

"Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін өндіру" кәсіптік стандартын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 14 ақпандағы № 51 бұйрығы

"Кәсіптік біліктілік туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 5-бабының 5-тармағына сәйкес БҰЙЫРАМЫН:

1. Қоса беріліп отырған "Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін өндіру" кәсіптік стандарты бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі Аграрлық азық-түлік нарықтары және ауыл шаруашылығы өнімін қайта өңдеу департаменті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың электрондық көшірмесінің Қазақстан Республикасы нормативтік құқықтық актілерінің эталондық бақылау банкіне енгізу үшін Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің "Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты" шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорнына жіберілуін;

2) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігінің интернет-ресурсында орналастырылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының ауыл шаруашылығы вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Министр

А. Сапаров

"КЕЛІСІЛДІ"

Қазақстан Республикасының
Еңбек және халықты әлеуметтік
қорғау министрлігі

бұйрығымен бекітілген

"Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін өндіру" кәсіптік стандарты

1-тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолданылу саласы: "Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін өндіру" кәсіптік стандарты (бұдан әрі – кәсіптік стандарт) "Кәсіптік біліктілік туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 5-бабының 5-тармағына сәйкес әзірленді және білім беру бағдарламаларын қалыптастыруға, оның ішінде кадрларды даярлауға, кәсіпорындарда, ұйымдардың қызметкерлері мен түлектерінің кәсіптік біліктілігін

тануға және ұйымдар мен кәсіпорындарда персоналды басқару саласындағы кең ауқымды мәселелерді шешуге қойылатын талаптарды белгілейді.

2. Осы кәсіптік стандартта мынадай терминдер мен анықтамалар қолданылады:

1) білім – кәсіптік міндет шеңберінде іс-әрекеттерді орындау үшін қажетті зерделенген және меңгерілген ақпарат;

2) біліктілік – жұмыскердің нақты еңбек функцияларын сапалы орындауға даярлық дәрежесі;

3) дағды – кәсіптік міндетті толығымен орындауға мүмкіндік беретін білім мен машықты қолдану қабілеті;

4) еңбек функциясы – еңбек процесінің бір немесе бірнеше міндеттерін шешуге бағытталған өзара байланысты іс-қимылдар жиынтығы;

5) кәсіп – жеке адам жүзеге асыратын және орындалуы үшін белгілі бір біліктілікті талап ететін қызмет түрі;

6) кәсіптік стандарт – формалды және (немесе) формалды емес және (немесе) информформалды білім беру ескеріле отырып, білімге, машыққа, дағдыға, жұмыс тәжірибесіне, біліктілік деңгейі мен құзыреттілікке, кәсіптік қызметтің нақты бір саласындағы еңбек мазмұнына, сапасына және жағдайларына қойылатын жалпы талаптарды белгілейтін жазбаша ресми құжат;

7) құзырет – еңбек функциясын құрайтын бір немесе бірнеше кәсіптік міндетті орындауға мүмкіндік беретін дағдыны қолдану қабілеті;

8) машық – кәсіптік міндет шеңберінде жекелеген бірлі-жарым іс-әрекетті физикалық тұрғыдан және (немесе) ақыл-оймен орындау қабілеті.

3. Осы кәсіптік стандартта келесі қысқартулар қолданылады:

1) БА – Қазақстан Республикасы Еңбек кодексінің (бұдан әрі – Еңбек кодексі) 16-бабының 16-1) тармақшасына сәйкес әзірленіп бекітілген басшылардың, мамандардың және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы;

2) БТБА – Еңбек кодексінің 16-бабының 16-1) тармақшасына сәйкес әзірленіп бекітілген жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы;

3) НАССР – тәуекелдерді талдау және сыни бақылау нүктелері;

4) СанЭҚиН – санитариялық-эпидемиологиялық қағидалар мен нормалар;

5) СБШ – салалық біліктілік шеңбері;

6) ТжКБ – техникалық және кәсіптік білім;

7) ҰКС – Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіптер сыныптауышы;

8) ЭҚЖЖ – экономикалық қызмет түрлерінің жалпы жіктеуіші.

2-тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: "Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін өндіру".

5. Кәсіптік стандарт коды: С10110098

6. ЭҚЖЖ бойынша секцияның, бөлімнің, топтың, кластың, қосалқы кластың атауларын көрсету:

10. "Тамақ өнімдерін өндіру";

10.1 "Етті өңдеу және консервілеу және ет өнімдерін өндіру";

10.13 "Еттен және ауыл шаруашылығы құсының етінен жасалған өнімдерді өндіру";

10.13.0 "Еттен және ауыл шаруашылығы құсының етінен жасалған өнімдерді өндіру".

7. Еңбек қызметінің жалпы сипаттамасын қамтитын кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: кәсіптік стандарт ауыл шаруашылығы өнімдерін өңдеу саласындағы кәсіптер үшін білімге, іскерлікке, дағдыларға, жұмыс тәжірибесіне, біліктілік пен құзыреттілік деңгейіне, мазмұнына, сапасына және еңбек жағдайларына қойылатын жалпы талаптарды белгілейді.

8. Осы кәсіптік стандартқа кіретін кәсіп карточкаларының тізбесі, олардың ҰСЖ бойынша атаулары және СБШ сәйкес біліктілік деңгейлері көрсетілген:

Туралған етті араластырушы	СБШ 3-деңгейі
Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 3,4-разрядтар	СБШ 2-деңгейі
Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 5,6-разрядтар	СБШ 3-деңгейі
Шұжық өнімдерін өндіру операторы	СБШ 3-деңгейі
Тартылған ет құрастырушы, 4,5-разрядтар	СБШ 2-деңгейі
Тартылған ет құрастырушы, 6-разряд	СБШ 3-деңгейі
Шұжық өнімдерін формалаушы, 1,2,3- разрядтар	СБШ 2-деңгейі
Шұжық өнімдерін формалаушы, 4,5- разрядтар	СБШ 3-деңгейі
Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)	СБШ 4-деңгейі
Тағам өнімін консервілеу технологы	СБШ 5-деңгейі

3-тарау. "Кәсіптер карточкалары"

9. "Туралған етті араластырушы" кәсіп карточкасы	
Коды:	7511-9-065
Топ коды:	7511-9
Кәсіп атауы:	Туралған етті араластырушы
С Б Ш бойынша біліктілік деңгейі:	3
С Б Ш бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:	
БТБА, БА және ұйым	

басшыларының , мамандарының және басқа да қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:			
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТЖКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру немесе консервілер мен тағамдық концентраттарды өндіру немесе тағам өнімдерін өндіру технологиясы	Біліктілік:
Формалды емес және информалды біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары		
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:			
Қызметтің негізгі мақсаты	тартылған дайын етті куттерде араластырады		
Еңбек функцияларының сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары :	1. Тартылған етті қабылдау және өлшеу. 2. Тартылған етті куттерде өңдеу.	
1-еңбек функциясы: Тартылған етті қабылдау,	1-дағды: Өндірістік тапсырмаға сәйкес тартылған етті қабылдау және өлшеу.	Машықтар: 1. Тартылған дайын етті қабылдау алу. 2. Куттердің техникалық сипаттамаларына сәйкес өлшеу. 3. Тартылған ет түрлерін ажырата білу. 4. Таразыға күтім жасау және олардың көрсеткіштерінің дұрыстығын тексеру.	
		Білім: 1. Таразымен жұмыс істеу қағидалары. 2. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 3. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі.	
		Машықтар: 1. Нормативтік құжаттарға сәйкес тиісті рецептураны қолдану.	

өлшеу және араластыру	<p>2-дағды: Тартылған дайын етті қосымша компоненттермен араластыру.</p>	<p>2. Ұнтақталған ет компоненттерін рецепт бойынша мөлшерлеп, куттерге салу.</p> <p>3. Тартылған етті дәмдеуіштермен, қосымша шикізатпен және ұсақталған мұзбен араластыру.</p> <p>Білімдер:</p> <p>1. Шұжық өнімдері рецептурасы.</p> <p>2. Шұжықтар үшін тартылған еттерді куттерде айналдыру технологиясы.</p> <p>3. Дәмдеуіштер мен қоспалардың рұқсат етілген нормалары.</p> <p>4. Тартылған ет сапасына қойылатын талаптар.</p> <p>5. Тартылған ет жасау технологиясы.</p> <p>6. Ет пен тартылған етті органолептикалық бағалау көрсеткіштері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	ұсынылады
2-еңбек функциясы: Тартылған етті куттерде өңдеу.	<p>1-дағды: Гомогенді масса алу.</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1. Куттерде тартылған етті өңдеу процесін орындау.</p> <p>2. Куттерлеу процесінде тартылған еттің қызып кетуіне жол бермеу.</p> <p>3. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі бөлінуіне және технологиялық нұсқаулықтың талаптарына сәйкес оны өңдеу режимінің сақталуына бақылау жүргізу.</p> <p>4. Куттерлеу кезінде санитарлық нормаларды сақтау.</p> <p>Білімдер:</p> <p>1. Шұжық өнімдерінің және басқа да жартылай фабрикаттардың әртүрлі түрлеріне арналған тартылған етті дайындау рецептері.</p> <p>2. Шикізаттың және тартылған еттің тиісті компоненттерінің сапалық белгілері.</p> <p>3. Тартылған еттің тиісті компоненттерін фарш араластырғыш пен куттерге тиеу реттілігі мен нормалары.</p> <p>4. Тартылған етті мақсатына қарай араластыру режимдері.</p> <p>5. Ет және ет өнімдерін өңдеу кезіндегі санитарлық нормалар мен қағидалар.</p>
	2-дағды: Тартылған етті куттерде араластыру процесін бақылау	<p>Машықтар:</p> <p>1. Куттерді қауіпсіз қосу және өшіру.</p> <p>2. Куттерді жүктеу нормаларына сәйкес қосу.</p> <p>3. Куттерлеу процесін бақылау.</p> <p>4. Технологиялық талаптар мен консистенцияға сәйкес араластырудың аяқталу уақытын анықтау.</p> <p>5. Дайын тартылған етті куттерден түсіріп қалыптауға беру.</p> <p>Білімдер:</p> <p>1. Куттердің құрылғысы және жұмыс принциптері.</p> <p>2. Технологиялық режимдер және куттерлеу процесінің параметрлері.</p> <p>3. Технологиялық процесстердің параметрлері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	ұсынылады
Ж е к е құзыреттерге	Тиянақтылық Дәлдік Ұқыптылық Зейінділік	

