

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

***Утративший силу***

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/44. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9459. Утратил силу приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 20 декабря 2020 года № 393.

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

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

      1. Утвердить профессиональный стандарт в деятельности по переработке фруктов, овощей и орехов.

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

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|
Министр |
А. Мамытбеков |

      Согласовано

      Министр труда и

      социальной защиты населения

      Республики Казахстан

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т. Дуйсенова

      от 07 апреля 2014 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

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

 |

 **Профессиональный стандарт в деятельности по переработке фруктов, овощей и орехов**
**1. Общие положения**

      1. Профессиональный стандарт в деятельности по переработке фруктов, овощей и орехов (далее - ПС) предназначен для:

      1) регулирования взаимодействия трудовой сферы и сферы профессионального образования;

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

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

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

      5) решения широкого круга задач в области управления персоналом;

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

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

      2. Основными пользователями ПС являются:

      1) выпускники организаций образования, работники;

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

      3) специалисты, разрабатывающие образовательные программы;

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

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

      4. В настоящем ПС применяются следующие термины и определения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 **2. Паспорт ПС**

      5. Вид экономической деятельности (область профессиональной деятельности) Государственный классификатор Республики Казахстан 03-2007: 10.32 Соки фруктовые и овощные. 10.31 Картофель переработынный и консервированный. 10.39 Фрукты и овощи переработанные консервированные прочие.

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

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

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

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

      прессовщик-отжимщик пищевой продукции;

      аппаратчик томатосокового агрегата;

      засольщик овощей;

      укладчик-заливщик продуктов консервирования;

      аппаратчик сульфитации овощей и фруктов;

      аппаратчик сублимационной установки;

      варщик

 **3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)**
**Параграф 1. Прессовщик-отжимщик пищевой продукции**

      8. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

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

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 2. Аппаратчик томатосокового агрегата**

      16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      17. Возможные наименования должностей: аппаратчик томатосокового агрегата.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 3. Засольщик овощей**

      24. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      25. Возможные наименования должностей: засольщик овощей.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 4. Укладчик-заливщик продуктов консервирования**

      32. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

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

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 5. Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов**

      40. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

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

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 6. Аппаратчик сублимационной установки**

      48. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      49. Возможные наименования должностей: аппаратчик сублимационной установки.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 7. Варщик**

      56. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      57. Возможные наименования должностей: варщик.

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

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

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

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

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

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

 **4. Разработчики ПС**

      64. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 1 |
|   | к профессиональному стандарту |
|   | в деятельности по переработке |
|   | фруктов, овощей и орехов |

 |

 **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 фруктов, овощей и орехов |
Прессовщик-отжимщик пищевой продукции |
Прессовщик-отжимщик пищевой продукции |
1-3 |
|
2. |
Переработка фруктов, овощей и орехов |
Аппаратчик томатосокового агрегата |
Аппаратчик томатосокового агрегата |
3 |
|
3. |
Переработка фруктов, овощей и орехов |
Засольщик овощей |
Засольщик овощей |
2-3 |
|
4. |
Переработка фруктов, овощей и орехов |
Укладчик-заливщик продуктов консервирования |
Укладчик-заливщик продуктов консервирования |
1-3 |
|
5. |
Переработка фруктов, овощей и орехов |
Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов  |
Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов  |
2-3 |
|
6. |
Переработка фруктов, овощей и орехов |
Аппаратчик сублимационной установки |
Аппаратчик сублимационной установки |
2-3 |
|
7. |
Переработка фруктов, овощей и орехов |
Варщик |
Варщик  |
2-3 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

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

 |

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

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8275 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции |
|
Профессия по ЕТКС |
Прессовщик-отжимщик пищевой продукции |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС  |
|
1 |
1 |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-5 |

