

**Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по кондитерскому производству**

***Утративший силу***

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/34. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9457. 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 кондитерскому производству.

      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 № 20/34 |

 **Профессиональный стандарт**
**в деятельности по кондитерскому производству**
**1. Общие положения**

      1. Профессиональный стандарт в деятельности по кондитерскому производству (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 (далее - ОРК) – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли;

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

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

 **2. Паспорт ПС**

      5. Вид экономической деятельности (область профессиональной деятельности) Государственный классификатор Республики Казахстан 03- 2007: 10.71 Производство хлеба; производство свежих мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных, 10.72 Производство сухарей и печенья; производство мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, пирогов и бисквитов, предназначенных для длительного хранения, 10.82 Производство какао, шоколада и сахаристых кондитерских изделий.

      6. Основная цель вида экономической (области профессиональной) деятельности: изготовление кондитерской продукции, отвечающей требованиям качества и безопасности выпуска.

      ПС устанавливает в области профессиональной деятельности кондитерского производства, 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:

      изготовитель вафель;

      халвомес;

      изготовитель шоколада;

      изготовитель конфет;

      изготовитель карамели;

      изготовитель мармеладно-пастильных изделий;

      окрасчик сиропа;

      приготовитель белковых масс;

      рецептурщик;

      аппаратчик приготовления инвертного сиропа;

      глазировщик;

      дражировщик;

      изготовитель бисквитов;

      кондитер.

 **3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)**
**Параграф 1. Изготовитель вафель**

      8. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

      9. Возможные наименования должностей: изготовитель вафель, вафельщик.

      10. Профессия "изготовитель вафель" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса изготовления вафель.

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

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

      13. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем вафель, указан в таблице 3 Приложения 2 к настоящему ПС.

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

      15. Требования к компетенции изготовителя вафель указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 2 к настоящему ПС.

 **Параграф 2. Халвомес**

      16. Квалификационный уровень по ОРК – 1, 3.

      17. Возможные наименования должностей: халвомес.

      18. Профессия "халвомес" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса вымешивания халвы.

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

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

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

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

      23. Требования к компетенции халвомеса указаны в таблицах 5, 6 Приложения 3 к настоящему ПС.

 **Параграф 3. Изготовитель шоколада**

      24. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

      25. Возможные наименования должностей: шоколадчик, изготовитель шоколада.

      26. Профессия "изготовитель шоколада" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: введение технологического процесса производства шоколада.

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

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

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

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

      31. Требования к компетенции изготовителя шоколада указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 4 к настоящему ПС.

 **Параграф 4. Изготовитель конфет**

      32. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

      33. Возможные наименования должностей: конфетчик, изготовитель конфет.

      34. Профессия "изготовитель конфет" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированным способом или вручную.

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

      37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем конфет, указан в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

      38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем конфет, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

      39. Требования к компетенции изготовителя конфет указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 5 к настоящему ПС.

 **Параграф 5. Изготовитель карамели**

      40. Квалификационный уровень по ОРК – 1 - 3.

      41. Возможные наименования должностей: карамельщик, изготовитель карамели

      42. Профессия "изготовитель карамели" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления различных видов карамели.

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

      44. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя карамели приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

      45. Перечень единиц ПС определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем карамели, указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

      46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем карамели, приведены в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

      47. Требования к компетенции изготовителя карамели указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 6 к настоящему ПС.

 **Параграф 6. Изготовитель мармеладно-пастильных изделий**

      48. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

      49. Возможные наименования должностей: изготовитель мармеладно-пастильных изделий.

      50. Профессия "изготовитель мармеладно-пастильных изделий" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления различных видов карамели.

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

      52. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя мармеладно-пастильных изделий приведены в таблице 2 Приложения 7 к настоящему ПС.

      53. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем мармеладно-пастильных изделий, указан в таблице 3 Приложения 7 к настоящему ПС.

      54. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем мармеладно-пастильных изделий, приведены в таблице 4 Приложения 7 к настоящему ПС.

      55. Требования к компетенции изготовителя мармеладно-пастильных изделий указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 7 к профессиональному стандарту.

 **Параграф 7. Окрасчик сиропа**

      56. Квалификационный уровень по ОРК – 2.

      57. Возможные наименования должностей: окрасчик сиропа.

      58. Профессия "окрасчик сиропа" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: приготовление растворов различных красителей в соответствии с рецептурой.

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

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

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

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

      63. Требования к компетенции окрасчика сиропа указаны в таблице 5 Приложения 8 к настоящему ПС.

 **Параграф 8. Приготовитель белковых масс**

      64. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      65. Возможные наименования должностей: приготовитель белковых масс.

      66. Профессия "приготовитель белковых масс" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса приготовления белковых масс.

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

      68. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы приготовителя белковых масс приведены в таблице 2 Приложения 9 к настоящему ПС.

      69. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые приготовителем белковых масс, указан в таблице 3 Приложения 9 к настоящему ПС.

      70. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые приготовителем белковых масс, приведены в таблице 4 Приложения 9 к настоящему ПС.

      71. Требования к компетенции приготовителя белковых масс указаны в таблицах 5, 6 Приложения 9 к настоящему ПС.

 **Параграф 9. Рецептурщик**

      72. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      73. Возможные наименования должностей: рецептурщик.

      74. Профессия "рецептурщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса составления рецептурных смесей путем подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленными рецептурами.

      75. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 10 к настоящему ПС.

      76. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы рецептурщика приведены в таблице 2 Приложения 10 к настоящему ПС.

      77. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые рецептурщиком, указан в таблице 3 Приложения 10 к настоящему ПС.

      78. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые рецептурщиком, приведены в таблице 4 Приложения 10 к настоящему ПС.

      79. Требования к компетенции рецептурщика указаны в таблицах 5, 6 Приложения 10 к настоящему ПС.

 **Параграф 10. Аппаратчик приготовления инвертного сиропа**

      80. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      81. Возможные наименования должностей: аппаратчик приготовления инвертного сиропа.

      82. Профессия "аппаратчик приготовления инвертного сиропа" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления инвертного сиропа.

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

      84. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика приготовления инвертного сиропа приведены в таблице 2 Приложения 11 к настоящему ПС.

      85. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком приготовления инвертного сиропа, указан в таблице 3 Приложения 11 к настоящему ПС.

      86. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком приготовления инвертного сиропа, приведены в таблице 4 Приложения 11 к настоящему ПС.

      87. Требования к компетенции аппаратчика приготовления инвертного сиропа указаны в таблице 5 Приложения 11 к настоящему ПС.

 **Параграф 11. Глазировщик**

      88. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

      89. Возможные наименования должностей: глазировщик.

      90. Профессия "глазировщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса глазирования.

      91. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 12 к настоящему ПС.

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

      93. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые глазировщиком, указан в таблице 3 Приложения 12 к настоящему ПС.

      94. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые глазировщиком, приведены в таблице 4 Приложения 12 к настоящему ПС.

      95. Требования к компетенции глазировщика указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 12 к настоящему ПС.

 **Параграф 12. Дражировщик**

      96. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      97. Возможные наименования должностей: дражировщик.

      98. Профессия "дражировщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления дрожжей.

      99. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 13 к настоящему ПС.

      100. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы дражировщика приведены в таблице 2 Приложения 13 к настоящему ПС.

      101. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые дражировщиком, указан в таблице 3 Приложения 13 к настоящему ПС.

