

## Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по переработке мяса и мясных продуктов

### *Утративший силу*

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/47. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9435. Утратил силу приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 20 декабря 2020 года № 393.

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

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

1. Утвердить профессиональный стандарт в деятельности по переработке мяса и мясных продуктов.

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

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

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

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

Министр

А. Мамытбеков

Согласовано  
Министр труда и  
социальной защиты населения  
Республики Казахстан

\_\_\_\_\_ Т. Дуйсенова  
от 7 апреля 2014 года

Утвержден  
приказом Министра  
сельского хозяйства  
Республики Казахстан  
от 21 января 2014 года № 20/47

## **Профессиональный стандарт в деятельности по переработке мяса и мясных продуктов**

### **1. Общие положения**

1. Профессиональный стандарт в деятельности по переработке мяса и мясных продуктов (далее - ПС) предназначен для:

1) регулирования взаимодействия трудовой сферы и сферы профессионального образования;

2) регламентации требований для разработки программ подготовки, повышения квалификации и профессиональной переподготовки;

3) регламентации требований для оценки компетенций работников при аттестации и сертификации персонала;

4) выработки единых требований к содержанию профессиональной деятельности, обновления квалификационных требований, отвечающих современным потребностям рынка труда;

5) решения широкого круга задач в области управления персоналом;

6) разработки образовательных стандартов, учебных планов, модульных учебных программ, а также разработки соответствующих учебно-методических материалов;

7) проведения оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

2. Основными пользователями ПС являются:

1) выпускники организаций образования, работники;

2) руководители и работники организаций, руководители и специалисты подразделений управления персоналом организаций;

3) специалисты, разрабатывающие образовательные программы;

4) специалисты в области оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

3. На основе ПС могут разрабатываться внутренние, корпоративные стандарты организаций на функциональные модели деятельности, должности,

повышение квалификации, аттестацию работников, систему стимулирования труда и другие.

4. В профессиональном стандарте 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 профессионального стандарта – структурный элемент ПС, содержащий развернутую характеристику конкретной трудовой функции, которая является целостной, завершенной, относительно автономной и значимой для данного вида трудовой деятельности;

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

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

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

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

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

15) отраслевая рамка квалификаций – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли;

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

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

## **2. Паспорт ПС**

5. Вид экономической деятельности (область профессиональной деятельности) Государственный классификатор Республики Казахстан 03-2007: 10.11 Переработка и консервирование мяса, 10.12 Переработка и консервирование мяса домашней птицы, 10.13 Производство продуктов из мяса и мяса домашней птицы.

6. Основная цель вида экономической (области профессиональной) деятельности: переработка мяса и мясных продуктов предприятий агропромышленного комплекса.

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

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

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

обработчик шкур;

обработчик мясных туш;

аппаратчик стерилизации мясного сырья;

изготовитель натуральной колбасной оболочки;

аппаратчик термической обработки мясопродуктов;

оператор автомата по производству полуфабрикатов;

оператор автоматической линии производства сосисок;  
аппаратчик пастеризации яичной массы;  
аппаратчик сушки яичной массы;  
оператор термокамер и термоагрегатов;  
оператор коптильной установки;  
распиловщик мясопродуктов;  
аппаратчик термической обработки колбасных изделий.

### **3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)**

#### **Параграф 1. Обработчик шкур**

8. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

9. Возможные наименования должностей: обработчик шкур.

10. Профессия "обработчик шкур" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса получения, обработки, выделки и облагораживания кожевенного сырья.

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

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

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

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

15. Требования к компетенциям обработчика шкур указаны в таблицах 5, 6 Приложения 2 к настоящему ПС.

#### **Параграф 2. Обработчик мясных туш**

16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

17. Возможные наименования должностей: обработчик мясных туш.

18. Профессия "обработчик мясных туш" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса сухой и мокрой обработки шкур на линиях переработки скота.

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

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

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

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

23. Требования к компетенциям обработчика мясных туш указаны в таблице 5 Приложения 3 к настоящему ПС.

### **Параграф 3. Аппаратчик стерилизации мясного сырья**

24. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

25. Возможные наименования должностей: аппаратчик стерилизации мясного сырья.

26. Профессия "аппаратчик стерилизации мясного сырья" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса стерилизации мясных консервов в стерилизаторах различных систем.

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

28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика стерилизации мясного сырья приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком стерилизации мясного сырья, указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком стерилизации мясного сырья, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

31. Требования к компетенциям аппаратчика стерилизации мясного сырья указаны в таблице 5 Приложения 4 к настоящему ПС.

### **Параграф 4. Изготовитель натуральной колбасной оболочки**

32. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

33. Возможные наименования должностей: изготовитель натуральной колбасной оболочки.