қойылатын талаптар:	Жинақылық Сақтық		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:	Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар		
С Б Ш шеңберіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ деңгейі	Кәсіп атауы:	
	3	Тартылған ет құрастырушы	
	3	Шұжық өнімдерін қалыптаушы	
	4	Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)	
	5	Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог	
10. "Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 3, 4-разрядтар" кәсіп карточкасы			
Коды:	8161-9-009		
Топ коды:	8161-9		
Мамандық атауы:	Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 3, 4-разрядтар		
С Б Ш бойынша біліктілік деңгейі:	2		
С Б Ш бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:			
БТБА, БА және ұйым басшыларының мамандарының және басқару қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	"Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (49-шығарылым) бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 16 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілерінің мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 22149 болып тіркелген), (бұдан әрі – Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (49-шығарылым)), 23, 24-параграфтар. Кәсіптің атауы – ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 3,4-разрядтар		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандығы:	Біліктілік: -
Формалды емес және информалды біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары		

Басқа ықтимал лауазым атаулары:	Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы	
Қызметтің негізгі мақсаты	Шұжық өнімдерін термоагрегаттарда, пісіру қазандықтарында, ыстау автоклавтарында, қуыру, бумен пісіру, ыстау және кептіру камераларында қуыру, пісіру, ыстау және кептіру процестерін жүргізу.	
Еңбек функцияларының сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	<p>3-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шұжық мен деликатестерді термиялық өңдеу. <p>4-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Субөнімді шұжықтар мен зельц, желе дайындау үшін ет пен субөнімдерді пісіру. 2. Термокамералар мен термоагрегаттарда бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін бақылау.
<p>1-еңбек функциясы:</p> <p>3-разряд үшін:</p> <p>Шұжықтар мен деликатестерді термиялық өңдеу.</p> <p>4-разряд үшін:</p> <p>Субөнімді шұжықтар мен зельц, желе дайындау</p>	<p>1-дағды:</p> <p>3-разряд үшін:</p> <p>Шұжық өнімдері мен деликатестерді термоагрегаттарда, пісіру қазандықтарында, ыстау автоклавтарында, қуыру, бумен пісіру, ыстау және кептіру камераларында термиялық өңдеу.</p> <p>4-разряд үшін:</p> <p>Өндірістік тапсырмаға сәйкес субөнімді шұжықтар мен зельц, желе дайындау үшін ет пен субөнімдерді пісіру.</p>	<p>Машықтар:</p> <p>3-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықты қосу, өнімділік пен қауіпсіздікті тексеру. 2. Анықталған ақауларды түзету үшін шұжықтарды жақтауларға іліп қоюдың дұрыстығын тексеру. 3. Шұжық өнімдері мен деликатестері бар рамаларды термокамералар мен термоагрегаттарға тиеу және түсіру. 4. Технологиялық процеске сәйкес термиялық өңдеу процесін реттеу. <p>Машықтар:</p> <p>4-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізатты қазандыққа (пісіру машинасы) салу. 2. Температура режимін реттеу. 3. Сорпаның бетінен майын алу. 4. Қайнатылған шикізатты қолмен немесе жоғарғы жағында ұсақтау. 5. Шұжық өнімдерін, ет нандарын, паштеттерді, бужениндерді, карбонаттарды және басқа да ет өнімдерін айналмалы, шкафты, электр немесе газ пештерінде пісіру. <p>Білімдер:</p> <p>3-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы. 2. Шұжық өнімдері мен деликатестерді булау, пісіру, қуыру, кептіру және ыстау процестері мен режимдерін жүргізу. 3. Өндірілетін ет өнімдерінің ассортименті.

<p>үшін ет пен субөнімдерді пісіру.</p>		<p>4. Шұжық өнімдерін тиеу және түсіру қағидалары. 5. Термиялық өңдеу процесінде өнімнің дайындық белгілері. 6. Дайын өнімнің техникалық шарттары. 7. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 8. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі. Білімдер: 4-разряд үшін: 1. Дайын өнімге техникалық шарттар. 2. Өңделетін шикізаттың сапалық белгілері, қасиеттері мен ассортименти. 3. Бұйымдардың түріне қарай ет өнімдерін пісіру және өңдеу режимдері. 4. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі.</p>
<p>2-еңбек функциясы: 4-разряд үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардағы бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерінің бақылау.</p>	<p>1-дағды: 4-разряд үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету.</p>	<p>ұсынылады</p> <p>Машықтар: 4-разряд үшін: 1. Автоматика құралдары мен бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен берілген бағдарлама бойынша технологиялық режимдердің орындалуын қамтамасыз ету. 2. Бағдарламаға сәйкес температура мен ылғалдылық режимін сақтау. 3. Қалыпты технологиялық режимнен ауытқу себептерін ескерту және жою. 4. Бақылау-өлшеу аспаптарына, түгін генераторларына техникалық қызмет көрсетуді және оларды мерзімді тазалауды жүргізу. Білімдер: 4-разряд үшін: 1. Қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі. 2. Шұжық өнімдерін пісіру, қуыру, ыстау режимдері. 3. Қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғылары мен жұмыс принципі. 4. Жеке түйіндердің жұмысындағы ақауларды анықтау және жою әдістері. 5. Технологиялық процестердің параметрлері.</p>
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>ұсынылады</p>
	<p>Дәлдік</p>	

Ж е к е құзыреттерге қойылатын талаптар:	Ұқыптылық Зейінділік Жинақылық Сақтық Қырағылық		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттард ың тізімі:	Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар		
С Б Ш шеңберіндегі б а с қ а кәсіптермен байланыс:	СБШ деңгейі: Кәсіп атауы:		
	3 Тартылған ет құрастырушы		
	3 Шұжық өнімдерін қалыптаушы		
	4 Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)		
5 Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог			
11. "Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 5, 6-разрядтар" кәсіп карточкасы			
Коды:	8161-1-001		
Топ коды:	8161-1		
Кәсіптің атауы:	Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 5, 6- разрядтар		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
СБШ бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:			
БТБА, БА және ұйым басшыларының, мамандарының және басқа да қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (49-шығарылым), 25, 26-параграфтар. Кәсіптің атауы – ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 5, 6-разрядтар		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТЖКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру	Біліктілік: -
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары		
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:	Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы		
Қызметтің негізгі мақсаты	Шұжық өнімдерін термоагрегаттарда, пісіру қазандықтарында, автокопчилкаларда, қуыру, бұмен пісіру, ыстау және кептіру камераларында қуыру, пісіру, ыстау және кептіру процестерін жүргізу.		
Еңбек функцияларының сипаттамасы			
		5, 6-разрядтар үшін: 1. Желе, дірілдек және субөнімді шұжықтар үшін ет пен ет өнімдерін пісіру.	

Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	<p>2. Ыстау камераларында құс еті мен ұшаларды ыстау процесін жүргізу.</p> <p>3. Термокамералар мен термоагрегаттардағы бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін бақылау.</p> <p>4. Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау (6-разряд үшін).</p>
<p>1-еңбек функциясы: 5, 6-разрядтар үшін: Желе, дірілдек және субөнім шұжықтары үшін ет және субөнімдерді пісіру.</p>	<p>1-дағды: 5, 6-разрядтар үшін: Өндірістік тапсырмаға сәйкес желе, дірілдек және субөнім шұжықтары үшін ет және субөнімдерді пісіру</p>	<p>Машықтар: 5, 6-разрядтар үшін: 1. Шикізатты қазандыққа (пісіру машинасы) салу. 2. Температура режимін реттеу. 3. Сорпаның бетінен майын алу. 4. Қайнатылған шикізатты қолмен немесе жоғарғы жағында ұсақтау. 5. Шұжық өнімдерін, ет батондарын, паштеттерді, бужениндерді, карбонаттарды және басқа да ет өнімдерін айналмалы, шкафты, электр немесе газ пештерінде пісіру. 6. Желені қалыптарға күйю.</p> <p>Білімдер: 5, 6-разрядтар үшін: 1. Дайын өнімге техникалық шарттар. 2. Өңделетін шикізаттың сапалық белгілері, қасиеттері мен ассортименти. 3. Бұйымдардың түріне қарай ет өнімдерін пісіру, пісіру және өңдеу режимдері. 4. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі.</p>
<p>2-еңбек функциясы: 5, 6-разрядтар үшін: Ұша мен құс етін ыстау камераларында ыстау процесін жүргізу</p>	<p>1-дағды: 5, 6-разрядтар үшін: Өндірістік тапсырмаға сәйкес ыстау камераларында құс ұшалары мен етін ыстау процесін жүргізу</p>	<p>Машықтар: 5, 6-разрядтар үшін: 1. Шикізатты жүктеп, дайын өнімді камерадан түсіріп, оны салқындатуға бағыттау. 2. Технологиялық процестің ұзақтығын қадағалау және өнімнің дайындығын органолептикалық және аспаптардың көмегімен анықтау. 3. Температура режимін реттеу.</p> <p>Білімдер: 5, 6-разрядтар үшін: 1. Қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғылары. 2. Температуралық режимді реттеу тәртібі. 3. Ет өнімдерінің дайындығын анықтау әдістері. 4. Ет өнімдеріне техникалық шарттар.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі :	ұсынылады