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Отжим сока из цитрусовых плодов на вращающемся конусе, наблюдение за полным извлечением сока и стоком его, удаление отходов, мойка и протирка вращающегося конуса; ведение технологического процесса обезвоживания пищевой продукции методом отжима влаги на прессах различных систем, подача сырья в прессы транспортирующими устройствами; определение времени окончания отжима пищевой продукции в зависимости от исходной влажности |
|
2 |
Выгрузка обезвоженного продукта, ведение технологического процесса отжима сока на ручных прессах различных систем; набор дробленой массы и разгрузка пресса вручную, прессование массы; перемешивание массы в процессе прессования, разгрузка вручную пресса; слив сока, бульона в емкости, пуск и остановка оборудования, устранение неисправностей в его работе, чистка, мойка и смазка обслуживаемых прессов; определение времени окончания отжима продукта в зависимости от исходной влажности и сорта продукта; перекачивание соков и растворов в емкости, очистка фильтровальной ткани; контроль работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб, отбор проб готовой пищевой продукции |
|
3 |
Ведение технологического процесса отжима масла или жира из пищевого сырья на прессах различных систем периодического действия; подогрев и увлажнение сырья до установленных норм, равномерная подача его на прессы и на последующие операции; контроль работы прессов (скорости прессования), распределительных шнеков, транспортирующих устройств по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально, обеспечение установленных норм выхода масла и содержания масла в жмыхе; отбор проб пищевой продукции, регулирование давления, температуры, времени отжима в зависимости от масличности продукта; пуск и остановка обслуживаемого оборудования и устранение неисправностей в его работе, ведение технологического процесса отжима соков на прессах непрерывного действия |
|
4 |
Ведение технологического процесса получения высококачественного масла и жмыха из масличных культур на прессах непрерывного действия различных систем и конструкций; обеспечение равномерной загрузки прессов мезгой, пуск и наладка работы обслуживаемого пресса; наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально за степенью измельчения, увлажнения, обжаривания сырья, поступающего на прессование, качеством и внешним видом масла и жмыха;контроль содержания масла в жмыхе, качества масла по результатам химических анализов и органолептически, подача масла на предварительную очистку и дальнейшую обработку; регулирование режима работы обслуживаемого оборудования, предупреждение отклонений от технологического режима прессования и устранение нарушений в работе пресса; ведение технологического процесса отжима соков с пульта управления на высокопроизводительных прессах непрерывного действия с соединяющими лентами типа |

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

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

 |
|
1 |
Плоды, соки, продукты, цитрусовые плоды, соки, сток соков

 |
Отжимочный аппарат, перчатки, халат вращающейся конус, перчатки

 |
1-1) Добавлять плоды в отжимочный аппарат, отжимать сок из цитрусовых плодов на вращающемся конусе |
|
1-2) Наблюдать за полным извлечением сока и стоком его, регулировать отжимочный аппарат, мыть и протирать вращающейся конус |
|
2 |
Пищевая, продукция, сырье, обезвоженный продукт, пресс, плоды, сок, бульон, оборудование, прессовочный аппарат, фильтровальная ткань, продукты |
Транспортирующее устройство, прессы различных систем, часы, отжимочный аппарат, телега, перчатки, халат, инструменты для перемешивания, прессовочный аппарат емкость, оборудование, пульт, средства для мытья, тряпки |
2-1) Вести технологический процесс обезвоживания пищевой продукции методом отжима влаги на прессах различных систем, подать сырье в прессы транспортирующими устройствами, определить время окончания отжима пищевой продукции в зависимости от исходной влажности |
|
2-2) Выгрузить обезвоженный продукт, набрать дробленой массы и разгрузить прессу вручную, прессовать массы, перемешивать массы в процессе прессования, разгрузить вручную пресса, сливать сок, бульон в емкости, пуск и остановка оборудования, устранить неисправностей в его работе |
|
2-3) Вести технологический процесс отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия, определять время окончания отжима продукта в зависимости от исходной влажности и сорта продукта, перекачивание соков и растворов в емкости, очистка фильтровальной ткани, контроль работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб |
|
3 |
Масло, жир, сырье, пресс, шнек, транспортирующее устройство, масла, масла в жмыхе, пищевая продукция, масленичная продукция, обслуживаемое оборудование, соки |
Прессы различных систем, нормы, шнек, контрольно- измерительные приборы, пробы пищевой продукции, ящик, бак, термометр, отжимочный аппарат, обслуживаемое оборудование, пульт управления