34. Профессия "изготовитель натуральной колбасной оболочки" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке всех видов кишок одного вида скота в готовый фабрикат.

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

36. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя натуральной колбасной оболочки приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

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

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

39. Требования к компетенциям изготовителя натуральной колбасной оболочки указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 5 к настоящему ПС.

## **Параграф 5. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов**

40. Квалификационный уровень по ОРК – 3-4.

41. Возможные наименования должностей: аппаратчик термической обработки мясопродуктов.

42. Профессия "аппаратчик термической обработки мясопродуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса варки, охлаждения и запекания мяса и субпродуктов.

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

44. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика термической обработки мясопродуктов приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком термической обработки мясопродуктов, указан в таблице 3 Приложения 6 к профессиональному стандарту.

46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком термической обработки мясопродуктов, приведены в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

47. Требования к компетенциям аппаратчика термической обработки мясопродуктов указаны в таблице 5 и 6 Приложения 6 к настоящему ПС.

## **Параграф 6. Оператор автомата по производству полуфабрикатов**

48. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

49. Возможные наименования должностей: оператор автомата по производству полуфабрикатов.

50. Профессия "оператор автомата по производству полуфабрикатов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштеков, фрикаделек и пельменей на автомате по производству полуфабрикатов.

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

52. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автомата по производству полуфабрикатов приведены в таблице 2 Приложения 7 к настоящему ПС.

53. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автомата по производству полуфабрикатов, указан в таблице 3 Приложения 7 к настоящему ПС.

54. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором автомата по производству полуфабрикатов, приведены в таблице 4 Приложения 7 к настоящему ПС.

55. Требования к компетенциям оператора автомата по производству полуфабрикатов указаны в таблице 5, 6 Приложения 7 к настоящему ПС.

## **Параграф 7. Оператор автоматической линии производства сосисок**

56. Квалификационный уровень по ОРК – 4.

57. Возможные наименования должностей: оператор автоматической линии производства сосисок.

58. Профессия "оператор автоматической линии производства сосисок" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства сосисок на автоматической линии.

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

60. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автоматической линии производства сосисок приведены в таблице 2 Приложения 8 к настоящему ПС.

61. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автоматической линии производства сосисок, указан в таблице 3 Приложения 8 к настоящему ПС.

62. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором автоматической линии производства сосисок, приведены в таблице 4 Приложения 8 к настоящему ПС.

63. Требования к компетенциям оператора автоматической линии производства сосисок указаны в таблице 5 Приложения 8 к настоящему ПС.

## **Параграф 8. Аппаратчик пастеризации яичной массы**

64. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

65. Возможные наименования должностей: аппаратчик пастеризации яичной массы.

66. Профессия "аппаратчик пастеризации яичной массы" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса пастеризации, выдержки и охлаждения яичной массы в пастеризационно-охладительной установке по строго определенному режиму (время и температура).

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

68. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика пастеризации яичной массы приведены в таблице 2 Приложения 9 к настоящему ПС.

69. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пастеризации яичной массы, указан в таблице 3 Приложения 9 к настоящему ПС.

70. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком пастеризации яичной массы, приведены в таблице 4 Приложения 9 к настоящему ПС.

71. Требования к компетенциям аппаратчика пастеризации яичной массы указаны в таблице 5 Приложения 9 к настоящему ПС.

## **Параграф 9. Аппаратчик сушки яичной массы**

72. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

73. Возможные наименования должностей: аппаратчик сушки яичной массы.

74. Профессия "аппаратчик сушки яичной массы" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса сушки яичной массы в сушильных аппаратах.

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

76. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика сушки яичной массы приведены в таблице 2 Приложения 10 к настоящему ПС.

77. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сушки яичной массы, указан в таблице 3 Приложения 10 к настоящему ПС.

78. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком сушки яичной массы, приведены в таблице 4 Приложения 10 к настоящему ПС.

79. Требования к компетенции аппаратчика сушки яичной массы указаны в таблице 5 Приложения 10 к настоящему ПС.

## **Параграф 10. Оператор термокамер и термоагрегатов**

80. Квалификационный уровень по ОРК – 4.

81. Возможные наименования должностей: оператор термокамер и термоагрегатов.

82. Профессия "оператор термокамер и термоагрегатов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса термической обработки мяса.

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

84. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора термокамер и термоагрегатов приведены в таблице 2 Приложения 11 к настоящему ПС.

85. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором термокамер и термоагрегатов, указан в таблице 3 Приложения 11 к настоящему ПС.

86. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором термокамер и термоагрегатов, приведены в таблице 4 Приложения 11 к настоящему ПС.