<p>3-еңбек функциясы: 5, 6-разрядтар үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардағы бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін бақылау.</p>	<p>1-дағды: 5, 6-разрядтар үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету.</p>	<p>5, 6-разрядтар үшін: 1. Автоматика құралдары мен бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен берілген бағдарлама бойынша технологиялық режимдердің орындалуын қамтамасыз ету. 2. Бағдарламаға сәйкес температура мен ылғалдылық режимін сақтау. 3. Қалыпты технологиялық режимнен ауытқу себептерін ескерту және жою.</p> <p>Білімдер: 5, 6-разрядтар үшін 1. Қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі. 2. Шұжық өнімдерін пісіру, қуыру, ыстау режимдері. 3. Қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы және әрекет ету қағидаты. 4. Жеке түйіндердің жұмысындағы ақауларды анықтау және жою әдістері. 5. Технологиялық процестердің параметрлері. 6. Бу, су және әуе коммуникацияларына қызмет көрсету схемалары мен тәртібі.</p>
<p>4-еңбек функциясы: 6-разряд үшін: Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау</p>	<p>1-дағды: Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау</p>	<p>Машықтар: 6-разряд үшін: 1. Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау. 2. Термокамералар мен термоагрегаттарда санитарлық-гигиеналық режимді сақтау. 3. Жабдықтың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету, қалыпты технологиялық режимнен ауытқу себептерін ескерту және жою.</p> <p>Білімдер: 6-разряд үшін: 1. Қызмет көрсетілетін жабдықтың конструкциясы және оны баптау тәртібі. 2. Жоғары сортты шұжық өнімдерінің рецептурасы. 3. Қолданылатын шикізаттың физика-химиялық қасиеттері. 4. Технологиялық процестердің параметрлері.</p>
<p>Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:</p>	<p>Дәлдік Командада жұмыс істей білу Ұқыптылық Жинақтылық</p>	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі : ұсынылады</p>

Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:	Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар	
СБШ шеңберіндегі басқа кәсіптермен байланыс	СБШ деңгейі:	Кәсіп атауы:
	3	Тартылған ет құрастырушы
	3	Шұжық өнімдерін қалыптаушы
	4	Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)
	5	Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог

12. "Шұжық өнімдерін өндіру операторы" кәсіп карточкасы			
Коды:	8161-1-005		
Топ коды:	8161-1		
Кәсіп атауы:	Шұжық өнімдерін өндіру операторы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
СБШ бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:			
БТБА, БА және ұйым басшыларының, мамандарының және басқа да қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:			
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру немесе консервілер және тағам концентраттарын өндіру немесе тағам өндірісінің технологиясы	Біліктілік: -
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	Пісірілген шұжық өндіру автоматының операторы		

Қызметтің негізгі мақсаты	Ағынды механикаландырылған желілерде шұжық өнімдері мен деликатестерді өндіру бойынша технологиялық операцияларды орындау	
Еңбек функцияларының сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықтың жұмысын баптау, реттеу, үздіксіз және үйлесімді жұмысын қамтамасыз ету. 2. Аспаптардың көрсеткіштері бойынша технологиялық режимнің сақталуын бақылау.
	Қосымша еңбек функциялары:	Кәсіби құзыреттілікті дамыту.
1-еңбек функциясы : Жабдықтың жұмысын баптау , реттеу, үздіксіз және үйлесімді жұмысын қамтамасыз ету.	1-дағды: Ағынды механикаландырылған желілерде шұжық өнімдері мен ет өнімдерін өндіру процесін жүргізу.	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 . Ағындық-механикаландырылған желінің жабдықтарын жұмысқа дайындау және баптау. 2. Бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша технологиялық процесті реттеу. 3. Тартылған етті үрлегіштің, қалыптау агрегатының, тартылған етті бағдарлау және орналастыру автоматының, технологиялық блоктың (қуыру, пісіру, салқындату камералары), технологиялық конвейердің, тартылған етті шұжыққа автоматты орау жөніндегі жабдықтың, салқындату жүйесінің , гидравликалық жетек механизмдерінің, бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика құралдарының жұмысын бақылау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 . Ағындық-механикаландырылған желілердің машиналары мен аппараттарының жұмысын баптау қағидалары және құрылымы. 2. Бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика жүйесінің жұмыс істеу принципі. 3. Қолданылатын шикізаттың түрлері мен физикалық-химиялық қасиеттері және оны өндеудің технологиялық режимдері. 4. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	ұсынылады

<p>2-еңбек функциясы: Аспаптардың көрсеткіштері бойынша технологиялық режимнің сақталуын бақылау.</p>	<p>1-дағды: Автоматтарда қайнатылған және жартылай ысталған өнімдерді дайындау процесін бақылау және реттеу.</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шұжық өнімдерінің шығарылатын ассортиментіне және аспаптардың көрсеткіштеріне сәйкес технологиялық режим параметрлерін реттеу. 2. Желінің жекелеген машиналары мен аппараттарының жұмысын реттеу. 3. Қауіпсіздік қағидаларын сақтай отырып, еңбек функцияларын орындау. 4. Ағынды механикаландырылған желілерде санитарлық-гигиеналық жұмыс режимдерін сақтау.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қолданылатын шикізаттың түрлері мен физика-химиялық қасиеттері және оны өңдеудің технологиялық режимдері. 2. Шұжық өнімдерін өндірудің технологиялық схемасы және өңдеу режимдері. 3. Ағынды механикаландырылған желілерде жұмыс орындарын ұйымдастыру. 4. Техника қауіпсіздігі және өндірістік санитария қағидалары. 5. Орындалатын жұмыстардың сапасына және өндірістегі еңбекті ұйымдастыруға қойылатын талаптар. 6. Дайын өнімнің техникалық шарттары.
<p>Ж е к е құзыреттерге қойылатын талаптар:</p>	<p>Дәлдік Ұқыптылық Зейінділік Жинақтылық Сақтық</p>	
<p>Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:</p>	<p>Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық қамтамасыз ету</p>	
<p>С Б Ш шеңберіндегі ба с қ а</p>	<p>СБШ деңгейі:</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>4</p>	<p>Кәсіп атауы:</p> <p>Тартылған ет құрастырушы</p> <p>Шұжық өнімдерін қалыптаушы</p> <p>Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)</p>

кәсіптермен байланыс	5	Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог
----------------------	---	--

13. "Тартылған ет құрастырушы, 4, 5-разрядтар" кәсіп карточкасы		
Коды:	7511-3-005	
Топ коды:	7511-3	
Кәсіптің атауы:	Тартылған ет құрастырушы, 4, 5-разрядтар	
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	2	
СБШ бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:		
БТБА, БА және ұйым басшыларының, мамандарының және басқа да қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (49-шығарылым), 87, 88-параграфтар. Кәсіптің атауы – тартылған етті құрастырушы, 4, 5- разрядтар	
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жалпы орта білім	Мамандығы: Біліктілік: -
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары	
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:	-	
Қызметтің негізгі мақсаты	Рецептер мен нормативтік құжаттарға сәйкес тартылған ет пен қоспаларды жасау	
Еңбек функцияларының сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	4, 5-разрядтар үшін: 1. Жұмысты және жұмыс орнын ұйымдастыру. 2. Қолданыстағы құрал-жабдықтардың үздіксіз және қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету. 3. Өндірістік тапсырмаға сәйкес шұжық өнімдерінің әртүрлі сорттары үшін тартылған етті дайындау және құрастыру. 4. Шикізат пен компоненттердің шығын нормаларын сақтау (5- разряд үшін).
	Қосымша еңбек функциялары:	Кәсіби құзыреттілікті дамыту
		Машықтар: 4, 5-разрядтар үшін: 1. Жұмыс көлемін бағалау және оның орындалуын қамтамасыз ету. 2. Технологиялық карталарды оқу. 3. Өндірістік тапсырмаға арналған рецептілерді қайта есептеу.
		Білімдер:

1-енбек функциясы: 4, 5-разрядтар үшін: Жұмысты және жұмыс орнын ұйымдастыру.	1-дағды: Өндірістік тапсырма алу.	4, 5-разрядтар үшін: 1. Қызметкерлер арасында тиімді ақпарат алмасу үшін байланыс әдістері. 2. Технологиялық карталардың мақсаты мен мазмұны, нұсқаулықтар. 3. Масса, көлем, пропорция мәндеріндегі аудару қағидалары. 4. Ішкі енбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі.
	2-дағды: Жұмыс орнын, құралдарды, ыдыс-аяқтарды және жабдықтарды дайындау.	Машықтар: 4, 5- разрядтар үшін: 1. Құралдар мен жабдықтардың жарамдылығын анықтау. 2. Құралдарды мақсатына сай қолдану. 3. Өндірістік жағдайларды бағалау және ықтимал тәуекелдерді анықтау. 4. Бақылау-сыни нүктелер бойынша тамақ қауіпсіздігі талаптарын қамтамасыз ету. 5. Процесс барысында және жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс орнын таза ұстау. Білімдер: 4, 5-разрядтар үшін: 1. Қалыпты жұмыс жағдайына қажетті жабдықтардың, инвентарлардың, ыдыстардың тізімі. 2. Жұмыс орнын ұйымдастыру қағидалары. 3. Шеберхананың, жабдықтар мен техниканың жай-күйін бағалау қағидалары.
	3-дағды: Шикізатты дайындау	Машықтар: 4, 5-разрядтар үшін: 1. Түрін, санатын және сортын ажыратып таңдау. 2. Органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес ет сапасын бағалау. 3. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі таралуын бақылау. Білімдер: 4, 5- разрядтар үшін: 1. Ет түрлері, санаттары және сорттары. 2. Олардың сапасын органолептикалық бағалау. 3. Шикізаттың және тартылған еттің тиісті компоненттерінің сапалық белгілері. 4. Шұжық және ет өнімдерінің ассортименті.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	ұсынылады
1-дағды:	Машықтар: 4, 5-разрядтар үшін: 1. Жабдықтың техникалық жағдайын тексеру. 2. Жабдықты қауіпсіз қосу.	

