и выдвижение различных альтернативных вариантов решения управленческих планов аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья |
Знание процедур проведения контроля качества и ведения документации аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 6к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8272 Оператор автоматической линии производства молочных продуктов |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 49, раздел 5. Маслодельное, сыродельное и молочное производство |
|
Профессия по ЕТКС |
Оператор автоматической линии производства молочных продуктов |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
3 |
5 |

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

      оператора автоматической линии производства молочных продуктов

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике, цех, предприятия по переработке молочной продукции |
|
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 |
Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые оператором автоматической линии производства молочных

      продуктов

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение процессов приемки, охлаждения, нормализации, сепарирования, тепловой обработки и хранения сырья на автоматической линии по заданной программе |
|
2 |
Ведение процесса сгущения, гомогенизации, смешивания компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения молочных продуктов и других работ, предусмотренных технологией, в автоматическом режиме с пульта управления |
|
3 |
Контроль и регулирование необходимых параметров процесса сепарирования сливок; ведение процесса санитарной обработки оборудования автоматической линии производства молочных продуктов по заданной программе |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором автоматической

      линии производства молочных продуктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Техника, оборудование |
Сырье, оборудование, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, оборудование |
1-1) Вести разные процессы на автоматической линии по заданной программе |
|
2 |
Молоко, молочные продукты |
Сырье, оборудование, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, оборудование |
2-1) Вести процесс сгущения, гомогенизации, смешивания компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения молочных продуктов |
|
3 |
Оборудование |
Щетки, перчатки, моющие средства, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
3-1) Проводить санитарную обработка оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям оператора автоматической линии

      производства молочных продуктов 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им задач оператора автоматической линии производства молочных продуктов |
Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи оператора автоматической линии производства молочных продуктов, предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения |
Знание правил и требований обращения с продуктами трудовой деятельности и другими материалами оператора автоматической линии производства молочных продуктов |
|
2-1) |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в области конкретного структурного подвида сельскохозяйственной отрасли |
Знание, понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся его деятельности |
Знание технологии преобразования предмета, планирование и организацию труда оператора автоматической линии производства молочных продуктов |
|
3-1) |
Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса оператора автоматической линии производства молочных продуктов |
Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки |
Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 7к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      Таблица 1.Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7413 Сепараторщик  |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой промышленности |
|
Профессия по ЕТКС |
Сепараторщик  |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-4 |

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

      сепараторщика

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Цех, специальные помещения, предприятия по переработке молока и молочной продукции |
|
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 без практического опыта |
Не менее 1 года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые сепараторщиком

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение процесса сепарирования молока, пахты, сыворотки на сепараторах |
|
2 |
Подготовка, сборка и разборка сепараторов, подогревателей и прочего оборудования |
|
3 |
Передача сливок и обезжиренного молока или сыворотки на дальнейшую переработку, отпуск обезжиренного молока и сыворотки сдатчикам |
|
4 |
Проведение анализов молока и сливок |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сепараторщиком

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Молоко, сыворотка, сливки, пахта |
Сепараторы, подогреватели, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
1-1) Сепарировать молоко, пахту, сыворотки на сепараторах |
|
2 |
Молоко, сыворотка, сливки, пахта |
Сепараторы, подогреватели, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
2-1) Разбирать, чистить, мыть и собирать оборудование |
|
3 |
Молоко, сыворотка, сливки, пахта |
Сепараторы, подогреватели, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
3-1) Передавать сливки и обезжиренное молоко или сыворотку на дальнейшую переработку, отпускать обезжиренное молоко и сыворотку сдатчикам; проведение анализов молока и сливок |

      Таблица 5. Требования к компетенциям сепараторщика

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Решение стандартных задач сепараторщика молока и молочного сырья самостоятельно непосредственным руководством |
Решение стандартных задач сепараторщика молока и молочного сырья |
Знание состава, основные свойства молока и другого молочного сырья, требования, предъявляемые к его качеству |
|
2-1) |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач сепараторщика молока и молочного сырья |
Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи сепараторщика молока и молочного сырья |
Знание технологической последовательности обработки сырья, основные правила сборки и разборки обслуживаемого оборудования |
|
3-1) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач сепараторщика молока и молочного сырья |
Понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся деятельности сепараторщика молока и молочного сырья |
Знание и выполнение требований нормативных актов об охране труда и окружающей среды, соблюдение норм, методов и приемов безопасного выполнения работы |

      Таблица 6. Требования к компетенциям сепараторщика

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Решение стандартных задач сепараторщика молока и молочного сырья самостоятельно непосредственным руководством |
Решение стандартных задач сепараторщика молока и молочного сырья |
Знание состава, основные свойства молока и другого молочного сырья, требования, предъявляемые к его качеству |
|
2-1) |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач сепараторщика молока и молочного сырья |
Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи сепараторщика молока и молочного сырья |
Знание технологической последовательности обработки сырья, основные правила сборки и разборки обслуживаемого оборудования |
|
3-1) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач сепараторщика молока и молочного сырья |
Понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся деятельности сепараторщика молока и молочного сырья Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса  |
Знание и выполнение требований нормативных актов об охране труда и окружающей среды, соблюдение норм, методов и приемов безопасного выполнения работы Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 8к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7413 Изготовитель творога |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 49, раздел 5. Маслодельное, сыродельное и молочное производство |
|
Профессия по ЕТКС |
Изготовитель творога |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
3 |
3-5 |