      102. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые дражировщиком, приведены в таблице 4 Приложения 13 к настоящему ПС.

      103. Требования к компетенции дражировщика указаны в таблицах 5, 6 Приложения 13 к настоящему ПС.

 **Параграф 13. Изготовитель бисквитов**

      104. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

      105. Возможные наименования должностей: бисквитчик, изготовитель бисквитов.

      106. Профессия "изготовитель бисквитов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления бисквита.

      107. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 14 к настоящему ПС.

      108. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя бисквитов приведены в таблице 2 Приложения 14 к настоящему ПС.

      109. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем бисквитов, указан в таблице 3 Приложения 14 к настоящему ПС.

      110. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем бисквитов, приведены в таблице 4 Приложения 14 к настоящему ПС.

      111. Требования к компетенции изготовителя бисквитов указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 14 к настоящему ПС.

 **Параграф 14. Кондитер**

      112. Квалификационный уровень по ОРК – 1-4.

      113. Возможные наименования должностей: кондитер.

      114. Профессия "кондитер" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса кондитерских изделий.

      115. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 15 к настоящему ПС.

      116. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы кондитера приведены в таблице 2 Приложения 15 к настоящему ПС.

      117. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые кондитером, указан в таблице 3 Приложения 15 к настоящему ПС.

      118. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые кондитером, приведены в таблице 4 Приложения 15 настоящему ПС.

      119. Требования к компетенции кондитера указаны в таблицах 5, 6, 7, 8 Приложения 15 к настоящему ПС.

 **4. Разработчики ПС**

      120. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

      121. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 16 к настоящему ПС.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 1к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      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 |
Квалификационный
уровень
ОРК |
|
1. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Изготовитель вафель |
Вафельщик  |
1-3 |
|
2. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Халвомес |
Халвомес |
1, 3 |
|
3. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Изготовитель шоколада |
Шоколадчик |
1-3 |
|
4. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Изготовитель конфет |
Конфетчик |
1-3 |
|
5. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Изготовитель карамели |
Карамельщик |
1-3 |
|
6. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Изготовитель мармеладно-пастильных изделий |
Мармеладчик-пастильщик |
1-3 |
|
7. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Окрасчик сиропа |
Окрасчик сиропа |
2 |
|
8. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Приготовитель белковых масс |
Приготовитель белковых масс |
2-3 |
|
9. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Рецептурщик |
Рецептурщик |
2-3 |
|
10. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Аппаратчик приготовления инвертного сиропа |
Аппаратчик приготовления инвертного сиропа |
3 |
|
11. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Глазировщик |
Глазировщик |
1-3 |
|
12. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Дражировщик |
Дражировщик |
2-3 |
|
13. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Изготовитель бисквитов |
Бисквитчик |
1-3 |
|
14. |
Деятельность по кондитерскому производству |
Кондитер |
Кондитер |
1-4 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 2к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 Вафельщик (кондитерское производство) |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Изготовитель вафель |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС  |
|
1 |
1 |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-4 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и

      опыту работы вафельщика

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство и фабрики |
|
Вредные и опасные
условия труда |
Возможность получения травм |
|
Особые условия допуска
к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Уровень профессионального образования и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
1 |
Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы |
Не требуется |
|
2 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 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 вафельщиком

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Наблюдение за процессом изготовления начинок, определение готовности и качества начинок; отсадка начинки в фигурные вафли; склеивание и вырубка вафель, прием вафельных пластов с транспортера и укладка в стопы |
|
2 |
Нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их вручную и на машине; загрузка бункера машины начинкой; подача вафельных листов между вальцами машины |
|
3 |
Ведение технологического процесса изготовления вафель одного типа, в широком ассортименте с начинками на поточно-механизированной линии; регулирование работы намазной машины, установление толщины слоя начинки; контроль температурного режима охлаждения вафельных листов в холодильной камере |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых вафельщиком

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Вафли с начинкой, вафли |
Поточно-механизированные линии |
1-1) Наблюдать за процессом изготовления начинок, определение готовности и качества начинок |
|
1-2) Принимать вафельные пласты с транспортера и укладывать их в стопы |
|
2 |
Вафельные листы, начинка |
Ручной труд, поточно-механизированные линии, поточно-механизированные линии |
2-1) Осуществлять ручное и машинное нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их
2-2) Подавать вафельные листы между вальцами машин |
|
3 |
Вафельные листы, вафли с начинкой |
Поточно-механизированная линия, холодильная камера |
3-1) Вести технологический процесс изготовления вафель одного типа, с широким ассортиментом с начинками на поточно-механизированной линии |
|
3-2) Контроль температурного режима охлаждения вафельных листов в холодильной камере |

      Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя вафель

      1-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 отсадке начинки в фигурные вафли |
Применение правил, норм, требований техники безопасности и охраны здоровья, а также обязанностей при отсадке начинки в фигурные вафли |
Базовые общие знания о предмете труда в этой отрасли, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте |
|
1-2) |
Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при приеме вафельных пластов с транспортера и укладке в стопы |
Использование ограниченного объема базовых навыков при приеме вафельных пластов с транспортера и укладке в стопы |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся в определенной сфере деятельности в сельском хозяйстве, а также их область применения |

      Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя вафель

      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, а также здоровье и безопасность других при отсадке начинки в фигурные вафли |
Применение правил, норм, требований техники безопасности и охраны здоровья, а также обязанностей при отсадке начинки в фигурные вафли |
Базовые общие знания о предмете труда в этой отрасли, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте |
|
1-2) |
Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при приеме вафельных пластов с транспортера и укладке в стопы |
Использование ограниченного объема базовых навыков при приеме вафельных пластов с транспортера и укладке в стопы |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся в определенной сфере деятельности в сельском хозяйстве, а также их область применения |
|
2-1) |
Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при ведении технологического процесса изготовления вафель на машине, вручную  |
Применение правил, норм, требований техники безопасности и охраны здоровья, а также обязанностей при ведении технологического процесса изготовления вафель на машине, вручную |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, о предмете труда при изготовлении вафель |

      Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя вафель

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-2) |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках подачи вафельных листов между вальцами машины |
Решение стандартных практических задач и достижение поставленных результатов при подаче вафельных листов между вальцами машины |
Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки  |
|
3-1) |
Решение стандартных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков самостоятельно и (или) под непосредственным руководством |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с процессом технологического изготовления вафель |
Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы этой отрасли |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 3к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Халвомес" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Халвомес |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
1 |
1 |
|
3 |
4 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и

      опыту работы халвомеса

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрики, кондитерский цех, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания |
|
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 |
Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы |
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта |
Не менее 1 года на предыдущей позиции |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые халвомесом

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Выполнение операций замеса халвы под руководством халвомеса более высокой квалификации, наполнение чаш халвичной массой, подача чаш с готовой халвой на расфасовку |
|
2 |
Ведение процесса вымешивания халвы вручную и на машинах, регулирование процесса вымешивание смеси белковой массы с карамельной массой |
|
3 |
Обеспечение в процессе вымешивания смеси непрерывного вытягивания нитей карамельной массы и получения халвы однородной консистенции и слоистоволокнистой структуры, передача халвы на расфасовку |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых халвомесом