<p>2-еңбек функциясы: Қолданыстағы құрал-жабдықтардың үздіксіз және қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету</p>	<p>Машиналарда пісірілген және жартылай ысталған өнімдерді дайындау жабдықтарын құрастыру.</p>	<p>3. Қозғалтқыштың қосылуы мен жұмысының дыбысы бойынша жабдықтың жарамдылығы мен жай-күйін анықтау.</p> <p>Білімдер: 4, 5-разрядтар үшін: 1. Құрылғылар мен жабдықтың жұмыс принципі. 2. Жабдықты құрастыру реті. 3. Жабдықтың жай-күйін бағалау қағидалары.</p>
	<p>2-дағды: Бос жүрісті тексеру</p>	<p>Машықтар: 4,5-разрядтар үшін: 1. Технологиялық жабдықты сынап көру. 2. Жабдықтың техникалық паспортына сәйкес талаптарды орындау. 3. Механиктерге жабдықтың жай-күйі туралы нақты есеп беру.</p> <p>Білімдер: 4, 5-разрядтар үшін: 1. Қауіпсіздік ережелері. 2. Тиімді байланыс әдістері. 3. Қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі</p>
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>ұсынылады</p>
<p>3-еңбек функциясы: Өндірістік тапсырмаға сәйкес шұжық өнімдерінің әртүрлі сорттары үшін тартылған етті дайындау және құрастыру</p>	<p>1-дағды: Әр түрлі шұжық өнімдеріне арналған тартылған ет пен коспаларды жасау</p>	<p>Машықтар: 4,5-разрядтар үшін: 1. Шұжық өнімдеріне тартылған етті дайындау және құрастыру процесі үшін шикізатты ет араластырғышта немесе кескіште өндеуді жүзеге асыру. 2. Рецепт бойынша шұжықтың тиісті түрі мен сортына ұсақталған ет, шошқа майы, төс еті және басқа шикізатты салу. 3. Дайын тартылған етті тартылған ет араластырғыштан немесе кескіштен түсіріп, әрі қарай өндеуге жіберу. 4. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі таралуын бақылау. 5. Кескіштерді, тартылған ет араластырғыштарды және паштет өндеу машиналарын пайдаланып ет өнімдерін өндеу. 6. Технологиялық нұсқаулықтың талаптарына сәйкес тартылған етті өндеу режимін сақтау. 7. Котлеттерге, пирогтарға және тұшпараларға тартылған етті дайындау, етті, субөнімдерді, дәмдеуіштерді және басқа да тиісті компоненттерді жұмыс орнына қабылдап, жұмыс жасау. 8. Етті, субөнімдерді ұсақтау, нан мен дәмдеуіштерді дайындау. 9. Араластыру процесін бақылау. 10. Дайын тартылған етті келесі өндірістік кезеңге өткізу.</p>

		<p>Білімдер:</p> <p>4,5-разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дәмдеуіштер мен қоспалардың рұқсат етілген нормалары. 2. Тартылған ет сапасына қойылатын талаптар. 3. Тартылған ет жасау технологиясы. 4. Санитарлық нормалар мен қағидалар. 5. Ет пен тартылған етті органолептикалық бағалау көрсеткіштері. 6. Тартылған етті араластырғышқа және кескішке сәйкес тартылған ет құрамдастарын салу реті мен нормалары. 7. Тартылған етті оның мақсатына байланысты араластыру режимдері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі :	ұсынылады
<p>4-еңбек функциясы:</p> <p>5-разряд үшін:</p> <p>Шикізат пен компоненттердің шығын нормаларын сақтау.</p>	<p>1-дағды:</p> <p>Тартылған еттегі шикізат пен компоненттердің шығын нормаларын сақтау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативтік құжаттарды қолдану. 2. Тартылған етті дайындау кезінде санитарлық нормалар мен ережелерді сақтау. 3. Дайындалған консервілердің ассортиментіне сәйкес рецепт бойынша шикізатты есептеу. 4. Қызмет көрсетілетін машиналардың жұмысын бақылау. 5. Тиісті өңдеу режимдерін сақтау. <p>Білімдер:</p> <p>5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тартылған ет пен паштет массасына арналған мемлекеттік стандарттар мен техникалық шарттар. 2. Шикізатты өңдеу режимдері мен тартылған ет пен паштет массасының компоненттері. 3. Тартылған ет пен паштет массасының шикізаты мен компоненттерінің сапалық белгілері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі :	ұсынылады
<p>Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:</p>	<p>Дәлдік</p> <p>Командада жұмыс істей білу</p> <p>Ұқыптылық</p> <p>Жинақтылық</p>	
<p>Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:</p>	<p>Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар</p>	
<p>СБШ шеңберіндегі басқа кәсіптермен байланыс</p>	СБШ деңгейі:	Кәсіп атауы:
	3	Шұжық өнімдерін қалыптаушы
	4	Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)
	5	Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог

Коды:	7511-3-005		
Топ коды:	7511-3		
Кәсіптің атауы:	Тартылған ет құрастырушы, 6-разряд		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
СБШ бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:			
БТБА, БА және ұйым басшыларының, мамандарының және басқа да қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (49-шығарылым), 89-параграф. Кәсіптің атауы – тартылған етті құрастырушы, 6-разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру немесе консервілер және тағам концентраттарын өндіру немесе тағам өндірісінің технологиясы	Біліктілік: -
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары		
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:	-		
Қызметтің негізгі мақсаты	Рецептілер мен нормативтік құжаттарға сәйкес тартылған ет пен қоспаларды жасау		
Еңбек функцияларының сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жұмысты және еңбек процесін ұйымдастыру. 2. Қолданыстағы құрал-жабдықтардың үздіксіз және қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету. 3. Өндірістік тапсырмаға сәйкес шұжық өнімдерінің әртүрлі сорттары үшін тартылған етті дайындау және құрастыру. 4. Шикізат пен компоненттерді тұтыну нормаларын сақтау. 5. Тартылған етті өндеудің технологиялық режимдерінің сақталуын бақылау. 	
	Қосымша еңбек функциялары:	Кәсіби құзыреттілікті дамыту	
1-дағды:		Машықтар: <ol style="list-style-type: none"> 1. Жұмыс көлемін бағалау және оның орындалуын қамтамасыз ету. 2. Технологиялық карталарды оқу. 3. Өндірістік тапсырмаға арналған рецептілерді қайта есептеу. 	
		Білімдер:	

	<p>Өндірістік тапсырма алу.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Қызметкерлер арасында тиімді ақпарат алмасу үшін байланыс әдістері. 2. Технологиялық карталардың мақсаты мен мазмұны, нұсқаулықтары. 3. Масса, көлем, пропорция мәндеріндегі аударма қағидалары. 4. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі.
<p>1-еңбек функциясы: Жұмыс орны мен еңбек процессін ұйымдастыру.</p>	<p>2-дағды: Жұмыс орнын, құралдарды, ыдыс-аяқтарды және жабдықтарды дайындау.</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Құралдар мен жабдықтардың жарамдылығын анықтау. 2. Құралдарды мақсатына сай қолдану. 3. Өндірістік жағдайларды бағалау және ықтимал тәуекелдерді анықтау. 4. Бақылау-сыни нүктелер бойынша тамақ қауіпсіздігі талаптарын қамтамасыз ету. 5. Процесс барысында және жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс орнын таза ұстау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қалыпты жұмыс жағдайына қажетті жабдықтардың, инвентарлардың, ыдыстардың тізімі. 2. Жұмыс орнын ұйымдастыру қағидалары. 3. Шеберхананың, жабдықтар мен техниканың жай-күйін бағалау қағидалары. 4. НАССР жүйесінің талаптары.
	<p>3-дағды: Шикізатты дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Түрін, санатын және сортын ажыратып таңдау. 2. Органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес ет сапасын бағалау. 3. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі таралуын бақылау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ет түрлері, санаттары және сорттары. 2. Олардың сапасын органолептикалық бағалау. 3. Шикізаттың және тартылған еттің тиісті компоненттерінің сапалық белгілері. 4. Шұжық және ет өнімдерінің ассортименті.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>ұсынылады</p>
	<p>1- дағды: Автоматты машиналарда пісірілген және жартылай ысталған өнімдерді</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықтың техникалық жағдайын тексеру. 2. Жабдықты қауіпсіз қосу. 3. Қозғалтқыштың қосылуы мен жұмысының дыбысы бойынша жабдықтың жарамдылығы мен жай-күйін анықтау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Құрылғылар мен жабдықтың жұмыс принципі.