 |
3-1) Отжимать масла и жир из пищевого сырья, подогревать и увлажнять сырье до установленных норм, равномерная подача его на транспортирующих устройств по показаниям контрольно-измерительных приборов |
|
3-2) Визуально, обеспечивать установленных норм выхода масла и содержания масла в жмыхе, отбор проб пищевой продукции |
|
3-3) Регулировать давления, температуры, времени отжима в зависимости от масличности продукта, пуск и остановка обслуживаемого оборудования и устранение неисправностей в его работе, вести технологический процесс отжима соков на прессах непрерывного действия |
|
4 |
Масличные культуры, масла, масла жмыха, сырье, пищевые продукты, обслуживаемое оборудование |
Пресс, конструкция, обслуживаемый пресс, контрольно-измерительные приборы |
4-1) Вести технологический процесс получения высококачественного масла и жмыха из масличных культур на прессах непрерывного действия различных систем и конструкций, обеспечивать равномерной загрузки прессов мезгой |
|
4-2) Пуск и наладка работы обслуживаемого пресса, наблюдать по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально за степенью измельчения, увлажнения, обжаривания сырья, поступающего на прессование, регулировать режим работы обслуживаемого оборудования, предупреждать отклонения от технологического режима прессования и устранение нарушений в работе пресса |

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

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

 |
Знание правил наблюдения за полным извлечением сока и стоком его

 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
3-1) |
Регулирования отжимочного аппарата, понимание и ответственность за правила удаления отходов, ииндивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм мытья, и протирки вращающегося конуса |
Базовые навыки для регулирования отжимочного аппарата, умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов , соблюдения правил санитарии |
Знание правил регулирования отжимочного аппарата, знание правил удаления отходов, правил мытья и протирки вращающегося конуса |
|
3-2) |
Ответственность в рамках технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов, ппрофессиональное применение методов отжима сока из продуктов |
Умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдения правил санитарии |
Знание технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия |
|
3-3) |
Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса, ответственность за результаты и качество работы в переробоке фруктов |
Решения стандартных и однотипных практических задач, и достижения поставленных, результатов, применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач |
Правил подачи массы в фильтровальную ткань, правил загрузки пресса |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
4-1) |
Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные, несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при очистки фильтровальной ткани |
Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдения правил санитарии, определять способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда |
Знание правил перекачивания соков и растворов в емкости, правил очистки фильтровальной ткани, контроля работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб

 |
|
4-2) |
Индивидуальная ответственность при отборе проб готовой пищевой продукции, контролирует ход работы, сверяясь с планом на соответствие к заранее разработанным планам, нормам качества, графикам выполнения работ  |
Применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач |
Знание технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

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

 |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

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

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

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком томатосокового агрегата

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

 |
|
1 |
Плоды, томаты, овощи, сырье

 |
Томатосоковый агрегат, линия поступления, бункер, работы вакуум-подогреватель |
1-1) Вести процесс производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечить поступления на линию сырья, предусмотренного технологической инструкцией качества |
|
1-2) Регулировать равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, контролировать подачи пара в вакуум-подогреватель и поддержать заданных параметров температуры и давления |
|
2 |
Томатный сок, готовый сок, томатосоковый агрегат, контрольно-измерительный прибор |
Перчатки, отжимочный аппарат, пульт, расфасовочное отделение, инструменты |
2-1) Обеспечить полный отжим томатного сока и строгого выполнения технологических инструкций, пуск и остановить насос для перекачки томатного сока |
|
2-2) Обеспечить своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение, проверить техническое состояние томатосокового агрегата, подготовить его к работе предупреждать попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирочных сит и других неисправностей, сменить сит, устранить обнаруженные дефектов в работе агрегата; проверить исправности контрольно-измерительных приборов |