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Сырье для халвы, халвичная масса |
Чаша, фасовочный материал |
1-1) Выполнить операцию замеса халвы под, наполнить чашу халвичной массой, подача чаш с готовой халвой на расфасовку |
|
2 |
Массы тонкоизмельченные маслосодержащие семена кунжута, подсолнечника, арахиса, ядра семян подсолнечника, патока |
Оборудование для вымешивания халвы, оборудование для формования халвы |
2-1) При механизированном замесе пуск и остановка машины, наблюдение и контроль ее работы |
|
2-2) Загрузка белковой массы в чаши, установка их на тележки |
|
3 |
Карамельная масса, пенообразователь, мелкая и крупная жестяные тары, ящики из гофрированного картона и фанеры |
Варочная аппаратура для производства халвы, поточно-механизированные линии в производстве халвы |
3-1) Добавление сбитой карамельной массы, вымешивание смеси в несколько приемов для получения необходимой структуры халвы, расфасовывание халвы по упаковкам |

      Таблица 5. Требования к компетенциям халвомеса

      1-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов |
Умение решать практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач |
|
2-1) |
Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководителя, понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием |
Может установить проблему, ее причину и определить время для решения и завершения выполнения простых, структурных задач; может достичь поставленных результатов под полным руководством в рамках четко определенной деятельности |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся в этой сфере деятельности |

      Таблица 6. Требования к компетенциям халвомеса

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-2) |
Несет ответственность в рамках функциональных обязанностей, оценивает и определяет необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов |
Умеет решать практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов; может сверять работу с планами, обеспечивать достижение планируемого результата и соответствие полученного результата нормам качества |
Знание устройств и правил эксплуатации чаш с халвой, механизированных машин для замеса |
|
3-1) |
Понимает исполнительскую деятельность, включающую планирование рабочего процесса; предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы |
Действует на основе знаний и практического опыта, а также корректирует свою деятельность с учетом полученных результатов, демонстрирует навыки самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий в простых производственных ситуациях при изготовлении халвы |
Знание основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 4к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8274 "Шоколадчик" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Изготовитель шоколада |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
1 |
1 |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-5 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и

      опыту работы изготовителя шоколада

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство и фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания  |
|
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 |
Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы |
Не требуется |
|
2 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 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 изготовителем шоколада

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Подготовка шоколадной массы для формования шоколада вручную, заливка шоколадной массы в фигурные или простые формы; выборка шоколада из форм после охлаждения, склеивание фигурного шоколада; снятие шоколада с транспортера, укладка шоколада в тару; формование сложных видов плиточного и фигурного шоколада, и шоколадных изделий с начинкой вручную, темперирование шоколада с доведением до требуемой густоты, прибавление какао масла, вымешивание шоколада; наблюдение за процессом охлаждения шоколада, выколачивание шоколада, контроль веса штучных шоколадных изделий, соотношения начинки и шоколада; обеспечение правильного соотношения шоколада и начинок, установленного веса, размера и формы штучных изделий, пустотелых фигур, регулирование температуры в холодильных шкафах; ведение технологического процесса темперирования шоколадных масс и изготовления фигурного шоколада, и шоколадных изделий с различными начинками на формующих агрегатах-автоматах; наблюдение за процессами изготовления шоколадной корочки, наполнения ее начинкой и заполнения донышка шоколадом на формующих механизмах, наблюдение за процессом формования шоколадных пустотелых фигур |
|
2 |
Регулирование температуры и консистенции шоколадной массы, загрузка бункера разливочного автомата шоколадной массой; пуск и остановка автомата, регулирование подводки и прохождения рамок с формами под разливочными автоматами; предупреждение и устранение неисправностей в работе отдельных частей и механизмов автомата, отклонений от нормального режима формования плиточного, фигурного шоколада и шоколадных изделий; ведение технологического процесса темперирования шоколадных масс и изготовления литого шоколада на формующих агрегатах-автоматах с пульта управления; наблюдение, регулирование температуры и вязкости шоколадных масс в темперирующих машинах в зависимости от вида шоколада, наблюдение за правильным поступлением форм под отливочные головки, шоколадных плиток к заверточным машинам |
|
3 |
Контроль соблюдения рецептур, технологических режимов, веса штучных изделий и качества формования; подготовка к работе и обслуживание темперирующих машин и шоколадоформующих автоматов; регулирование работы трясостолов, температуры в холодильных шкафах, наблюдение за техническим состоянием и регулирование работы темперирующих машин, шоколадоформующего агрегата-автомата и вентиляционных установок |
|
4 |
Диагностирует простые и сложные механизмы и узлы сельскохозяйственных машин, оборудования, комбайнов и тракторов на стендах и с помощью отдельных переносных и передвижных механических, пневматических, гидравлических и электроизмерительных приборов в соответствии с технологией  |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем

      шоколада

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Шоколад, шоколадная масса, начинки |
Формы, транспортер, тара, формующие агрегаты-автоматы, формующие механизмы, разливочный автомат, заверточные машины, контрольно-измерительные приборы |
1-1) Изготовление, формование шоколада |
|
1-2) Контроль за соотношением шоколада и начинок |
|
2 |
Оборудование для изготовления и формования шоколада, шоколадная масса |
Инструменты, разливочный автомат |
2-1) Предупреждение и устранение неисправностей в работе оборудования |
|
2-2) Регулирование температуры, консистенции шоколадной массы |
|
3 |
Шоколад, шоколадная масса, шоколадные изделия, оборудование для изготовления и формования шоколада |
Весы, контрольно-измерительные приборы, инструменты |
3-1) Контроль соблюдения рецептур, технологических режимов, качества шоколадных изделий, веса шоколада |
|
3-2) Регулирование работы, наблюдение за техническим состоянием оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя шоколада

      1-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Индивидуальная ответственность изготовителя шоколада за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности |
Навыки при выполнении простых задач в изготовлении шоколада |
Знание правил техники безопасности и охраны труда |
|
1-2) |
Понимание необходимости выполнения задачи изготовителя шоколада ответственность за достижение результата |
Умение корректировать действия в соответствии с условиями рабочей ситуации, установление проблемы, ее причины и решение проблемы |
Базовые знания о простых инструментах и оборудовании; знание правил техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя шоколада

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-1) |
Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество работы изготовителя шоколада |
Умение выбрать способ действий по заданному инструкциями алгоритму при регулировании температуры и консистенции шоколадной массы |
Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
|
2-2) |
Ответственность изготовителя шоколада за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, защиту окружающей среды |
Навыки познавательные для выполнения несложных задач при взвешивании шоколада |
Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки на рабочем месте |

      Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя шоколада

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
3-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей изготовителя шоколада оценивать и определять необходимые ресурсы, время для достижения установленных результатов |
Навыки самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе самостоятельной подготовки, знания техники безопасности и охраны труда |
|
3-2) |
Понимание исполнительской деятельности изготовителя шоколада, включающей планирование рабочего процесса |
Умение давать самооценку, самоопределение, самоорганизацию и коррекцию действий в простых производственных ситуациях |
Знание основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 5к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Конфетчик" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Изготовитель конфет |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
1 |
1 |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-5 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и

      опыту работы изготовителя конфет

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания |
|
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 |
Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы |
 |
|
2 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 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 изготовителем конфет