<p>2 -еңбек функциясы: Қолданыстағы құрал-жабдықтардың үздіксіз және қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету</p>	<p>дайындау жаодықтарын құрастыру.</p> <p>2-дағды: Бос жүрісті тексеру</p> <p>Дағдыны тану мүмкіндігі :</p>	<p>2. Жабдықты құрастыру реті. 3. Жабдықтың жай-күйін бағалау қағидалары.</p> <p>Машықтар: 1. Технологиялық жабдықты сынап көру. 2. Жабдықтың техникалық паспортына сәйкес талаптарды орындау. 3. Механиктерге жабдықтың жай-күйі туралы нақты есеп беру.</p> <p>Білімдер: 1. Қауіпсіздік қағидалары. 2. Тиімді байланыс әдістері. 3. Қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі .</p> <p>ұсынылады</p>
<p>3-еңбек функциясы: Өндірістік тапсырмаға сәйкес шұжық өнімдерінің әртүрлі сорттары үшін тартылған етті дайындау және құрастыру</p>	<p>1-дағды: Әр түрлі шұжық өнімдеріне арналған тартылған ет пен қоспаларды жасау</p>	<p>Машықтар: 1. Шұжық өнімдеріне тартылған етті дайындау және құрастыру процесі үшін шикізатты ет араластырғышта немесе кескіште өңдеуді жүзеге асыру. 2. Рецепт бойынша шұжықтың тиісті түрі мен сортына ұсақталған ет, шошқа майы, төс еті және басқа шикізатты салу. 3. Дайын тартылған етті тартылған ет араластырғыштан немесе кескіштен түсіріп, әрі қарай өңдеуге жіберу. 4. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі таралуын бақылау. 5. Кескіштерді, тартылған ет араластырғыштарды және паштет өңдеу машиналарын пайдаланып ет өнімдерін өңдеу. 6. Технологиялық нұсқаулықтың талаптарына сәйкес тартылған етті өңдеу режимін сақтау. 7. Котлеттерге, бәліштерге және тұшпараларға тартылған етті дайындау, етті, субөнімдерді, дәмдеуіштерді және басқа да тиісті компоненттерді жұмыс орнына қабылдап, жұмыс жасау. 8. Етті, субөнімдерді ұсақтау, нан мен дәмдеуіштерді дайындау. 9. Араластыру процесін бақылау. 10. Дайын тартылған етті келесі өндірістік кезеңге өткізу. 11. Ағынды-механикаландырылған желілердің ұнтақтауыштарында, кескіштерінде және араластырғыштарында тартылған етті өңдеудің технологиялық режимдерінің (шикізатты ұнтақтау, кесу және араластыру дәрежесі) сақталуын бақылау.</p> <p>Білімдер: 1. Дәмдеуіштер мен қоспалардың рұқсат етілген нормалары. 2. Тартылған ет сапасына қойылатын талаптар.</p>

		<p>3. Тартылған ет жасау технологиясы.</p> <p>4. Санитарлық нормалар мен қағидалар.</p> <p>5. Ет пен тартылған етті органолептикалық бағалау көрсеткіштері.</p> <p>6. Тартылған ет араластырғышқа және кескішке тартылған ет құрамдастарын салу реті мен нормалары.</p> <p>7. Тартылған етті оның мақсатына байланысты араластыру режимдері.</p> <p>8. Еттің, шошқа майының және қолданылатын компоненттердің физика-химиялық қасиеттері мен сапалық сипаттамалары (түрі, қасиеттері, сорттары, ұнтақтау дәрежесі бойынша).</p>
<p>4-еңбек функциясы: Шикізат пен компоненттердің тұтыну нормаларын сақтау.</p>	<p>1-дағды: Тартылған еттегі шикізат пен компоненттердің тұтыну нормаларын сақтау</p>	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі : ұсынылады</p> <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативтік құжаттарды қолдану. 2. Тартылған етті дайындау кезінде санитарлық нормалар мен қағидаларды сақтау. 3. Тартылған етті дайындау үшін әр түрлі шикізаттың, негізгі және қосалқы компоненттердің қажетті мөлшерін есептеу. 4. Дайындалған консервілердің ассортиментіне сәйкес рецепт бойынша шикізатты есептеу. 5. Қызмет көрсетілетін машиналардың жұмысын бақылау. 6. Өңдеу режимдерін сәйкесінше сақтау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайындалған тартылған ет пен паштет массасына арналған мемлекеттік стандарттар мен техникалық шарттар. 2. Шикізатты өңдеу режимдері мен тартылған ет пен паштет массасының компоненттері. 3. Ұнтақталған ет пен паштет массасының шикізаты мен компоненттерінің сапалық белгілері. 4. Ассортиментін, тартылған ет өнімдерінің рецепті.
<p>5-еңбек функциясы: Тартылған етті өндеудің технологиялық режимдерінің сақталуын бақылау.</p>	<p>1-дағды: Тартылған етті өндеудің технологиялық режимдерінің сақталуын бақылау (шикізатты ұнтақтау, куттерлеу және араластыру дәрежесі) зырылдауықтарда, куттерлерде және ағынды</p>	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі : ұсынылады</p> <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Етті жүктеу нормаларына сәйкес кесу. 2. Ұнтақтау процесін бақылау. 3. Процесс бұзылған жағдайда шешімдер мен шаралар қабылдау. 4. Тамақ қауіпсіздігі талаптарын сақтау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тартылған ет өнімдеріне техникалық шарттар. 2. Тартылған ет өнімдерінің рецептісі. 3. Еттің, шошқа майының және қолданылатын компоненттердің физикалық-химиялық қасиеттері мен сапалық белгілері (түрлері, қасиеттері, сорттары, ұнтақтау дәрежесі бойынша).

	механикаландырылған желілердің араластырғыштарында	4. Тартылған ет өнімдерінің өндірілетін түрлеріне шикізатты ұтымды пайдалану әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	ұсынылады
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Дәлдік Командада жұмыс істей білу Ұқыптылық Жинақтылық	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:	Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар	
СБШ шеңберіндегі басқа кәсіптермен байланыс	СБШ деңгейі:	Кәсіп атауы:
	3	Шұжық өнімдерін қалыптаушы
	4	Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)
	5	Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог

15. "Шұжық өнімдерін қалыптаушы 1,2,3-разрядтар" кәсіп карточкасы			
Коды:	7511-9-066		
Топ коды:	7511-9		
Мамандық атауы:	Шұжық өнімдерін қалыптаушы, 1,2,3-разрядтар		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	2		
СБШ бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:			
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:	-		
БТБА, БА және ұйым басшыларының, мамандарының және басқа да қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (49-шығарылым), 101,102,103-параграфтар. Кәсіптің атауы – шұжық өнімдерін қалыптаушы, 1,2,3-разрядтар		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жалпы орта білім	Мамандығы:	Біліктілік: -
Формалды емес және информалды біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары		
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:			

Қызметтің негізгі мақсаты	Вакуум - шприцтер мен автоматтарды толтырудың қажетті тығыздығы мен қабықтардың шығын нормаларын сақтай отырып тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімін қалыптау	
Еңбек функцияларының сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	<p>1-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> Жіпті орау, шарға орау, тегтерді дайындау. <p>2-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> Біліктілігі анағұрлым жоғары шұжық бұйымдарын қалыптаушының басшылығымен шприцтеу әдісімен шұжық өнімдерін қалыптау процесінде жекелеген операцияларды орындау. <p>3-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> Шұжық өнімдерін қалыптау. Пішін беру үшін шұжық өнімдерінің батондарын немесе сақиналарын байлау.
<p>1-еңбек функциясы:</p> <p>1-разряд үшін:</p> <p>Жіпті орау, шарға орау, тегтерді дайындау</p> <p>2-разряд үшін:</p> <p>1. Біліктілігі анағұрлым жоғары шұжық өнімдерін қалыптаушының басшылығымен шприцтеу әдісімен шұжық өнімдерін қалыптау процесінде</p>	<p>1-дағды:</p> <p>Жіпті орау, шарға орау, тегтерді дайындау</p> <p>2-разряд үшін:</p> <p>2-дағды:</p> <p>Қабықтарды дайындау</p> <p>3-разряд үшін:</p> <p>1-дағды:</p> <p>Шикізатты іріктеу, оны өңдеуге жеткізу</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> Жіптерді орап, шарға айналдыру. Тегтерді дайындау. Шұжықты байлау үшін жіптерді кесу. <p>Машықтар:</p> <p>2-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> Орамды шешіп, кесінділерге кесу. Тартылған етпен толтыру үшін қабықтарды білекке салу. Ысталған еттің ілетін жібін байлау. <p>Машықтар:</p> <p>3-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> Шикізатты өңдеуге жеткізу. Венгр шошқа майын дайындау. Шошқа майы қабаттарын аршып, кесіп, пішін беру, шошқа майын бұрышпен сүрту, ыстауға жіберу. Қабықтарды шприцтерде шприцтеу әдісімен және автоматтарда тартылған етпен толтыру. <p>Білімдер:</p> <p>1-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> Жіптер мен жіптердің сорттары. Жіп, жіп бөліктерінің өлшемдері. Жіптерді дайындау тәртібі. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі. <p>Білімдер:</p> <p>2-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> Қабық түрлері. Өндірілетін шұжық өнімдері үшін оларды қолдану мөлшері мен тәртібі. Ысталған еттерді іліп қою тәртібі. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі.