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

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

 |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Цех, комбинат, завод, фабрика, предприятие |
|
Вредные и опасные условия труда |
Отсутствуют |
|
Особые условия допуска к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Уровень профессионального образования и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
2 |
Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего |
Не требуется |
|
3 |
Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта |
Не менее 1 года на 2 уровне |

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

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых засольщиком овощей

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров |
Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии

 |
Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки |
|
2-1) |
Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров |
Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии

 |
Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
|
2-2) |
Понимание и ответственность за достижение результата при наблюдении за правильным засолением овощей  |
Соблюдение правил санитарии, базовые навыки для выполнения простых заданий в области переработки овощей, фруктов и орехов |
Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

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

 |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Цех, комбинат, завод, фабрика, предприятие |
|
Вредные и опасные
условия труда |
Отсутствуют |
|
Особые условия допуска
к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Уровень профессионального образования и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
1 |
Практический опыт и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы при наличии основного среднего образования, но не ниже начального образования |
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 или общего среднего образования без практического опыта |
Не менее 1 года на 2 уровне |

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Овощи и полуфабрикаты |
Рассол, вода, пряности |
1-1) Нарезка, взвешивание, укладывание вручную овощи и другие полуфабрикаты в металлические и стеклянные банки |
|
1-2) Просматривание продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей |
|
2 |
Овощи |
Соль, перчатки, емкость, чистящие средства |
2-1) Заливка продуктов консервирования необходимой жидкостью |
|
3 |
Овощи |
Рассол, вода, пряности |
3-1) Транспортировка вручную или на тележках тары, продукции к рабочему месту и наполненных банок на последующие операции |
|
4 |
Полуфабрикаты из фруктов

 |
Инструменты резки,
телега, полуавтоматические и неавтоматические заливочные машины, комплект мерок |
4-1) Подготовка обслуживаемого инвентаря к работе, мыть и чистить инвентарь |

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

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

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

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

 |
Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов |
Знание техники безопасности и охраны труда |

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

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

 |
Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов |
Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

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

 |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8265 Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов |
|
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) |
|
Выпуск, раздел ЕТКС |
Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции |
|
Профессия по ЕТКС |
Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов  |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
2 |
2 |
|
3 |
3-4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Цех, комбинат, завод, фабрика, предприятие |
|
Вредные и опасные
условия труда |
Отсутствуют |
|
Особые условия допуска
к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Уровень профессионального образования и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
2 |
Практический опыт и/или профессиональная подготовка(краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования, но не ниже основного среднего |
Не требуется |
|
3 |
Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта |
Не менее 1 года на
2 уровне |

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

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

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

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

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

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

 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность за проведение анализа по содержанию газа в растворах |
Выполнять задания в процессе проведения данного анализа  |
Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знания основных принципов использования, техобслуживания |
|
2-1) |
Ответственность за соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности |
Решения практических задач и достижения поставленных
результатов |
Знание техники безопасности и охраны труда

 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

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

 |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение технологического процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке, контроль основных параметров процесса, степени разрежения в камере установки, температуры в продукте, камере, конденсаторе и других точках  |
|
2 |
Определение и устранение неисправностей в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования, оттаивание (снятие) льда и снега с поверхности испарителей змеевиков и батарей, участие во всех видах ремонтных работ, испытании отремонтированного оборудования, снятии индикаторных диаграмм и сдаче обслуживаемого оборудования в эксплуатацию |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком сублимационной установки

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов, ответственность за |
Выполнять стандартные задание в работе сублимационной установки, определять способы выполнение поставленной задачи, предмет и средства труда

 |
Устройства и принципы работы сублимационной установки, правил ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов, |
|
1-2) |
Определение задач и планирование деятельности с учетом регулирования работы сублимационной установки |
Определять способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования |
Правил регулирования работы сублимационной установки, правил регулирования работы сублимационной установки |
|
2-1) |
Правил ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов |
Решения задач и достижения поставленных
результатов