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Выборка корпусов конфет из крахмала после выстойки, подача очищенных корпусов к весам, снятие готовой продукции с транспортера, наблюдение за положением лотков при входе в камеры на поточно-механизированной линии с ускоренной выстойкой |
|
2 |
Ведение процесса изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированным способом или вручную под руководством изготовителя конфет более высокой квалификации, прессование конфетных батонов на выдавливающих прессах или других формующих агрегатах, загрузка воронок прессов конфетной массой, пуск и останов прессов, регулирование их работы |
|
3 |
Ведение процесса изготовления однослойных конфетных и конфетно-вафельных пластов на размазном транспортере, уваривание, охлаждение и сбивание различных сиропов, темперирование, размешивание и ароматизация конфетных масс |
|
4 |
Наблюдение за техническим состоянием отливочной машины, обеспечение взаимодействия всех узлов и механизмов агрегата, устранение неисправностей в их работе, наблюдение за равным наполнением лотков крахмалом, качеством формования ячеек и их заполнением; выявление и устранение причин деформации корпусов конфет, неисправностей обслуживаемого оборудования в процессе работы, контроль веса корпусов в соответствии со стандартом, ведение процесса изготовления конфет на поточно-механизированной линии с ускоренной выстойкой |
|
5 |
Отбор проб и анализ конфетных масс на влажность, наблюдение за температурным режимом в холодильной камере, ведение процесса изготовления пралиновых и помадных конфет на поточных комплексно-механизированных линиях методом выпрессовывания; регулирование процесса расплавления сахара и приготовления конфетной массы по показаниям контрольно-измерительных приборов, наблюдение за техническим состоянием и обеспечение бесперебойной и синхронной работы обслуживаемого оборудования поточной комплексно-механизированной линии |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем

      конфет

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Корпус конфет, готовая продукция |
Устройство для разделения лотков с корпусами конфет, форма из мягкой резины, конфетные массы, транспортер, камера, поточно-механизированные линии |
1-1) Выбирать корпуса конфет из крахмала после выстойки, подает очищенные корпуса к весам |
|
1-2) Снимать готовую продукцию с транспортера, наблюдает за положением лотков при входе в камеры на поточно-механизированные линии с ускоренной выстойкой |
|
2 |
Национальные сладости, различные конфеты, прессы, конфетная масса |
Полумеханизированное оборудование, воронка прессов, пульт для регулировки |
2-1) Вести процесс изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированными способами вручную под руководством изготовителя конфет более высокой квалификации, загрузить воронки прессов конфетной массой, пустить и остановить прессы, регулировать их работы |
|
3 |
Конфеты, конфетные массы, сиропы |
Транспортер, вафельные пласты, холодильные оборудование, ароматизаторы |
3-1) Вести процесс изготовления однослойных конфетных и конфетно-вафельных пластов на размазном транспортере, уваривать, охлаждает и сбивает различные сиропы, темперирует, размешивает и ароматизирует конфетные массы |
|
4 |
Крахмал, конфеты |
Механизированный агрегат, обслуживаемое оборудование |
4-1) Обеспечить взаимодействия всех узлов и механизмов агрегата, устранить неисправностей в их работе, наблюдать за равномерным наполнением лотков крахмалом |
|
4-2) Выявить и устранить причини деформации корпусов конфет, неисправностей обслуживаемого оборудования в процессе работы, контролировать вес корпуса в соответствии со стандартом |
|
5 |
Конфетные массы, сахар, конфетная масса |
Холодильная камера**,** поточно-механизированная линия, средства для расплавления |
5-1) Отбирать пробы и анализ конфетных масс на влажность, наблюдать за температурным режимом в холодильной камере |
|
5-2) Регулировать процесс расплавления сахара и приготовить конфетную массу наблюдать за техническим состоянием и обеспечение бесперебойной и синхронной работы поточной комплексно-механизированной линии |

      Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя конфет

      1-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 |
Выполнение практических заданий в известной ситуации, может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения простых заданий в определенной области сельскохозяйственной деятельности |
Базовые общие знания о предмете труда в области конкретного структурного подвида сельскохозяйственной отрасли, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте |
|
1-2) |
Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководства |
Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации в деятельности |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся этой сфере деятельности  |
|
2-1) |
Понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием |
Может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения простых заданий в определенной области сельскохозяйственной деятельности |
Базовые общие знания о предмете труда в области кондитерского производства, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте |
|
2-3) |
Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководства |
Знает правила, нормы, требования техники безопасности и охраны здоровья, а также обязанности в отношении определенных задач |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся при изготовлении конфет |

      Таблица 6. Требования к компетенции изготовителя конфет

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
4-1) |
Решение стандартных и однотипных практических задач с применением практических навыков самостоятельно под непосредственным руководством |
Решение стандартных и однотипных практических задач и достижение поставленных результатов |
Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки  |
|
4-2) |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в области кондитерского производства |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации |
Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы в кондитерском производстве |

      Таблица 7. Требования к компетенции изготовителя конфет

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
5-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей изготовителя конфет оценивать и определять необходимые ресурсы |
Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки при изготовлении конфет |
|
5-2) |
Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса |
Выбор способов действий из известных на основе знаний и практического опыта, а также коррекция деятельности с учетом полученных результатов |
Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 6к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Карамельщик" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Изготовитель карамели |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
1 |
1 |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-5 |

      Таблица 2.Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы изготовителя карамели

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания |
|
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 |
Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы |
Не требуется |
|
2 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 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 изготовителем карамели

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Выполнение различных операций по обслуживанию штампующих или режущих машин, введение в карамельную массу красителей, кислот и эссенций, перемешивание массы и передача на разделку |
|
2 |
Проминка, разделка карамельной массы для выработки карамели с двойными или густыми начинками вручную, охлаждение, распластывание карамельной массы на столах; регулирование поступления начинок и оформление карамельного батона, вытягивание батона в жгут на калибрующе-оттягивающем механизме и передача его на карамелеформующий агрегат, ведение технологического процесса изготовления леденцовой карамели на карамелеформующем агрегате |
|
3 |
При приготовлении леденцовой карамели на поточно-механизированной линии наблюдение и регулирование процессов варки, ароматизации, охлаждения карамельной массы, проверка качества завертки и расфасовки отформованной карамели |
|
4 |
Темперирование начинок и подача механизированным способом или вручную к начинконаполнителю, ввод начинок через трубку начинконаполнителя в карамельной батон; при выработке карамели с двойными густыми начинками - изготовление карамельного "конверта", наполнение его начинкой, закрытие и вытягивание "конверта"; проверка и регулирование работы машин и механизмов агрегата |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем

      карамели

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Штампующие и режущие машины, охлажденная карамель, карамельная масса, красители, кислоты и эссенции |
Инструменты обслуживания оборудования, проминальный транспортер, тянульная машина |
1-1) Обслуживать штампующие и режущие машины  |
|
1-2) Вводить в карамельную массу красители, кислоты и эссенции и перемешивать массу |
|
2 |
Карамельная масса,
батон |
Ручной труд, карамелеформующий агрегат |
2-1) Разделить карамельную массу для выработки карамели с двойными или густыми начинками |
|
2-2) Вытягивать батон в жгут и передавать его на карамелеформующий агрегат |
|
3 |
Карамельная масса, карамель |
Поточно–механизированная линия, рабочая одежда, ручная работа, перчатки |
3-1) Наблюдать и регулировать процессы варки, ароматизации, охлаждения карамельной массы |
|
3-2) Проверить качество завертки и расфасовку отформованной карамели |
|
4 |
Карамельная масса, варочная аппаратура, дозатор, охлаждающие устройства, проминальная, катальноначиночная и темперирующая машины, формующий агрегат, аппарат для глянцевания, расфасовывающий автомат, завертывающие машины и транспортеры |
Агрегат для непрерывного безвакуумного уваривания и темперирования начинок, ручная работа, перчатки, инструменты для проверки и ремонта оборудования |
4-1) Темперировать начинки и подавать механизированным способом или вручную к начинконаполнителю, изменять "конверт" в зависимости от оболочки и стадии процесса формовании, контроль, регулирование и проверка исправности всего используемого оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя карамели