87. Требования к компетенции оператора термокамер и термоагрегатов указаны в таблице 5 Приложения 11 к настоящему ПС.

## **Параграф 11. Оператор коптильной установки**

88. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

89. Возможные наименования должностей: оператор коптильной установки.

90. Профессия "оператор коптильной установки" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса копчения холодным или горячим способом в коптильных установках (камерах) периодического и непрерывного действия.

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

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

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

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

95. Требования к компетенции оператора коптильной установки указаны в таблице 5 Приложения 12 к настоящему ПС.

## **Параграф 12. Распиловщик мясопродуктов**

96. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

97. Возможные наименования должностей: распиловщик мясопродуктов.

98. Профессия "распиловщик мясопродуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: распиливание (разруб) мясных туш всех видов (полутуш, четвертин) на сортовые отрубы с соблюдением стандартов розничного разруба и норм выходов по сортам.

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

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

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

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

103. Требования к компетенции распиловщика мясопродуктов указаны в таблице 5 Приложения 13 к настоящему ПС.

## **Параграф 13. Аппаратчик термической обработки колбасных изделий**

104. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

105. Возможные наименования должностей: аппаратчик термической обработки колбасных изделий.

106. Профессия "аппаратчик термической обработки колбасных изделий" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией

основной функции: ведение процесса варки мяса и субпродуктов для студня, зельцев и субпродуктовых колбас.

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

108. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика термической обработки колбасных изделий приведены в таблице 2 Приложения 14 к настоящему ПС.

109. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком термической обработки колбасных изделий, указан в таблице 3 Приложения 14 к настоящему ПС.

110. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком термической обработки колбасных изделий, приведены в таблице 4 Приложения 14 к настоящему ПС.

111. Требования к компетенции аппаратчика термической обработки колбасных изделий указаны в таблице 5 Приложения 14 к настоящему ПС.

#### 4. Разработчики ПС

112. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

113. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 15 к настоящему ПС.

Приложение 1  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

#### Виды деятельности, профессии, квалификационные уровни

№ п/п	Наименование вида деятельности	Наименование профессии с учетом тенденций рынка труда	Наименование профессии согласно государственному классификатору занятий Республики Казахстан 01-2005	Квалификационный уровень ОРК
1.	Переработка мяса и мясной продукции	Обработчик шкур	Обработчик шкур	2-3
2.	Переработка мяса и мясной продукции	Обработчик мясных туш	Обработчик мясных туш	3
3.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик стерилизации мясного сырья	Аппаратчик стерилизации мясного сырья	3
4.	Переработка мяса и мясной продукции	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-3

5.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-4
6.	Переработка мяса и мясной продукции	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-3
7.	Переработка мяса и мясной продукции	Оператор автоматической линии производства сосисок	Оператор автоматической линии производства сосисок	4
8.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик пастеризации яичной массы	Аппаратчик пастеризации яичной массы	3
9.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик сушки яичной массы	Аппаратчик сушки яичной массы	3
10.	Переработка мяса и мясной продукции	Оператор термокамер и термоагрегатов	Оператор термокамер и термоагрегатов	4
11.	Переработка мяса и мясной продукции	Оператор коптильной установки	Оператор коптильной установки	3
12.	Переработка мяса и мясной продукции	Распиловщик мясопродуктов	Распиловщик мясопродуктов	3
13.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	3

Приложение 2  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

**Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами**

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	6121 Обработчик шкур
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Обработчик шкур
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-5

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

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка ( краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	Не требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые обработчиком шкур

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Обрядка шкур крупного и мелкого рогатого скота: удаление прирезей мяса, жира, бахромок
2	Расстилка шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур всех видов скота
3	Обрядка шкур крупного и мелкого рогатого скота: удаление прирезей мяса, жира, бахромок
4	Расстилка шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур всех видов скота
5	Удаление навала со шкур вручную стругом (косой) или навалосгоночным рубанком

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых обработчиком шкур

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Шкура	Скребок, стеллаж	1-1) Удаление крови и грязи скребками под душем
2	Шкура	Барабан, тележки-козлы	2-1) Промывка шкур в барабанах. Навешивание шкур на тележки-козлы для стекания
3	Шкура	Скребок, стеллаж	3-1) Удаление крови и грязи скребками под душем

4	Шкура	Барабан	4-1) Укладывание навальных шкур на стеллажи для размачивания навала и подача их к месту его удаления
5	Шкура	Барабан	5-1) Промывка шкур в барабанах

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартные практические задачи для достижения поставленных результатов	Знания техники безопасности и охраны труда. Знания режима и правил обработки навальных и без навальных шкур. Знания устройства и правил работы обслуживаемого оборудования и механизмов