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

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

 |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Цех, производство, комбинат, фабрика, завод |
|
Вредные и опасные
условия труда |
Отсутствуют |
|
Особые условия допуска
к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный
уровень ОРК |
Уровень профессионального образования и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
2 |
Практический опыт и/или профессиональная подготовка(краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования, но не ниже основного среднего |
Не требуется |
|
3 |
Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта |
Не менее 1 года на 2 уровне |

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

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых варщиком

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы
труда |
Средства
труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Фрукты, сырье
сироп, сок, экстракты |
Прессы различных конструкций, диссуторы, варочные котлы |
1-1) Вести технологический процесс отжима соков из различных фруктов, масла из пищевого сырья на прессах различных конструкций, регулирование равномерного поступления сырья |
|
1-2) Вести процесс варки сиропов, соков, экстрактов из различных видов сырья в диссуторах или варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре |
|
2

 |
Томатный сок, томатопродукты, продукты, овощи, фрукты |
Томатосоковый агрегат, рефрактометры, сублимационная установка, оборудования периодического и непрерывного действия |
2-1) Вести процесс производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечение бесперебойного поступления на линию сырья и полного отжима томатного сока, вести процесс сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке |
|
2-2) Вести процесс сульфитации овощей и фруктов на оборудовании периодического и непрерывного действия, приготовить растворы бисульфата натрия или сернистого ангидрида |
|
3 |
Овощи, банки продукции, соус, сироп |
Агрегаты, автоклав
разливочно-наполнительных, автоматах, различных систем, закаточные машины |
3-1) Вести процесс наполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, сиропом и так далее на разливочно-наполнительных автоматах различных систем, закатку наполненных банок на закаточных машинах |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье,  |
Выполнение стандартных практических заданий и
может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения, заданий в переработке овощей, фруктов и орехов |
Знание устройств и правил эксплуатации машин, аппаратов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики линии, качественных показателей готовых томатопродуктов  |
|
1-2) |
Несет ответственность за здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач |
Знает правила, нормы, требования техники безопасности при работе в варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре |
Базовые общие знания о предмете труда в области ттехнологического процесса и режима варки томатопродуктов |
|
2-1) |
Несет ответственность за ттехнологическийий процесс и режим варки томатопродуктов

 |
Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации  |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся в процессе производства томатного сока на томатосоковом агрегате  |
|
2-2) |
Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные |
Может установить проблему, ее причину и определить время для решения и завершения выполнения простых задач |
Знание работы уваривания томатной массы до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактомеров |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и
профессиональные
компетенции |
Умения
и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье,  |
Выполнение стандартных практических заданий и
может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения, заданий в переработке овощей, фруктов и орехов |
Знание устройств и правил эксплуатации машин, аппаратов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики линии, качественных показателей готовых томатопродуктов  |
|
1-2) |
Несет ответственность за здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач |
Знает правила, нормы, требования техники безопасности при работе в варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре |
Базовые общие знания о предмете труда в области ттехнологического процесса и режима варки томатопродуктов |
|
2-1) |
Несет ответственность за ттехнологическийий процесс и режим варки томатопродуктов

 |
Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации  |
Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся в процессе производства томатного сока на томатосоковом агрегате  |
|
2-2) |
Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные |
Может установить проблему, ее причину и определить время для решения и завершения выполнения простых задач |
Знание работы уваривания томатной массы до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактомеров |
|
3-1) |
Понимание и ответственность за
достижение результата, установленного заданием |
Может достичь поставленных результатов под полным руководством в рамках четко определенной деятельности |
Знание ведения процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
 |

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

 |

      Лист согласования

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

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

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

      Письмо (протокол) № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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