      1-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 |
Выполнение стандартных практических заданий в известной ситуации, может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения простых заданий в определенной области сельскохозяйственной деятельности |
Базовые общие знания о предмете труда в области конкретного структурного подвида сельскохозяйственной отрасли, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте |
|
1-2) |
Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем и (или) руководством |
Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации в сельскохозяйственной деятельности |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся при изготовлении карамели |

      Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя карамели

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-1) |
Решение практических задач с применением основных практических навыков самостоятельно непосредственным руководством |
Умение решать практические задачи и достигать поставленных результатов при изготовлении карамели |
Знания, полученные самостоятельно на рабочем месте |
|
2-2) |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач при изготовлении карамели |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации |
Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы в конкретном структурном подвиде сельскохозяйственной отрасли |
|
3-1 |
Решение стандартных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков при регулировании и проверке исправности всего используемого оборудования |
Навыки при решении стандартных задач и достижение поставленных результатов |
Знание основных инструментов, оборудования, процедуры процессов работы в кондитерском производстве |

      Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя карамели

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
3-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей изготовителя карамели оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов |
Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки |
|
4-1) |
Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса; предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы |
Выбор способов действий из известных на основе знаний и практического опыта, а также коррекция деятельности с учетом полученных результатов |
Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 7к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Мармеладчик-пастильщик" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Изготовитель мармеладно-пастильных изделий |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
1 |
1 |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-5 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы изготовителя мармеладно-пастильных изделий

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания |
|
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 |
Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы |
Не требуется |
|
2 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта  |
Не менее 1года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые изготовителем мармеладно-пастильных изделий

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Загрузка бункера разливочных типов агрегатов мармеладной массой, пуск и остановка разливочной машины, регулирование процессов отливки, отсадки и выборки мармелада, темперирование, ароматизация, подкисление и подкрашивание желейной массы при изготовлении трехслойного мармелада, проверка готовности массы; определение степени желирования каждого слоя |
|
2 |
Регулирование работы отливочных механизмов; подача готовых мармеладных пластов на резку, установка лотков на цепной транспортер пастилоразливочной машины, заполнение их пастильной массой; обеспечение равной толщины слоев пастильной массы |
|
3 |
Подача лотков с готовой продукцией к вибрационной машине, отсадка зефира на отсадочной машине, заполнение бункера машины зефирной массой; пуск и останов отсадочной машины; наблюдение за движением лотков и качеством отсадки зефира, снятие лотков с отсаженными половинками зефира и установка их на тележки, наполнение зефирной массой отсадочных мешочков и отсадка зефира на доски вручную, склеивание зефира на поточно-механизированной линии |
|
4 |
Контроль технического состояния и работы варочных аппаратов и сбивально-смесительных агрегатов непрерывного действия для зефира и пастилы, мармеладо- и пастилоразливоных агрегатов, механизированных сушилок тоннельного типа, автоматов по завертыванию пастилы и зефира в пачки, резальных машин |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем

      мармеладно-пастильных изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Бункер разливочных типов агрегатов, желейная масса |
Мармелад разливочный агрегат, ручной труд, перчатки |
1-1) Загрузить бункер разливочных типов агрегатов мармеладной массой |
|
1-2) Темперирование, ароматизация, подкисление и подкрашивание желейной массы при изготовлении трехслойного мармелада |
|
2 |
Мармеладные пласты, лотки с пастильной массой |
Ручная работа, пастилоразливочная машина, рабочая одежда |
2-1) Подавать готовые мармеладные пласты на резку |
|
2-2) Установить лотки на цепной транспортер пастилоразливочной машины, заполнить их пастильной массой; обеспечить равной толщины слоев пастильной массы |
|
3 |
Зефир, лотки с отсаженными половинками зефира, варочные аппараты и сбивально-смесительные агрегаты непрерывного действия для зефира и пастилы, мармеладо- и пастило-разливочные агрегаты |
Отсадочная машина, бункер, ручной труд, перчатки, пульт управления |
3-1) Отсаживать зефир на отсадочной машине, заполнять бункер машины зефирной массой; выполнять действия с зефиром |
|
3-2) Снимать лотки с отсаженными половинками зефира и устанавливать их на тележки; контроль технического состояния и работы всех видов оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя

      мармеладно-пастильных изделий 1-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 |
Выполнение стандартных практических заданий в известной ситуации; может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения простых заданий в кондитерской деятельности |
Базовые общие знания о предмете труда в кондитерском производстве, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте |
|
1-2) |
Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководства |
Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации в кондитерской деятельности |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся в определенной сфере деятельности в кондитерском производстве, а также их область применения |

      Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя

      мармеладно-пастильных изделий 2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-1) |
Решение стандартных и практических задач с применением основных навыков самостоятельно под непосредственным руководством |
Решение стандартных и однотипных практических задач и достижение поставленных результатов |
Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки  |
|
2-2) |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в этой отрасли |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации |
Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы в этой деятельности |

      Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя

      мармеладно-пастильных изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
3-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов |
Умение решать однотипные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и самостоятельно в кондитерском производстве |
|
3-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов |
Умение решать стандартные задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и самостоятельно в кондитерском производстве |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 8к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Окрасчик сиропа" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Окрасчик сиропа |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
2 |
2 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы окрасчика сиропа

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания |
|
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 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые окрасчиком сиропа

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Транспортировка готового бесцветного сиропа к рабочему месту |
|
2 |
Приготовление растворов различных красителей в соответствии с рецептурой, введение раствора красителя в готовый сироп в соответствии с установленными рецептурами, окраска сиропа различными красителями; наблюдение за равномерным окрашиванием сиропа |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых окрасчиком сиропа

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Емкость с бесцветным сиропом |
Тележка для транспортировки |
1-1) Транспортировать бесцветный сироп к рабочему месту, приготовить растворы различных красителей в соответствии с рецептурой |
|
2 |
Растворы красителей, бесцветный сироп, сироп |
Ручная работа, перчатки, палитра для разведения (сухих красителей), красители, рабочая одежда, наблюдательные, красители, рабочая одежда, наблюдательные |
2-1) Ввести раствор красителя в готовый сироп, окрасить сироп, наблюдать за равномерным окрашиванием сиропа, наблюдать за равномерным окрашиванием сиропа |

      Таблица 5. Требования к компетенциям окрасчика сиропа

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Индивидуальная ответственность окрасчика сиропа за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности |
Базовые навыки для выполнения простых задач |
Базовые знания о предмете труда окрасчика сиропа, знание правил техники безопасности и охраны труда |
|
2-1) |
Понимание необходимости выполнения задачи окрасчика сиропа, ответственность за достижение результата |
Корректировка действий в соответствии с условиями рабочей ситуации, установление проблемы, ее причины и решение проблемы |
Знания техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 9к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Приготовитель белковых масс" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Приготовитель белковых масс |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-5 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы приготовителя белковых масс

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрика, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания, цех |
|
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 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 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 приготовителем белковых масс