Таблица 6. Требования к компетенциям обработчика шкур 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартные практические задачи для достижения поставленных результатов	Знания техники безопасности и охраны труда. Знания режима и правил обработки навальных и без навальных шкур. Знания устройства и правил работы обслуживаемого оборудования и механизмов
3-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения выбора способов действий по заданному инструкциям и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знания технологических требований, предъявляемых к промывке шкур
4-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Навыки коррекции действий в соответствии с условиями рабочей ситуации при выполнении обработки шкур	Знания санитарных требований к сбору и обработке пищевого сырья

Приложение 3  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

**Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами**

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7411 Обработчик мясных туш
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Обработчик мясных туш
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3

**Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы обработчика мясных туш**

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется

**Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые обработчиком мясных туш**

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Сухая и мокрая обработка туш на линиях переработки скота и при подготовке сырья для колбасного, мясоконсервного производства и производства мясных полуфабрикатов, удаление побитостей и кровоподтеков, срезка пленок и бахромок, обезжиривание туши в соответствии с технологической инструкцией, отделение хвоста или курдюка
2	Промывка туш (полутуш) в моечных машинах, из шланга или гидрощетками, удаление остатков воды на туше

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых обработчиком мясных туш

Ш и фр трудо вой функ ции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудо вые дей ствия)
1	Туша	Нож, клеймо	1-1) Подрезка становой жилы, подготовка шпагата, подвязка петель шеи и передних ног. Наложение клейм по упитанности на туши
2	Туша	Вода, нож	2-1) Промывка туш. Срезание ветеринарных и сортовых клейм, недопущение излишних отходов мяса

Таблица 5. Требования к компетенциям обработчика мясных туш 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартные практические задачи для достижения поставленных результатов	Знания техники безопасности и охраны труда. Знания устройства обслуживаемого оборудования. Знания свойств мяса скота различных видов
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения выбора способов действий по заданным инструкциям и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации при выполнении обработки мясных туш	Знания правил пользования инструментами-ножами, мусатами. Знания требований технологической инструкции по зачистке сухой и мокрой обработке мясных туш

Приложение 4  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик стерилизации мясного сырья
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик стерилизации мясного сырья
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика стерилизации мясного сырья

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком стерилизации мясного сырья

Ш и ф р трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса термической обработки условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением в санитарных бойнях
2	Включение и опробование оборудования, механическая очистка, промывка и его дезинфекция
3	Загрузка сырья и выгрузка готовой продукции, охлаждение ее и укладка в тару

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком стерилизации мясного сырья

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Мясопродукты	Аппарат по термообработке	1-1) Термическая обработка мяса и субпродуктов.
	Аппарат по термообработке	Датчики температуры и режимов	1-2) Регулирование температуры и давления в аппарате.
2	Аппарат по термообработке	Моющие средства	2-1) Механическая очистка, промывка и дезинфекция.
3	Мясопродукты	Тара	3-1) Охлаждение ее и укладка в тару

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика стерилизации мясного сырья 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Решение стандартных и однотипных практических задач и достижение поставленных результатов	Знание техники безопасности и охраны труда. Устройство обслуживаемого оборудования
1-2)	Может выражать недовольство по поводу бессмысленных затрат или неэффективности, но не делает конкретных шагов для улучшения ситуации	Умения применять основные практические и познавательные навыки для выполнения несложных практических задач	Свойства мяса скота различных видов
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их	Выбор способа действий по заданному инструкциями и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением
3-1)	Хорошо работает в команде. Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Навыки самоконтроля, самокоррекции действий в простых производственных ситуациях при выполнении стерилизации мясного сырья	Условно готовое сырье (туши, органы), назначение их и режимы термической обработки

Приложение 5  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7411 Изготовитель натуральной колбасной оболочки
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Изготовитель натуральной колбасной оболочки
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя натуральной колбасной оболочки

	Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства,
--	---

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	предприятия по переработке скота и продуктов убоя	
Вредные и опасные условия труда	Отсутствуют	
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан	
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
1	Практический опыт и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы при наличии основного среднего образования, но не ниже начального образования	Не требуется
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка ( краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	Не требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем натуральной колбасной оболочки

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение работ по обработке кишок на операциях дополнительной зачистки вручную свиных и бараньих черев, говяжьих кругов после обезжиривания на машине
2	Выполнение работ по обработке кишок на операциях дополнительной зачистки вручную свиных и бараньих черев, говяжьих кругов после обезжиривания на машине
3	Подготовка кишечной оболочки для колбасного производства (замочка, промывка)
4	Выполнение работ по обработке кишок на операциях дополнительной зачистки вручную свиных и бараньих черев, говяжьих кругов после обезжиривания на машине
5	Подготовка кишечной оболочки для колбасного производства (замочка, промывка)
6	Промывка в рассоле и укладка в соответствии с товарными отметками по сортам и калибрам