<p>жекелеген операцияларды орындау. 3-разряд үшін: Шұжық өнімдерін қалыптау</p>		<p>Білімдер: 3-разряд үшін: 1. Шикізатты іріктеу тәртібі. 2. Шикізатты өңдеуге жеткізу тәртібі; 3. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. 4. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі.</p>
	<p>2-дағды: 3-разряд үшін: Шұжық өнімдерін шприцтерде, вакуум-шприцтерде және автоматтарда қалыптау</p>	<p>Машықтар: 3-разряд үшін: 1. Шұжық қабығын дайындау. 2. Қабықтарды вакуумдық шприцтер мен автоматтарға қажетті толтыру тығыздығы мен қабықтың тұтыну нормаларын сақтай отырып, тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімдерін қалыптау. 3. Біліктерді орнату және өзгерту. 4. Бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша вакуум-шприцтердегі қысым мен разрядты реттеу.</p> <p>Білімдер: 3-разряд үшін: 1. Қабықтардың түрлері мен өлшемдері және оларды өндірілетін шұжық өнімдері үшін қолдану тәртібі. 2. Шұжық өнімдеріне техникалық шарттар. 3. Қызмет көрсетілетін автоматтардың, вакуум – шприцтердің, клипсаторлардың, диспенсерлердің, бұрағыштардың құрылғылары мен пайдалану қағидалары.</p>
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>ұсынылады</p>
<p>2-еңбек функциясы: 3-разряд үшін: Пішін беру үшін шұжық өнімдерінің батондарын немесе сақиналарын байлау</p>	<p>1-дағды: Шұжық өнімдерінің батондарын немесе сақиналарын тану</p>	<p>Машықтар: 3-разряд үшін: 1. Шұжық өнімдерінің батондарын немесе сақиналарын байлау. 2. Шұжықтарға, сарделектерге және шұжық өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған тартылған етпен толтырылған қабықтарды бұрау. 3. Ауаны кетіру үшін батондарды шаншу (штрихтау). 4. Шұжықтар мен ысталған еттерді таяқтарға іліп, оларды жақтауларға немесе автокоптилкаларға іліп қою. 5. Венгриялық шошқа майын әзірлеу.</p> <p>Білімдер: 3-разряд үшін: 1. Батоннан ауаны кетіру жолдары. 2. Шұжық өнімдерін тану ережелері. 3. Қабық пен тартылған ет тұтыну нормалары.</p>
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>ұсынылады</p>
<p>Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:</p>	<p>Дәлдік Командада жұмыс істей білу Ұқыптылық Жинақтылық</p>	

Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:	Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар		
СБШ шеңберіндегі басқа кәсіптермен байланыс	СБШ деңгейі:	Кәсіп атауы:	
	3	Шұжық өндіру операторы	
	3	Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы	
	3	Тартылған ет құрастырушы	
	4	Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)	
	5	Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог	
16. "Шұжық өнімдерін қалыптаушы, 4,5-разрядтар" кәсіп карточкасы			
Коды:	7511-9-066		
Топ коды:	7511-9		
Мамандық атауы:	Шұжық өнімдерін қалыптаушы, 4,5-разрядтар		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
СБШ бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:			
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:	-		
БТБА, БА және ұйым басшыларының, мамандарының және басқа да қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (49-шығарылым), 104,105 параграфтар. Кәсіптің атауы – шұжық өнімдерін қалыптаушы, 4,5-разрядтар		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТЖКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру немесе консервілер және тағам концентраттарын өндіру немесе тағам өндірісінің технологиясы	Біліктілік: -
Формалды емес және информалды біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары		
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:			
Қызметтің негізгі мақсаты	Вакуум - шприцтер мен автоматтарды толтырудың қажетті тығыздығы мен қабықтардың шығын нормаларын сақтай отырып тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімін қалыптау		
Еңбек функцияларының сипаттамасы			

Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	<p>4,5-разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вакуум - шприцтер мен автоматтарды толтырудың қажетті тығыздығы мен қабықтардың шығын нормаларын сақтай отырып тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімін қалыптау. 2. Орамдар, балықтар мен мойындар дайындау. 3. Толтырылған шұжықтарды, ысталған еттерді және дана бұйымдарды (пішіндегі ветчина, буженин, карбонат және т.б.) толық дайындау (5-разряд үшін).
1-еңбек функциясы: Шұжық өнімдерін қалыптау	1-дағды: Шұжық өнімдерін шприцтерде, вакуум-шприцтерде және автоматтарда қалыптау.	<p>Машықтар:</p> <p>4,5-разряд үшін</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шұжық қабығын дайындау. 2. Вакуум - шприцтер мен автоматтарды толтырудың қажетті тығыздығы мен қабықтардың шығын нормаларын сақтай отырып тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімін қалыптау. 3. Білектерді орнату және ауыстыру. 4. Бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша вакуум-шприцтердегі қысым мен разрядты реттеу. 5. Пішін беру үшін батондарды немесе шұжық сақиналарын байлау. 6. Қалыптанған шұжық өнімдерін клипсациялау. 7. Шұжықтарға, сарделектерге және шұжық өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған тартылған етпен толтырылған қабықтарды бұрау. 8. Шұжық өнімдерін жақтауларға немесе автокоптилкаларға іліп қою. <p>Білімдер:</p> <p>4, 5-разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қабықтардың түрлері мен өлшемдері және оларды өндірілетін шұжық өнімдері үшін қолдану тәртібі. 2. Шұжық өнімдеріне техникалық шарттар. 3. Қызмет көрсетілетін автоматтардың, вакуум – шприцтердің, клипсаторлардың, диспенсерлердің, бұрағыштардың құрылғылары мен пайдалану қағидалары. 4. Шұжық жасау технологиясы. 5. Шұжық өнімдерін қалыптау кезіндегі санитарлық нормалар мен қағидалары. 6. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. 7. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі.
2-еңбек функциясы:	Дағдыны тану мүмкіндігі:	<p>ұсынылады</p> <p>Машықтар:</p> <p>4,5-разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Орамдар, балықтар мен мойындар өндірісі үшін ет таңдау. 2. Етті уқалау қондырғысында және тұздау автоматында (инъектор) өңдеу. 3. Өңделген етті ашыту процесін жасау. 4. Ысталған ет пен деликатестердің түрлерін ажырату.

Орамдарды, балықтар мен мойындарды дайындау	Орамдар, балықтар мен мойындар үшін ет дайындау	<p>5. Ысталған етті жақтауларға немесе автокоптилкаларға іліп қою және ыстауға жіберу.</p> <p>Білімдер: 4,5-разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ысталған ет пен деликатестердің түрлері мен ассортименти. 2. Ысталған ет пен деликатес жасау технологиясы. 3. Ысталған еттерді іліп қою қағидалары. 4. Вакуумдық ет массажерінің, ашыту шкафтары мен тұздау автоматтарының жұмыс принципі мен құрылғысы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	ұсынылады
3-еңбек функциясы: 5-разряд үшін: Толтырылған шұжықтарды, ысталған еттерді және дана бұйымдарды (пішіндегі ветчина, буженин, карбонат және тағы басқалары) толық дайындау	1-дағды: Толтырылған шұжықтарды, ысталған еттерді және дана бұйымдарды (пішіндегі ветчина, буженин, карбонат және басқалар) дайындау үшін ет дайындау.	<p>Машықтар: 5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Толтырылған шұжықтар, ысталған ет және дана бұйымдар (пішіндегі ветчина, буженин, карбонат және тағы басқалары) өндіру үшін шикізатты таңдау. 2. Жиіктерді кесу, дәмдеуіштермен өңдеу, сүйектер мен шеміршектерді алып тастау. 3. Шошқа майы қабаттарын кесу және оны өнімнің түріне қарай мөлшеріне қарай ұсақтау, тілдерді, шошқа майын, бұзау етін, сиыр етін, жұмыртқаны, майды және тағы басқаларды дайындау. 4. Етті уқалау қондырғысында және тұздау автоматында (инъектор) өңдеу. 5. Ет деликатестерін ашыту процесін жасау. 6. Ысталған етті жақтауларға немесе автокоптилкаларға іліп қойып, ыстауға жіберу. <p>Білімдер: 5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қатпарлы және басқа шұжықтарды, ысталған еттерді және дана бұйымдарды толтыруға (пішіндеуге) арналған жартылай фабрикаттарды іріктеу тәртібі. 2. Шикізаттың сапалық белгілері. 3. Қолданылатын шикізат түрлері.
	2-дағды: Қалыпталған өніммен сапаны қамтамасыз ету	<p>Машықтар: 5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ет деликатестеріне арналған шикізатқа тексеру жүргізу. 2. Шұжық өнімдері батондарының қабығы астындағы ауаның бар-жоғын тексеру. 3. Қабықтың толтыру тығыздығын тексеру. <p>Білімдер: 5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізат пен дайын өнімнің сапасына және органолептикалық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар. 2. Шұжық өнімдерінің мөлшері мен түріне байланысты тартылған етпен қабықтарды толтыру сапасы мен тығыздығына қойылатын талаптар. 3. Шұжық өнімдерін қалыптау кезіндегі санитарлық нормалар мен қағидалар. 4. Ет деликатестерінің шығым нормалары.

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	ұсынылады
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар :	Дәлдік Командада жұмыс істей білу Ұқыптылық Жинақтылық	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:	Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар	
СБШ шеңберіндегі басқа кәсіптермен байланыс	СБШ деңгейі:	Кәсіп атауы:
	4	Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)
	5	Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог

17. "Цех шебері" кәсіп карточкасы (Өңдеуші өнеркәсіп)			
Коды:	1321-0-024		
Топ коды:	1321-0		
Кәсіп атауы :	Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)		
С Б Ш бойынша біліктілік деңгейі:	4		
С Б Ш бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:			
БТБА, БА және ұйым басшыларының, мамандарының және басқа да қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:			

Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТЖКБ (орта буын маманы)	Мамандығы:	Біліктілік: -
Формалды емес және информалды біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары		
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:	1321-0-019 – Бақылау шебері (учаскенің, цехтің) (өңдеуші өнеркәсіп) 1321-0-022 – Ауысым шебері (өңдеуші өнеркәсіп) 1321-0-023 – Учаске шебері (өңдеуші өнеркәсіп)		
Қызметтің негізгі мақсаты	Қолданыстағы заңнамалық және өзге де нормативтік құқықтық актілерге сәйкес өндірістік цехтың жұмысын үйлестіру, ұйымның өндірістік-шаруашылық қызметін реттеу.		
Еңбек функцияларының сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірістің технологиялық процесінің сақталуын бақылау, өндірістік учаскенің немесе цех жұмысының тиімділігі мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету. 2. Өнімнің жаңа түрлерін әзірлеуге қатысу және жәрдемдесу және өндіріс технологиясын жетілдіру. 3. Өндірістік тапсырманың орындалуын қамтамасыз ету. 4. Қызметкерлердің еңбек тәртібін сақтауын қамтамасыз ету. 	
	Қосымша еңбек функциялары:	Тәлімгерлік және оқыту	
1-еңбек функциясы:	1-дағды: Технологиялық процестердің үздіксіз жұмысын бақылау	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дәмдеуіш қоспаларын дайындау және құрастыру, тартылған етті құрастыру және илеу, шұжық қабығын дайындау, шұжық бұйымдарын қалыптау, өнімді өлшеу және оны термиялық өңдеуге уақтылы беру, әртүрлі деликатес түрлерін өндіру, оның ішінде стейк, гриль, шұжықтар және шұжық өнімдерін өндіру бойынша цехтың жұмысын үйлестіру. 2. Дайын өнімнің сапасы мен шығымын органолептикалық әдістермен анықтау. 3. Шикізат пен материалдардың жеткіліктілігін және олардың уақтылы тапсырысын қамтамасыз ету және бақылау. 4. Өндірістік цехтарда өнімді сақтау және оны сату кезінде санитарлық жағдайды бақылау. 5. Өндірістегі шикізат шығысының бекітілген нормаларына сәйкес өнім шығаруды бақылау. 6. Өндірістік цехтың немесе учаскенің жұмысын орындау шеңберінде есептер жасау. 7. Өндірістік орынды өнім шығаруға уақтылы дайындау. 8. Қызметкерлердің кәсіпорынға зиян келтіруіне жол бермеу бойынша іс-шаралар жүргізу. 9. Барлық шұжық өндірісінің, деликатес өндірісінің, оның ішінде стейк, гриль шұжықтарының (стандартты және заманауи жабдықтарды пайдалануды қоса алғанда) құрал-жабдықтарының дұрыс жұмыс істеуін қадағалау. <p>Білімдер:</p>	

<p>Өндірістің технологиялық процесінің сақталуын бақылау, өндірістік учаске немесе цех жұмысының тиімділігі мен қауіпсіздігінің қамтамасыз ету</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін материалдарға, дайын өнімге өндірудің технологиялық процестері мен режимдері. 2. Шикізатқа, материалдарға, дайын өнімге қойылатын талаптар. 3. Орындалған жұмыстар бойынша шикізат пен материалдарға тапсырыс және есепті құжаттама жасау. 4. Шұжық өндірісінің технологиялық жабдықтарының түрлері, олардың құрылымы мен мақсаттары, қауіпсіз пайдалану қағидалар. 5. Вакуумдық массажерді, ферментациялау шкафтары мен камераларын, шокофростерлерді пайдалану қағидалары. 6. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 7. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі.
	<p>2-дағды: Өндірістік учаскенің немесе цехтың жұмысындағы қауіпсіздікті қамтамасыз ету</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірістік учаскенің немесе цехтың қызметкерлерімен қауіпсіздік техникасы және жұмыстарды орындау бойынша нұсқама жүргізу. 2. Цехта және технологиялық жабдықты пайдалану кезінде еңбек тәртібі мен жұмыс қауіпсіздігінің сақталуын бақылау. 3. Өндірістік жағдайларды бағалау және ықтимал тәуекелдерді анықтау. 4. Өндірістік учаскенің немесе цехтың қызметкерлерімен қауіпсіздік техникасы және жұмыстарды орындау бойынша нұсқама жүргізу. 5. Цехта және технологиялық жабдықты пайдалану кезінде еңбек тәртібі мен жұмыс қауіпсіздігінің сақталуын бақылау. 6. Өндірістік жағдайларды бағалау және ықтимал тәуекелдерді анықтау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жұмыс орнындағы еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы қағидалары. 2. Технологиялық жабдықты қауіпсіз пайдалану қағидалары. 3. Менеджмент негіздері. 4. Тиімді байланыс әдістері.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>ұсынылады</p>
<p>2-еңбек функциясы: Өнімнің жаңа түрлерін әзірлеуге қатысу және жәрдемдесу</p>	<p>1-дағды: Жаңа рецептілерді пысықтауды ұйымдастыру және жүргізу</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рецептiге сәйкес жұмыстарды жүргізу. 2. Шикізатты рецептiге, технологиялық карталарға және калькуляцияларға сәйкес мөлшерлеу. 3. Әр түрлі дәмдерден біріктірілген композициялық рецептілер жасау. 4. Жаңа рецепт бойынша өнімнің сапасын бағалау. 5. Аяқталмаған өндірістің шикізатына, материалдарына және жартылай фабрикаттарына түгендеу жүргізуге қатысу. 6. Барлық ресурстарды үнемдеу резервтерін анықтау бойынша жұмыстарды және өнім өндіру кезінде шикізат, материалдар, су және электр энергиясының ысыраптарын азайту жөніндегі іс-шараларды жүргізу. <p>Білімдер:</p>

және өндіріс технологиясын жетілдіру		<ol style="list-style-type: none"> 1. Өнім өндіру бойынша әдістемелік және нормативтік-техникалық материалдар. 2. Шұжық өнімдерін өндіру технологиясы, технологиялық процестері және өндіру режимдері. 3. Өзіндік дәм беретін шикізат түрлері. 4. Шикізатты дайындау мен оны өндірудің температуралық және ылғалдылық режимдері. 5. Өнімге қойылатын сипаттамалар мен талаптар. 6. Өндірістік рецептілерді есептеу.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	ұсынылады
3-еңбек функциясы: Өндірістік тапсырманың орындалуын қамтамасыз ету	1-дағды: Дайын өнімнің жоспарлы шығуы мен сапасының сақталуын бақылау	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қызмет көрсетілетін учаскенің барлық кезеңдерінде бұйымдардың саны, ассортименті және сапасы бойынша тапсырмаларды орындау үшін жағдай жасау. 2. Өндірістік тапсырмаға сәйкес қоймадан шикізат алуды және қызметкерлерге шұжық қабығын беруді бақылау. 3. Шұжық қабығын дайындаудың (сұрыптау, сіндіру) дұрыстығы мен уақтылығын бақылауды жүзеге асыру. 4. Шығарылатын өнім партияларының барлық деректемелерін таңбалауды және толтыруды бақылау. 5. Тартылған етті өңдеу үшін алынған өнімнің құрамы мен мөлшерін талдау. 6. Дайын өнімді салқындатуды уақтылы жүргізілуін бақылау. 7. Деликатес шикізатының, инъекцияға арналған тұзды ерітіндінің температурасын өлшеу. 8. Тартылған етті илеу паспортына өзгерістер енгізу. 9. Шикізат пен қосалқы материалдардың қозғалысына құжаттарды ресімдеу, олардың күнделікті есебін жүргізу. 10. Ыдыс айналымының қозғалысы мен есебін бақылау. 11. Шығарылатын өнімнің немесе орындалатын жұмыстың сапасын тексеру. 12. Ақаудың алдын алу және өнім сапасын арттыру бойынша шаралар қабылдау. 13. Орындалған жұмыстарды қабылдауға қатысу. 14. Бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, талдау нәтижелері және бағалаудың органолептикалық әдісі бойынша тапсырманың орындалуын қамтамасыз ету. 15. Сапасыз шикізат пен жартылай фабрикаттарды алу кезіндегі жағдайдың жедел шешімін табу. 16. Жұмыс жоспарының орындалмауының алдын алу бойынша шаралар әзірлеу және олардың іске асырылуын бақылау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шұжық өнімдері мен ет деликатесін өндіру технологиясы. 2. Шикізаттың қажетті мөлшерін және дайын өнімнің шығымдылығын есептеу. 3. Шикізатты, жартылай фабрикаттарды және дайын өнімді қабылдау және тапсыру. 4. Жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердегі ақауларды және оларды жою жолдары.

	Дағдыны тану мүмкіндігі : :	ұсынылады
4-еңбек функциясы: Қызметкерлердің еңбек тәртібін сақтауын қамтамасыз ету	1-дағды: Еңбек (технологиялық) операциялары бойынша жұмысшыларды орналастыру және бөлу	Машықтар: 1. Бригада (ауысым) жұмысының жоспар-кестесін әзірлеу. 2. Бригадалардың сандық және кәсіптік-біліктілік құрамын қалыптастыруды жүзеге асыру. 3. Өндірістік тапсырмаларды бригада (ауысым) қызметкерлері арасында бөлу және бағыныштыларға міндеттер қою. 4. Бригада (ауысым) қызметкерлерін жұмыс орындарында олардың функционалдық міндеттеріне үйрету. 5. Бригаданың жұмыс кезеңі үшін есептер (табельдер, талдаулар) жасау. 6. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша жұмысшыларға өндірістік нұсқама беруді жүзеге асыру.
		Білімдер: 1. Қызметкерлердің біліктілік талаптары және олардың функционалдық міндеттері. 2. Технологиялық процестер мен режимдер. 3. Технологиялық жабдықты пайдалану қағидалары және онда жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасы.
	2-дағды: Өндірісте қолайлы психологиялық микроклимат құру және қызметкерлер арасындағы қарым-қатынасты жақсартуға ықпал ету.	Машықтар: 1. Өндірістік учаске немесе цех шеңберінде еңбек дауларын шешу. 2. Еңбек тәртібінің сақталуын қамтамасыз ету. 3. Қызметкерлердің еңбек тәртібін бұзуының, оның ішінде ұрлау мен ысырап етудің алдын алу.
		Білімдер: 1. Менеджмент негіздері. 2. Жұмыста ынталандыру және мотивациялау әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі : :	ұсынылады
Қосымша еңбек функциялары:	1 Дағды: Тәлімгерлік және оқыту	Машықтар: 1. Қызметкердің/білім алушының кәсіби дағдыларын дамытуға үйрету, жәрдемдесу. 2. Моральдық және психологиялық қолдау көрсету, бейімделуге ықпал ету. 3. Қызметкердің/білім алушының мамандыққа деген қызығушылығын дамыту. Білімдер: 1. Менеджмент негіздері. 2. Адамдармен жұмыс істеудің және олармен қарым-қатынастың негізгі қағидалары. 3. Тиімді көшбасшылық және мотивация принциптері.
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Қарым-қатынас Қақтығыстарды басқару Зейін Ұқыптылық Жауапкершілік Тәртіп Орындаушылық	

Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:	Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар		
С Б Ш шеңберіндегі басқа кәсіптермен байланыс	СБШ деңгейі:	Кәсіп атауы:	
	5	Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог	
18. "Тамақ өнімдерін консервілеу жөніндегі технологы" кәсіп карточкасы			
Коды:	3129-9-007		
Топ коды:	3129-9		
Мамандық атауы:	Тамақ өнімдерін консервілеу жөніндегі технолог		
С Б Ш бойынша біліктілік деңгейі:	5		
С Б Ш бойынша қосалқы біліктілік деңгейі:			
БТБА, БА және ұйым басшыларының, мамандарының және басқа да қызметшілер лауазымдарының үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:			
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары оқу орнынан кейінгі білім бакалавр, магистратур	(Мамандығы:	

	а , резидентура)	Біліктілік: -
Формалды емес және информалды біліммен байланыс:	Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары	
Кәсіптің басқа мүмкін атаулары:	3129-9-006 Тамақ өнеркәсібінің технологы	
Қызметтің негізгі мақсаты	Жаңа технологиялық процестерді әзірлеу және енгізу және шығарылатын өнімнің сапасын бақылау.	
Еңбек функцияларының сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Технологиялық процестерді және технологиялық жабдықтарды оның ішінде прогрессивті технологиялық процестер мен жабдықтарды әзірлеу және енгізу. 2. Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу. 3. Өндірістегі технологиялық процесті және дайын өнімді бақылау.
	Қосымша еңбек функциялары:	Тәлімгерлік және қызметкерлерді оқыту
1-еңбек функциясы: Прогрессивті технологиялық	1-дағды:	Машықтар: 1. Уақыт пен кестенің техникалық негізделген нормаларын әзірлеу. 2. Материалдық шығындардың нормативтерін (шикізат, жартылай фабрикаттар, материалдар шығысының нормалары), жобаланатын технологиялық процестердің экономикалық тиімділігін есептеу. 3. Технологиялық нормативтерді, нұсқаулықтарды, технологиялық карталарды әзірлеу. 4. Технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін түзетуге байланысты техникалық құжаттамаға өзгерістер енгізу. 5. Техникалық регламенттердің талаптарын қолдану және орындау. 6. Әрбір технологиялық желі үшін өндірістің технологиялық жоспарын әзірлеу, шұжық өнімдерінің әрбір түрі үшін, оның ішінде деликатестер, стейктер, гриль, шұжықтар өндіру кезінде технологиялық процестің көрсеткіштерін белгілеу. 7. Мұздату, регенерация процестерін ескере отырып, туралған етті дайындау кезеңдері бойынша өндірістік рецептураларды және шығарылатын өнімнің әрбір атауы үшін технологиялық нұсқаулықтарды әзірлеу. 8. Шұжық өнімдерінің, деликатестердің, стейктердің, гриль шұжықтарының шығын нормаларын әзірлеу. 9. Шикізатты өндіруге дайындау кезінде оны өлшеу және ысырап ету нормаларын белгілеу. 10. Техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес өнімнің құрамын, тағамдық және энергетикалық құндылығын, сақтау

<p>процестерді , жабдықтар мен технологиялық жабдықтарды әзірлеу және енгізу.</p>	<p>Технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін әзірлеу</p>	<p>шарттары мен жарамдылық мерзімдерін, аллергиялардың болуын көрсете отырып тұтынушылар үшін ақпарат әзірлеу.</p> <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірісті технологиялық дайындау бойынша бұйрықтар, әдістемелік және нормативтік материалдар. 2. Қолданылатын шикізаттың түрлері мен физика-химиялық қасиеттері және оны өңдеудің технологиялық режимдері. 3. Технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін жобалау жүйелері мен әдістері. 4. Технологиялық құрал- жабдықтар (оның ішінде қазіргі заманғы) және әрекет ету принциптері. 5. Отандық және шетелдік технологиялар жетістіктерінің нәтижелері. 6. Типтік технологиялық өндіріс процестері мен режимдері. 7. Автоматтандырылған жобалау жүйелерінің негіздері, патенттік зерттеулер жүргізу тәртібі мен әдістері. 8. Кеден Одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген "Қаптаманың қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламенті (005/2011 КО ТР). 9. Кеден Одағы комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы № 68 шешімімен бекітілген "Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Кеден одағының техникалық регламенті (034/2013 КО ТР). 10. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 11. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі :</p>	<p>ұсынылады</p>
<p>2-еңбек функциясы: Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу.</p>	<p>1- дағды: Өндірісте эксперименттік жұмыстар мен зерттеулер жүргізу</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықтарды орналастыру, техникалық жарактандыру және ұйымдастыру жоспарларын жасау және жұмыс орындарын ұйымдастыру. 2. Өндірістік қуаттылықты және жабдықты жүктеуді есептеу. 3. Тамақ өнімдерін өндіру технологиясы саласындағы озық тәжірибені зерделеу және қабылдау. 4. Материалдар шығынын қысқартуға, еңбек сыйымдылығын төмендетуге, еңбек өнімділігін арттыруға бағытталған өндіріс тиімділігін арттыру жөніндегі іс-шараларды әзірлеу және іске асыру. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кәсіпорын өнімдерін өндіру технологиясы, кәсіпорынның техникалық даму перспективалары. 2. Экономика негіздері. 3. Еңбек заңнамасының негіздері, еңбекті қорғау қағидалары мен нормалары. 4. Ассортимент, сан және сапа бойынша сатуды бақылау әдістері. 5. Кәсіпорынның ұйымдастырушылық және технологиялық құрылымының ерекшеліктері. 6. Салада және кәсіпорында өндірістің технологиялық дайындығын ұйымдастыру.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі :</p>	<p>ұсынылады</p>

<p>3- еңбек функциясы: Өндірістегі технологиялық процесті және дайын өнімді бақылау.</p>	<p>1-дағды: Технологиялық процеске және дайын өнім өндірісіне бақылау жүргізу.</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологиялық нұсқаулықтардың, технологиялық шарттардың және басқа да нормативтік-техникалық құжаттамалардың сақталуын бақылау. 2. Өнімді өндірудің барлық кезеңдеріндегі технологиялық процестердің барысын бақылау. 3. Өнімді өндіру кезінде рецептуралардың сақталуын, шикізатты, қосалқы материалдарды тұтыну нормаларын, дайын өнімнің шығуын бақылау. 4. Технологиялық параметрлердің, рецептуралардың, өнім шығыстарының, шикізат шығынының бұзылуын анықтау және бұзушылықтарды жою бойынша шаралар қабылдау. 5. Өнімнің жарамдылық мерзімінің сақталуын бақылау. 6. Өнімді сақтау шарттарын бақылау. 7. Шикізатқа кіріс бақылауын жүргізуге қатысу. 8. Сапасыз және төмен сортты ақаулар мен өнімдердің себептерін талдау. 9. Ақаудың алдын алу, оны жою жөніндегі іс-шараларды әзірлеуге қатысу. 10. Өндіріс технологиясының экологиялық, биологиялық және тағамдық қауіпсіздігін бақылау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізатқа және дайын өнімге қойылатын техникалық талаптар . 2. Стандарттар, техникалық шарттар, техникалық регламенттер. 3. СанӘҚиН талаптары, өнімді таңбалау және сақтау. 4. Шикізат шығынының нормативтері. 5. Ақау түрлері және оның алдын алу әдістері . 6. Құрал-жабдықтардың технологиялық негіздері мен принциптері, олардың жұмысы. 7. Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің негіздері, НАССР жүйесінің талаптары.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі :</p>	<p>ұсынылады</p>
<p>Қосымша еңбек функциялары : Тәлімгерлік және қызметкерлерді оқыту</p>	<p>1-дағды: Тәлімгерлік және оқыту</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қызметкердің/білім алушының кәсіби дағдыларын дамытуға үйрету, жәрдемдесу. 2. Моральдық және психологиялық қолдау көрсету, бейімделуге ықпал ету. 3. Қызметкердің/білім алушының мамандыққа деген қызығушылығын дамыту. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Менеджмент негіздері. 2. Адамдармен жұмыс істеудің және олармен қарым-қатынастың негізгі қағидалары. 3. Тиімді көшбасшылық және мотивация принциптері.
<p>Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:</p>	<p>Нәтижеге назар аудару Стресске төзімділік Шығармашылық және кәсіби өзін-өзі дамыту қабілеті</p>	

Техникалық регламентте р мен ұлттық стандарттардың тізімі:	Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар	
С Б Ш шеңберіндегі басқа кәсіптермен байланыс	СБШ деңгейі:	Кәсіп атауы:
	4	Цех шебері (Өңдеуші өнеркәсіп)

4-тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

19. Мемлекеттік органның атауы: Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі.

20. Кәсіптік стандартты әзірлеуге немесе жаңартуға қатысқан тиісті қызмет салаларының (ұқсас жұмыс түрлерінің) ұйымдарының (кәсіпорындарының) атауы: "Қазақстанның ет өңдеушілер қауымдастығы" заңды тұлғалар бірлестігі.

21. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес: 2024 жылғы 4 желтоқсандағы № 5 қорытынды.

22. Кәсіптік біліктілік бойынша Ұлттық орган: 2024 жылғы 30 желтоқсандағы қорытынды.

23. "Атамекен" Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: 2024 жылғы 18 қарашадағы № 14816/20 сараптамалық қорытынды.

24. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: 1-нұсқа, 2025 жыл.

25. Болжамды жаңарту күні: 2028 жыл 28 қаңтар.