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Участие в выполнении вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы, обрушивание семян кунжута, подсолнуха и других масличных культур, отделение оболочки от обрушенного семени кунжута в соломурной машине или вручную, загрузка обрушенного семени кунжута в раствор, промывка семян водой в моечной машине или вручную |
|
2 |
Выполнение вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы, определение качества поступающего сырья, обрушивания и промывания семян кунжута органолептически, загрузка сырья в центрифуги, удаление влаги из сырья в центрифугах; наблюдение за удалением влаги органолептически |
|
3 |
Ведение технологического процесса приготовления белковых масс для производства халвы, наблюдение за поступлением кунжута, арахиса, определение режимов их обработки в зависимости от сорта и качества, обеспечение соблюдения установленных режимов замачивания, сушки, соломурирования, сушки-обжарки и размола семян кунжута |
|
4 |
Наблюдение за техническим состоянием, наладка и регулирование работы соломуриромоечной и сушильной машин, центрифуг, сушилок, размольной установки и пневматических устройств; предупреждение и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и коммуникаций |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых приготовителем

      белковых масс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Белковые массы, семена кунжута, подсолнуха и других масличных культур |
Ручной труд, перчатки, Рушильная машина |
1-1) Участвовать в выполнении вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы |
|
1-2) Обрушивать семена кунжута, подсолнуха и других масличных культур |
|
2 |
Обрушенные семена кунжута, обрушенные семена, веялки, замочные баки, сепараторы, рушильные машины |
Соломурная машина, ручной труд, моечная машина |
2-1) Отделять оболочку от обрушенных семян кунжута |
|
2-2) Загружать обрушенные семена кунжута в раствор, промывка семян водой |
|
3 |
Кунжут, арахис, сырье, белковые массы, семена кунжута, белковые массы, соломуриромоечной и сушильная машины, центрифуги, сушилки, размольные установки и пневматические устройства |
Дозировочная аппаратура, ручной труд, перчатки, инструменты для ремонта оборудования |
3-1) Вести технологический процесс приготовления белковых масс в производстве халвы  |
|
3-2) Регулировать дозировки загружаемого сырья, наблюдать за поступлением кунжута, арахиса, определение режимов их обработки в зависимости от сорта и качества; определить качество получаемых белковых масс; наблюдать за техническим состоянием, а также устранять неисправности в работе оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям приготовителя белковых

      масс 2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-1) |
Решение стандартных и однотипных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков самостоятельно под непосредственным руководством при приготовлении белковых масс |
Умеет применять основные практические и познавательные навыки для выполнения несложных практических задач, демонстрируя навыки самоконтроля, самокоррекции действий в простых производственных ситуациях |
Требования, предъявляемые к качеству сырья и обработки семян кунжута |
|
2-2) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, 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 |
Устройство обслуживаемых машин, порядок обезвоживания семян кунжута |

      Таблица 6. Требования к компетенциям приготовителя белковых

      масс 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
3-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов |
Умение решать практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Технология приготовления белковых масс, методы определения крепости соляных растворов, конструктивные особенности технологического оборудования по производству белковых масс, способы выявления, предупреждения и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |
|
3-2) |
Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса; предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы |
Может сверять работу с планами, обеспечивать достижение планируемого результата и соответствие полученного результата нормам качества |
Знание правил техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 10к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Рецептурщик" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Рецептурщик |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-4 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы рецептурщика

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрика, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания |
|
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 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 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 рецептурщиком

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение процесса подбора и дозирования различных видов сырья под руководством рецептурщика более высокой квалификации, отвешивание, отмеривание различных компонентов сырья в соответствии с установленной рецептурой при помощи дозировочной аппаратуры, |
|
2 |
Ведение процесса подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленной рецептурой при помощи дозировочной аппаратуры, осуществление контроля технологического процесса приготовления кондитерских масс, наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов дозировочной аппаратуры |
|
3 |
Ведение процесса составления рецептурных смесей путем подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленными рецептурами, регулирование технологического процесса приготовления рецептурных смесей для кондитерских масс по показаниям контрольно-измерительных приборов дозировочной аппаратуры |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых рецептурщиком

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Виды сырья, компоненты сырья |
Ручной работа, перчатки, дозировочная аппаратура, перчатки  |
1-1) Вести процесс подбора и дозирования различных видов сырья под руководством рецептурщика более высокой квалификации |
|
1-2) Измельчать различные виды сырья на машинах или вручную |
|
2 |
Виды сырья, компоненты сырья |
Перчатки, емкости для сырья, ручная работа, перчатки, емкости для сырья |
2-1) Загружать все виды сырья в воронки тестосмесительных машин |
|
2-2) Принимать сырье и загружать все виды сырья в соответствии с рецептурами |
|
3 |
Различные виды сырья, поступающий жир |
Дозировочная аппаратура, органолептический и визуальный, ручной труд, перчатки, рецептурное отделение оборудования для приготовления рецептурных смесей |
3-1) Составлять рецептурные смеси путем подбора и дозирования видов сырья |
|
3-2) Контроль качества поступающего сырья, наблюдать за правильным дозированием и загрузкой видов сырья |

      Таблица 5. Требования к компетенциям рецептурщика

      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, а также здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач |
Выполнение стандартных практических заданий в известной ситуации, может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения простых заданий при работе с оборудованиями в кондитерском производстве |
Рецептуры изготовления кондитерских изделий; принцип работы обслуживаемого оборудования |
|
1-2) |
Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководством |
Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации при выполнении данной задачи |
Рецептуры изготовления кондитерских изделий; Правила техники безопасности, рецептуры изготовления кондитерских изделий, принцип работы обслуживаемого оборудования |

      Таблица 6. Требования к компетенциям рецептурщика

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-1) |
Решение стандартных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков самостоятельно под непосредственным руководства при выполнении данной задачи |
Умеет применять основные практические и познавательные навыки для выполнения несложных практических задач, демонстрируя навыки самоконтроля, самокоррекции действий в простых производственных ситуациях |
Рецептуры приготовления кондитерских масс, требования, предъявляемые к качеству сырья и масс |
|
2-2) |
Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, 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 |
Требования, предъявляемые к качеству сырья и масс, требования, предъявляемые к качеству сырья и масс, устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, правила техники безопасности, устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 11к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8274 "Аппаратчик приготовления инвертного сиропа" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Аппаратчик приготовления инвертного сиропа |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
3 |
4 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы аппаратчика приготовления инвертного сиропа

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрики, цех |
|
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта |
Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые аппаратчиком приготовления инвертного сиропа

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение технологического процесса инверсии сахарозы в инверторе; контроль и регулирование температурного режима технологического процесса; ведение процесса нейтрализации инвертного сиропа раствором щелочи; слив инвертного сиропа в сборники с фильтрацией; непрерывный отбор проб для лабораторного анализа на содержание редуцирующих веществ, регулирование их содержания путем введения дополнительного количества раствора кислоты или инвертного сиропа с меньшим содержанием редуцирующих веществ |
|
2 |
Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком

      приготовления инвертного сиропа

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Сахарный раствор |
Варочный аппарат, паровой глухой змеевик |
1-1) Вести технологический процесс инверсии сахарозы |
|
2 |
Оборудование |
Инструменты |
2-1) Устранение неисправностей в процессе работы оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика приготовления