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем натуральной колбасной оболочки

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)

1	Бочка с кишечным сырьем	Емкость	1-1) Выгрузка соленого кишечного сырья из тары
	Оборудование	Личные знания	1-2) Подготовка инструмента, инвентаря, тары, проверка исправности водопровода и воздухопровода
2	Бочка с кишечным сырьем	Емкость	2-1) Выгрузка соленого кишечного сырья из тары
	Оборудование	Личные знания	2-2) Подготовка инструмента, инвентаря, тары, проверка исправности водопровода и воздухопровода
3	Кишки	Воздушный нагнетатель	3-1) Сортировка и калибровка кишок (продувание их воздухом)
	Кишки	Личные знания	3-2) Разбор кишок после замочки
4	Бочка с кишечным сырьем	Емкость	4-1) Выгрузка соленого кишечного сырья из тары
	Оборудование	Личные знания	4-2) Подготовка инструмента, инвентаря, тары, проверка исправности водопровода и воздухопровода
5	Кишки	Воздушный нагнетатель	5-1) Сортировка и калибровка кишок (продувание их воздухом)
6	Кишки	Личные знания	6-1) Разбор кишок после замочки
	Кишки	Личные знания	6-2) Выявление дефектов и нарезка по установленной длине в зависимости от вида и сорта вырабатываемых колбасных изделий

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя натуральной колбасной оболочки 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных	Умения решать практические задачи при изготовлении натуральной колбасной оболочки	Знание техники безопасности и охраны труда. Знания способов и приемов обработки кишок

Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя натуральной колбасной оболочки 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр	Личностные и профессиональные	Умения	Знания

задачи	компетенции	и навыки	
2-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных	Умения решать практические задач при изготовлении натуральной колбасной оболочки	Знание техники безопасности и охраны труда. Знания способов и приемов обработки кишок
2-2)	Может выражать недовольство по поводу бессмысленных затрат или неэффективности, но не делает конкретных шагов для улучшения ситуации	Выбор способа действий по заданному инструкциями в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание стандартов на кишечное сырье и готовый фабрикат всех видов кишок

Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя натуральной колбасной оболочки 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
3-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать практические задач при изготовлении натуральной колбасной оболочки	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание способов и приемов обработки кишок
3-2)	Может выражать недовольство по поводу бессмысленных затрат или неэффективности, но не делает конкретных шагов для улучшения ситуации	Умения выбора способов действий по заданным инструкциям в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание стандартов на кишечное сырье и готовый фабрикат всех видов кишок
3-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Навыки выбора способа действий по обработке кишок	Знания признаков прижизненных пороков и производственных дефектов кишок и способы их выявления
3-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Выбор способа действий по заданным инструкциям при изготовлении колбасной оболочки	Знание устройств и правил эксплуатации оборудования
4-1)	Видит новые возможности и использует их Хорошо работает в команде Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией Использует базовые правила, опирается на предыдущий опыт	Навыки самоконтроля, само коррекции действий в простых производственных ситуациях по изготовлению натуральной колбасной оболочки	Технологические требования, предъявляемые к оболочкам для видов вырабатываемых колбасных изделий

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-5
4	6

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика термической обработки мясопродуктов

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях
4	Техническое и профессиональное образование повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка), практический опыт	Опыт работы не менее 3-х лет

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком термической обработки мясопродуктов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса бланшировки и обжаривания мясопродуктов в котлах и на плитах
2	Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления пара и температурного режима
3	Передача продукта на дальнейшую обработку в консервное производство
4	Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в копильных камерах

5	Регулирование температурного режима, наблюдение за продолжительностью технологического процесса и определение готовности продукта
6	Контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации
7	Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком термической обработки мясопродуктов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Мясо	Котлы	1-1) Бланширование и обжаривание мясопродуктов
2	Котлы	Контрольно-измерительные приборы	2-1) Регулирование давления пара и температурного режима
3	Мясопродукты	Тележка	3-1) Передача продукта на дальнейшую обработку в консервное производство
4	Мясо Мясопродукты	Коптильная установка Тележка	4-1) Загрузка сырья и выгрузка готового продукта
5	Котлы Коптильная установка	Контрольно-измерительные приборы	5-1) Регулирование температурного режима, наблюдение за продолжительностью технологического процесса и определение готовности продукта
6	Колбасные изделия	Нормативы	6-1) Контроль показателей качества колбасных изделий
7	Оборудование	Чистящие средства	7-1) Чистка оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика термической обработки мясопродуктов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартных задач при термической обработке мясопродуктов	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства обслуживаемого оборудования. Знание способов определения окончания процессов обработки
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение Хорошо работает в команде	Умения выбора режимов обработки мясопродуктов	Знание правил пользования контрольно-измерительными приборами и режимов обработки мясопродуктов
	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией.	Умения применять знания норм	