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

      изготовителя творога

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Цех, специальные помещения, предприятия по переработке молока и молочной продукции |
|
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 |
Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях  |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые изготовителем творога

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение процесса выработки творога; наполнение ванн молоком, доведение до температуры заквашивания; заквашивание молока и внесение ферментов |
|
2 |
Наблюдение за готовностью сгустка, резка его, обработка до готовности калье; выгрузка калье в мешочки или на сточный стол; отпрессовка творога и охлаждение его в различных охладителях; передача творога на расфасовку или укладка в кадки  |
|
3 |
Ведение процесса выработки творожной массы; приемка творога, наполнителей и специй; дозировка компонентов по установленной рецептуре и составление смеси; загрузка смеси в месильную машину; наблюдение за работой месильной машины; укладка готовой массы в кадки или передача на расфасовку |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем творога

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Молоко, сыворотка, творог,  |
Линия по производству творога, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, посуда |
1-1) Сквашивать молоко, отделять сыворотки и сгустки |
|
2 |
Молоко, сыворотка, творог,  |
Линия по производству творога, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, посуда |
2-1) Передавать творог на расфасовку, упаковку и укладку в тару |
|
3 |
Молоко, сыворотка, творог,  |
Линия по производству творога, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, посуда |
3-1) Чистить и мыть оборудование с его разборкой и сборкой  |
|
3-2) Проводить анализ молока и сливок |

      Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя творога 3-го

      квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им задач изготовителя творога |
Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи изготовителя творога |
Знание правил и требований обращения с продуктами трудовой деятельности и другими материалами изготовителя творога |
|
2-1) |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач изготовителя творога |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации |
Знание устройства автоматизированной линии по выработке творога, технологию, микробиологические и биохимические основы производства творога, принципы действия технологического оборудования |
|
3-1) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации |
Знание устройства автоматизированной линии по выработке творога, технологию, микробиологические и биохимические основы производства творога, принципы действия технологического оборудования |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 9к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7413 Изготовитель сметаны |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 49, раздел 5. Маслодельное, сыродельное и молочное производство |
|
Профессия по ЕТКС |
Изготовитель сметаны |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
3 |
3-4 |

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

      изготовителя сметаны

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике, цехе, специальные помещения, предприятия по переработке молока и молочной продукции |
|
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 |
Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые изготовителем сметаны

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение процесса производства сметаны, наполнение ванн сливками и внесение заквасок, наблюдение за процессом сквашивания сметаны, доведение сметаны до заданной жирности |
|
2 |
Протирка сметаны на машине или вручную, при выработке восстановленной сметаны - подготовка смеси молока и свежих жирных сливок или масла согласно заданной рецептуре, пастеризация смеси в ваннах, гомогенизация и заквашивание закваской на чистых культурах |
|
3 |
Обработка сгустка, нормализация сверх жирными сливками, отбор проб для проведения лабораторного анализа, наполнение кадок (фляг) сметаной, передача сметаны на расфасовку или в камеры хранения |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем сметаны

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой
функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Молоко, сливки |
Оборудование или приборы для изготовления сметаны, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
1-1) Вести процесс изготовления сметаны  |
|
2 |
Молоко, сливки |
Оборудование или приборы для изготовления сметаны, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак |
2-1) Проверять герметичность |
|
3 |
Молоко, сливки |
Контрольно-измерительные приборы |
3-1) Получать конечный контроль |

      Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя сметаны 3-го

      квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Решение стандартных, практических задач изготовителя сметаны с применением основных и познавательных навыков под непосредственным руководством |
Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты |
Знание устройства обслуживаемого оборудования по изготовлению сметаны, технологии производства различных видов сметаны, принципа работы приборов автоматики |
|
2-1) |
Ответственность за результаты и качество работы изготовителя сметаны |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в изготовителя сметаны |
Знание требований, предъявляемые к качеству используемого сырья и сметаны; знание техники безопасности и охраны труда |
|
3-1) |
Понимание и ответственность за достижение результата по производству изготовления сметаны |
Может достичь поставленных результатов под руководством в рамках изготовителя сметаны |
Знание норм и способов расчета нормы закваски, правил отбора проб сметаны для проведения анализа |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 10к профессиональному стандартув деятельности по переработкемолока и молочных продуктов |

      Лист согласования

|  |
| --- |
|
Название организации |
|
Министерство труда и социальной защиты населения Республики Казахстан |

      Настоящий ПС зарегистрирован \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Внесен в Реестр профессиональных стандартов рег. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Письмо (протокол) № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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