      инвертного сиропа 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время при ведении технологического процесса инверсии сахарозы |
Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте технологического процесса инверсии сахарозы, демонстрирует навыки самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий в простых производственных ситуациях |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и (или) самостоятельно в области конкретного вида сельскохозяйственной отрасли, правила техники безопасности  |
|
2-1) |
Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы при работе с готовым инвертным сиропом  |
Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте работы с готовым инвертным сиропом |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и (или) самостоятельно в области конкретного вида сельскохозяйственной отрасли, правила техники безопасности |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 12к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Глазировщик" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Глазировщик |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
1 |
1 |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-4 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы глазировщика

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрика, цех |
|
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 |
Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы |
Не требуется |
|
2 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 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 глазировщиком

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Подогревание до установленной температуры и размешивание глазури, придание ей необходимой консистенции, добавление в помадную глазурь эссенции и краски; наблюдение за непрерывной подачей глазури и корпусов изделий к агрегатам и машинам, работой саморасклада, плотностью укладки корпусов изделий на ленту транспортера, прохождением изделий через глазирующий механизм и охлаждающий шкаф; глазирование кондитерских изделий вручную с нанесением установленного рисунка; определение соответствия процента глазури в конфетах установленным нормам |
|
2 |
Загрузка глазированных изделий в холодильный шкаф, подача изделий после охлаждения к весам или на последующую операцию; отбраковка дефектных кондитерских изделий |
|
3 |
Проверка хода транспортеров, глазирующего механизма и охлаждающих устройств; регулирование воздухоподающего механизма для получения слоя шоколадной глазури определенной толщины и с волнообразной поверхностью изделий |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых глазировщиком

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Кондитерские изделия |
Глазировочный механизм, печь, воздухоподающий механизм, глазировочный механизм, машины для декорирования |
1-1) Подготовка глазури    |
|
1-2) Глазирование конфет    |
|
2 |
Готовые глазированные изделия |
Тележка, ручная работа, холодильный шкаф |
2-1) Подача глазированных изделий на последующую операцию |
|
2-2) Отбраковка дефектных кондитерский изделий |
|
3 |
Глазировочный механизм, охлаждающее устройство, воздухоподающие механизмы |
Инструменты, ручная работа, средства для обслуживания механизма |
3-1) Контроль за оборудованием |
|
3-2) Проверять ход транспортеров |

      Таблица 5. Требования к компетенциям глазировщика

      1-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Индивидуальная ответственность глазировщика за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности |
Базовые навыки для выполнения простых задач |
Базовые знания о предмете труда глазировщика, знание правил техники безопасности и охраны труда |
|
1-2) |
Понимание необходимости выполнения задачи, ответственность за достижение результата |
Корректировка действий в соответствии с условиями рабочей ситуации, установление проблемы, ее причины и решение проблемы |
Базовые знания о простых инструментах и оборудовании, знание правил техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 6. Требования к компетенциям глазировщика

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-1) |
Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество работы при глазировании конфет |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий при выполнении глазирования конфет |
Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы, знание техники безопасности и охраны труда |
|
2-2) |
Ответственность глазировщика за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, защиту окружающей среды |
Практические и познавательные навыки для выполнения несложных задач |
Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 7. Требования к компетенциям глазировщика

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
3-1) |
Несет ответственность в рамках функциональных обязанностей, оценивает и определяет необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов |
Умеет решать стандартные однотипные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и (или) самостоятельно |
|
3-2) |
Понимает исполнительскую деятельность, включающей планирование рабочего процесса; предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы; поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные |
Действует на основе знаний и практического опыта, а также коррекция деятельности с учетом полученных результатов; демонстрирует навыки самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий в простых производственных ситуациях |
Владеет знаниями правил и требований обращения с продуктами трудовой деятельности и другими материалами; знает технологии преобразования предмета, планирование и организацию труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 13к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Дражировщик" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Дражировщик |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-4 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы дражировщика

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрика, цех |
|
Вредные и опасные условия труда |
Возможность получения травм |
|
Особые условия допуска к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный
уровень
ОРК |
Уровень профессионального образования
и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
2 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 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 дражировщиком

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Подготовка материалов для дражировочной массы; накатка и отделка сахарных видов драже; загрузка дражировочных котлов корпусами драже, поливка сиропом, пересыпание сахарной пудрой; наблюдение за процессом дражирования с целью получения драже требуемого размера, веса, формы и поверхности; ведение технологического процесса изготовления ликеро-желейных видов драже или драже лечебного назначения, содержащего медикаменты, витамины, бактерийные, вирусные, эндокринные или другие препараты; выгрузка драже |
|
2 |
Приготовление машинным способом или вручную различных корпусов драже: ликерных, помадных, желейных, фруктово-ягодных, карамельных, ореховых; контроль качества изготовления корпусов драже, полуфабрикатов и сиропов  |
|
3 |
Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых дражировщиком

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Сахарное драже |
Дражировочные котлы |
1-1) Глазирование конфет  |
|
2 |
Корпусы драже |
Корпусы, формы, драже |
2-1) Приготовление корпусов драже |
|
2-2) Контроль качества изготовления корпусов драже |
|
3 |
Обслуживаемое оборудование |
Инструменты, ручная работа, средства для обслуживания механизма |
3-1) Контроль за оборудованием; устранение неисправностей в процессе работы котлов |

      Таблица 5. Требования к компетенциям дражировщика

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов |
Решает однотипные задачи с применением основных практических навыков самостоятельно  |
Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки  |
|
2-1) |
Понимает исполнительскую деятельность, включающую планирование рабочего процесса; предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы; 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 выполнении им определенных задач |
Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы, техники безопасности |

      Таблица 6. Требования к компетенции дражировщика

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов |
Умеет решать практические задачи, имеет навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и (или) самостоятельно |
|
3-1) |
Понимание исполнительской деятельности, включающей приготовление корпусов драже |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках выполняемой задачи |
Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 14к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Бисквитчик" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Изготовитель бисквитов |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
1 |
1 |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-5 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы изготовителя бисквитов

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрика, цех |
|
Вредные и опасные условия труда |
Возможность получения травм |
|
Особые условия допуска
к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный
уровень
ОРК |
Уровень профессионального образования
и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
1 |
Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы |
Не требуется |
|
2 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
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 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 изготовителем бисквитов

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Заготовка сырья и материалов; обсыпка мукой и заправка лент теста между вальцами машины; наблюдение и регулирование процессов непрерывного замеса, вальцевания теста |
|
2 |
Раскатывание теста до определенной толщины, подсыпание его мукой, резка, отсадка или штамповка теста; загрузка теста в ротационную, штампующую или тестовыжимную машину; ведение процесса формования теста механизированным способом на ротационных, штампующих или тестовыжимных машинах; регулирование подачи теста, скорости движения теста по системе конвейеров, толщины тестовой ленты, регулирование работы штампующего механизма, кладки и перехода отформованных (вырубленных) изделий с полотна агрегата на листы (трафареты) или непосредственно на стальные ленты печи; контроль качества теста, поступающего от месильного отделения, и его вальцевания, наблюдение за процессом образования непрерывной тестовой ленты; разделка теста для различных видов бисквитных и пряничных изделий |
|
3 |
Ведение технологического процесса изготовления бисквитного печенья, пряников и сдобных изделий на формующем агрегате; ведение процесса изготовления различных видов сдобного печенья полумеханизированным способом; тиражирование пряников в барабанах или котлах, загрузка пряников, заливка их сиропом, выгрузка и сушка в сушильных шкафах или камерах; ведение процесса тиражирования пряников в непрерывно действующих барабанах |
|
4 |
Загрузка сырья в сбивальные машины по установленной рецептуре; наблюдение за процессом сбивания кремов; определение момента окончания процесса сбивания; наблюдение за вымешиванием различных начинок в темперирующей машине; ведение технологического процесса изготовления различных видов начинок для печенья, кремов для тортов и пирожных; отбраковка бисквитных изделий |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем

      бисквитов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Мука |
Ручной труд, машина для изготовления теста |
1-1) Изготовление теста  |
|
2

 |
Мука, тесто, полученные изделия формования |
Ротационная, штампующая машины, конвейер, печь, ручной труд |
2-1) Ведение процесса формования теста |
|
2-2) Контроль качества полученных изделий формования |
|
3 |
Полученные изделия формования |
Формующий агрегат, сушильные шкафы, камеры, барабаны |
3-1) Ведение технологического процесса изготовления сдобных изделий |
|
4 |
Начинки, обслуживаемое оборудование |
Сбивальные машины, темперирующая машина, инструменты, ручная работа, средства для обслуживания механизма |
4-1) Изготовление различных видов начинок для печенья, кремов для тортов и пирожных |
|
4-2) Контроль за оборудованием; устранение неисправностей в процессе работы котлов |

      Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя бисквитов

      1-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Индивидуальная ответственность изготовителя бисквитов за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности |
Базовые навыки для выполнения простых задач |
Базовые знания о предмете труда изготовителя бисквитов, знание правил техники безопасности и охраны труда |
|
2-1) |
Понимание необходимости выполнения задачи, ответственность за достижение результата |
Корректировка действий в соответствии с условиями рабочей ситуации, установление проблемы, ее причины и решение проблемы |
Знание правил техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя бисквитов

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-2) |
Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество ведения формования теста |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий при выполнении процесса формования теста |
Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы, знание техники безопасности и охраны труда |
|
3-1) |
Понимание исполнительской деятельности, включающей контроль качества полученных изделий формования |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках выполняемой задачи |
Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы; знание техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя бисквитов

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
4-1) |
Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество ведения формования теста |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий при выполнении процесса формования теста |
Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы, знание техники безопасности и охраны труда |
|
4-2) |
Понимание исполнительской деятельности, включающей контроль качества полученных изделий формования |
Ответственность за результаты и качество работы в рамках выполняемой задачи |
Знание правил техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 15к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
7412 "Кондитер" |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство" |
|
Профессия по ЕТКС |
Кондитер |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
1 |
1 |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-5 |
|
4 |
6 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы кондитера

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Кондитерское производство, фабрика, цех |
|
Вредные и опасные условия труда |
Возможность получения травм |
|
Особые условия допуска к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Уровень профессионального образования
и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
1 |
Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы |
Не требуется |
|
2 |
Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) |
 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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта  |
 Не менее 1 года на 2 уровне |
|
4 |
Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта |
Опыт работы не менее 3-х лет на 3 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые кондитером

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр
трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста, разделка полученных полуфабрикатов; приготовление различных видов теста, кремов, начинок, заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре; вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм, зачистка форм и бисквита, подвозка полуфабрикатов к рабочим местам; подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов, формовка тестовых заготовок; загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы; контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа; загрузка в барабаны машины крема или начинок, подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер |
|
2 |
Ведение процесса формования сложно-фигурного печенья, наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы; изготовление сэндвичей на машине; ведение процесса изготовления тортов, пирожных, штучных кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, кексов, рулетов, печенья различного ассортимента; ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам; проверка веса готовых изделий; разработка рецептов кондитерских изделий |
|
3 |
Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных, набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки; штамповка, формовка и отсадка изделий на листы, отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом, передача на закаливание изделий из мороженого; фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов, формовка, изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе, подбор крема по цветам, нанесение узора; монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей, визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных; формование сложнофигурных тестовых заготовок, сложная художественная отделка изделий, подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых кондитером

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Мучное, творожное тесто, сиропы, крема, начинки, полуфабрикаты, сырье, начинки |
Посуда для замешивания, миксеры, печь, контрольно-измерительные приборы |
1-1) Замешивание теста, приготовление сиропов, кремов, начинок  |
|
1-2) Проверка качества полуфабрикатов, сырья, начинок  |
|
2

 |
Торты, пирожные, хлебобулочные изделия, сэндвичи, рулеты, кексы, печенье, рецептура |
Отсадочные машины, листы, машины для изготовления сэндвичей, холодильный шкаф, организационная техника, канцелярские принадлежности, электронные и бумажные носители информации |
2-1) Ведение процесса изготовления простых, высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов, пирожных, штучных кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, кексов, рулетов, печенья различного ассортимента |
|
2-2) Разработка рецептуры кондитерских изделий |
|
3 |
Полуфабрикаты, коржи, торты, пирожные, хлебобулочные изделия, рулеты, кексы, печенье |
Ножи, формы, отсадочные листы, намазные машины, кондитерские шприцы |
3-1) Фигурная нарезка, раскладка, выравнивание и нарезание выпеченных полуфабрикатов |
|
3-2) Художественное оформление готовых кондитерских изделий |

      Таблица 5. Требования к компетенциям кондитера 1-го

      квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Индивидуальная ответственность кондитера за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности |
Базовые навыки для выполнения простых задач |
Базовые знания о предмете труда кондитера, знание правил техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 6. Требования к компетенциям кондитера

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания

 |
|
1-2) |
Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество работы кондитера |
Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий |
Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы; знание техники безопасности и охраны труда |
|
2-1) |
Ответственность кондитера за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, защиту окружающей среды |
Практические и познавательные навыки для выполнения несложных задач |
Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 7. Требования к компетенциям кондитера

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
2-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей кондитера оценивать и определять необходимые ресурсы, время для достижения установленных результатов |
Навыки самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе самостоятельной подготовки  |

      Таблица 8. Требования к компетенциям кондитера 4-го

      квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр
задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
3-1) |
Исполнительская деятельность: определение задач и планирование деятельности с учетом поставленной цели; предусматривает самостоятельное определение задач; оценивает результаты рабочих процессов в соответствии с заранее установленными критериями, документируя и представляя производственные данные руководству; определяет и согласовывает с непосредственным руководством альтернативные действия и взаимодействия с другими рабочими как того требуют обстоятельства |
Решает различные типы практических задач, требующих самостоятельного анализа рабочей ситуации и ее предсказуемых изменений; применяет широкий ряд практических и познавательных навыков в самостоятельном планировании, выполнении работы и оценке рабочих процессов и результатов работы  |
Знания для осуществления деятельности на основе практического опыта, полученные в процессе профессионального образования; обладает широким спектром знаний по рабочим процессам, контролю процедур, качества, документации и учета; знает основные инструменты и оборудования, используемые в производстве, принципы использования, техобслуживания, перемещения и хранения инструментов, оборудования и материалов |
|
3-2) |
Руководит работой других работников с принятием ответственности за результат их действий; основываясь на общем плане работы, в состоянии разрабатывать краткосрочные планы работ для групп рабочих, может инструктировать и руководить другими рабочими |
Выбирает технологические пути осуществления деятельности; конкретизирует полученные задания, учитывает и сверяет ход работ с планом, следит за соответствием результатов работы нормам |
Знает подходы, принципы и способы постановки и решения профессиональных задач, нормы этики и психологии отношений, способы мотивации и стимулирования труда, законодательные нормы |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 16к профессиональному стандартув деятельности покондитерскому производству |

      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