3-1)	Использует базовые правила и предыдущий опыт	расхода сырья и вспомогательных материалов	Знание норм расхода сырья и вспомогательных материалов
------	--	--	--

Таблица 6. Требования к компетенциям аппаратчика термической обработки мясопродуктов 4-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
4-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартных задач при термической обработке мясопродуктов	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание способов определения окончания процессов обработки
5-1)	Видит новые возможности и использует их	Умения выбора режимов обработки мясопродуктов	Знание правил пользования контрольно-измерительными приборами и режимов обработки мясопродуктов
6-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания норм расхода сырья и вспомогательных материалов	Знание норм расхода сырья и вспомогательных материалов
7-1)	Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умения применять знания устройства оборудования при его обслуживании	Знание устройства обслуживаемого оборудования

Приложение 7  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Оператор автомата по производству полуфабрикатов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Оператор автомата по производству полуфабрикатов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автомата по производству полуфабрикатов

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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	
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	Не требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автомата по производству полуфабрикатов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек и пельменей на автомате - подача и укладка лотков на транспортер автомата, отбраковка полуфабрикатов с дефектами, подравнивание их на стыках лотков
2	Подача ящиков (коробок) с продукцией на экспедицию или холодильник
3	Сборка, разборка, чистка и промывка оборудования

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором автомата по производству полуфабрикатов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Фарш, бифштекс, фрикадельки, котлетами	Ящики, рабочая одежда	1-1) Укладка фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с котлетами в ящики (коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции
2	Фарш, бифштекс, фрикадельки,		2-1) Регулирование работы автомата или линии, обеспечение равномерного поступления фарша, панировочных сухарей,

	котлетами	Автоматическая линия, рабочая одежда	подачи лотков, наблюдение за правильной формовкой, дозировкой и панировкой в зависимости от вида изготавливаемой продукции
3	Автоматическая линия	Вода, моющие средства	3-1) Сборка, разборка, чистка и промывка оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора автоматов по производству полуфабрикатов 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания и навыки по формовке всего ассортимента продукции	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства обслуживаемого оборудования, технологические требования по формовке всего ассортимента продукции
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе, видит новые возможности и использует их, хорошо работает в команде	Навыки способов устранения брака формовки	Знание способов устранения брака формовки

Таблица 6. Требования к компетенциям оператора автоматов по производству полуфабрикатов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания и навыки по формовке всего ассортимента продукции	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства обслуживаемого оборудования, технологические требования по формовке всего ассортимента продукции
2-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе, видит новые возможности и использует их, хорошо работает в команде	Навыки способов устранения брака формовки	Знание способов устранения брака формовки
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Навыки укладки и упаковки полуфабрикатов	Знание требований, предъявляемые к укладке и упаковке полуфабрикатов и применяемой таре

**Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами**

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Оператор автоматической линии производства сосисок
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Оператор автоматической линии производства сосисок
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
4	6

**Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автоматической линии производства сосисок**

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя	
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
4	Техническое и профессиональное образование повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка), практический опыт	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 3-х лет на предыдущих позициях

**Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автоматической линии производства сосисок**

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса производства сосисок на автоматической линии
2	Наблюдение за работой нагнетателя фарша, агрегата формования, автомата ориентации и раскладки, технологического блока (камеры обжарки, варки, охлаждения), технологического конвейера, оборудования по автоматической упаковке, а также систем приготовления холодного воздуха, гидроприводных механизмов, средств контрольно-измерительных приборов и автоматики
3	Регулирование параметров технологического режима

**Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором автоматической линии производства сосисок**

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)

1	Производственная линия	Контрольно измерительные приборы	1-1) Проверка работы автомата на холостом ходу
2	Мясо	Производственная линия	2-1) Наблюдение за работой линии
3	Производственная линия	Контрольно измерительные приборы	3-1) Контроль за работой автомата

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора автоматической линии производства сосисок 4-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания устройства и правила наладки машин и аппаратов, входящих в состав автоматической линии	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства и правил наладки машин и аппаратов, входящих в состав автоматической линии
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команд	Умения применять навыки работы с приборами контрольно-измерительных приборов и автоматики	Знание правил работы с приборами контрольно-измерительных приборов и автоматики
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умения применять знания технологических режимов обработки сырья	Знание технологических режимов обработки сырья. Знание стандартов на готовую продукцию

Приложение 9  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик пастеризации яичной массы
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Птицепереработка
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик пастеризации яичной массы
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика пастеризации яичной массы

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пастеризации яичной массы

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса пастеризации, выдержки и охлаждения яичной массы в пластинчатой пастеризационно-охладительной установке по строго определенному режиму (время и температура)
2	Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов процессов пастеризации, выдержки и охлаждения, давления, температуры, подачи пара и охлаждающей воды в соответствии с заданными температурными режимами
3	Контроль качества готовой продукции

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком пастеризации яичной массы

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Пастеризационно-охладительная установка	Инструменты	1-1) Наладка оборудования и устранение неисправностей в его работе
2	Яичная масса	Пастеризационно-охладительная установка	2-1) Подача яичной массы в пастеризационно-охладительную установку
			3-1) Чистка и мойка оборудования

3	Пастеризационно-охладительная установка	Моющие средства	дезинфицирующими растворами с разборкой и сборкой оборудования
---	---	-----------------	--

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика пастеризации яичной массы 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания пластинчатой пастеризационно-охладительной установки	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства и принципов работы пластинчатой пастеризационно-охладительной установки
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Навыки по обслуживанию, регулировке и наладке оборудования, контрольно-измерительных и сигнальных приборов	Знание правил работы на аппаратах под давлением, инструкции по обслуживанию, регулировке и наладке оборудования, контрольно-измерительных и сигнальных приборов
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Применение знаний инструкций по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности	Знание инструкций по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности

Приложение 10  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик сушки яичной массы
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Птицепереработка
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик сушки яичной массы
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика сушки яичной массы

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сушки яичной массы

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса сушки яичной массы на специальном оборудовании
2	Проверка состояния и подготовка к работе оборудования для сушки
3	Наблюдение за работой установки, процессом сушки и показаниями контрольно-измерительных приборов и периодическая запись в журнал показаний приборов

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком сушки яичной массы

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Яичная масса	Измерительные приборы	1-1) Проверка качества поступающей на сушку яичной массы
2	Яичная масса	Аппарат подачи яичной массы	2-1) Регулирование подачи яичной массы и температурного режима
3	Аппарат сушки и подачи яичной массы	Моющие средства	3-1) Промывка и установка диска, прочистка или смена форсунок, чистка оборудования и смазка механизмов

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика сушки яичной массы 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания физико-химических свойств яйца	Знание техники безопасности и охраны труда; Знание физико-химических свойств яйца; Знание требований, предъявляемых к качеству поступающей на сушку яичной массы
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Навыки выбора режимов работы сушильной установки	Знание режимов работы сушильной установки; Знание стандартов и технических условий на меланж, сухой яичный порошок
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила, предыдущий опыт	Умения применять основные практические и познавательные навыки для выполнения несложных практических задач, демонстрируя навыки самоконтроля, самокоррекции действий в простых производственных ситуациях	Знание инструкций по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности

Приложение 11  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Оператор термокамер и термоагрегатов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Оператор термокамер и термоагрегатов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
4	6

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

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя	
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
4	Техническое и профессиональное образование повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка), практический опыт	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 3-х лет на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором термокамер и термоагрегатов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса термической обработки колбасных изделий высшего сорта в термокамерах и термоагрегатах
2	Контроль показателей качества готовой продукции, ее соответствия нормативно-технической документации
3	Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов, периодическая их чистка

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором термокамер и термоагрегатов

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Мясопродукты	Нормативно-технические требования	1-1) Контроль показателей качества готовой продукции, ее соответствия нормативно-технической документации
2	Термокамера	-	2-1) Соблюдение санитарно-гигиенического режима в камерах
3	Оборудование	Честящие средства	3-1) Чистка и мойка оборудования дезинфицирующими растворами с разборкой и сборкой оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора термокамер и термоагрегатов 4-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания

1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Навыки выявления и устранения неполадок и дефектов в работе отдельных узлов	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства и принципов действия контрольно-измерительных приборов, способы выявления и устранения неполадок и дефектов в работе отдельных узлов
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Умения применять знаний схем и правил обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций, рецептуру готовой продукции	Знание схем и правил обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций, рецептуру готовой продукции
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Умения использования параметров технологических процессов	Знание параметров технологических процессов

Приложение 12  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

**Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами**

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Оператор коптильной установки
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 50, Добыча и переработка рыбы и морепродуктов
Профессия по ЕТКС	Оператор коптильной установки
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4-5

**Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора коптильной установки**

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
Вредные и опасные условия труда	Отсутствуют
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан

Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором коптильной установки

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в коптильных установках (камерах) периодического и непрерывного действия под руководством оператора более высокой квалификации
2	Обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов копчения рыбы в зависимости от видового и размерного состава, способов разделки, содержания жира и качества поступающего на копчение рыбного сырья
3	Контроль показателей качества готовой рыбной продукции, ее соответствия нормативно-технической документации

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором коптильной установки

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Дымо-генератор	Топливо	1-1) Загрузка дымо-генераторов топливом
	Коптильная камера	Топливо	1-2) Раскладывание и разжигание топлива на полу коптильных камер
2	Дымо-генератор	Технические средства	2-1) Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымо-генераторов
3	Журнал	Ручка	3-1) Ведение записей в журнале

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора коптильной установки 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту		Знание техники безопасности и охраны труда.

	окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять правила обслуживания дымо-генераторов	Знание правил обслуживания дымо-генераторов
1-2)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение.	Навыки обслуживания коптильных установок	Знание конструкции коптильных установок и правила их обслуживания
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Навыки использования контрольно-измерительных приборов	Знание устройства и принципов действий контрольно-измерительных приборов
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умения выбора способов выявления и устранения неполадок и дефектов в работе коптильных установок	Знание способов выявления и устранения неполадок и дефектов в работе коптильных установок

Приложение 13  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

**Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами**

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7411 Распиловщик мясопродуктов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Распиловщик мясопродуктов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-5

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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
	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо

3	предприятию) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	не менее 1 года на предыдущих позициях
---	--	--

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые распиловщиком мясопродуктов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Подбор и подготовка сырья для фасованного мяса, блочных мясопродуктов, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов
2	Распиливание (разруб) мясных туш всех видов (полутуш, четвертин) на сортовые отрубы с соблюдением стандартов розничного разруба и норм выходов по сортам
3	Наладка, опробование и регулирование распиловочного станка, правка, заточка режущего полотна

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых распиловщиком мясопродуктов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Туша	Нож	1-1) Расчленение туш, полутуш, четвертин на основные отрубы перед распиловкой
	Мясокостные полуфабрикаты	Перчатки	1-2) Подбор и подготовку сырья для фасованного мяса, блочных мясопродуктов, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов
2	Мясные туши	Топор Распиловочный станок	2-1) Распиливание (разруб) мясных туш
3	Распиловочный станок	Техническая документация Инструменты	3-1) Наладка и регулирование распиловочного станка

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения использовать знания правил подбора и подготовки сырья, стандартов на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание правил подбора и подготовки сырья, стандартов на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо

1-2)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять знания об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета	Знание анатомического строения туш скота всех видов
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их	Навыки применения стандартов розничного сортового разуба мясных туш	Знание стандартов розничного сортового разуба мясных туш
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Навыки установки режущего полотна в распиловочный станок	Знание устройства распиловочного станка, а также правил установки режущего полотна в распиловочный станок

Приложение 14  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

**Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами**

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик термической обработки колбасных изделий
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик термической обработки колбасных изделий
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-5

**Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика термической обработки колбасных изделий**

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предприятиях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком термической обработки колбасных изделий

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса термической обработки колбасных изделий высшего сорта в термокамерах и термоагрегатах
2	Контроль показателей качества готовой продукции, ее соответствия нормативно-технической документации
3	Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов, периодическая их чистка

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком термической обработки колбасных изделий

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Колбасная продукция	Нормативно-технические требования	1-1) Контроль показателей качества готовой продукции, ее соответствия нормативно-технической документации
2	Термокамера	-	2-1) Соблюдение санитарно-гигиенического режима в камерах
3	Оборудование	Чистящие средства	3-1) Чистка и мойка оборудования дезинфицирующими растворами с разборкой и сборкой оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчиком термической обработки колбасных изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Навыки устранения неполадок и дефектов в работе отдельных узлов	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства и принципов действия контрольно-измерительных приборов, способы выявления и устранения неполадок и дефектов в работе отдельных узлов
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Умения применять знаний схем и правил обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций, рецептуру готовой продукции	Знание схем и правил обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций, рецептуру готовой продукции

3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Умения применять знание параметров технологических процессов	Знание параметров технологических процессов
------	--	--	---

Приложение 15  
к профессиональному стандарту  
в деятельности по переработке  
мяса и мясных продуктов

**Лист согласования**

Название организации
Министерство труда и социальной защиты населения Республики Казахстан

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

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

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

—