

## Тамақ концентраттарын өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартты бекіту туралы

### *Күшін жойған*

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2014 жылғы 21 қаңтардағы № 20/33 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2014 жылы 21 мамырда № 9449 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2020 жылғы 20 желтоқсандағы № 393 бұйрығымен

**Ескерту. Күші жойылды – ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 20.12.2020 № 393 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.**

2007 жылғы 15 мамырдағы Қазақстан Республикасы Еңбек кодексінің 138-5 бабының 3 тармағына және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2013 жылғы 29 сәуірдегі "Кәсіптік стандарттарды әзірлеуге 2013 жылға қаражат бөлу және оны пайдалану қағидаларын бекіту туралы" № 406 қаулысына сәйкес, **БҰЙЫРАМЫН** :

1. Тамақ концентраттарын өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандарт бекітілсін.
2. Қайта өңдеу және аграрлық азық-түлік нарығы департаменті (А.Б.Құсайынова) Қазақстан Республикасының заңнамасында бекітілген тәртіппен кәсіби стандартты енгізуге шаралар қабылдасын.
3. Әлеуметтік саясат басқармасы (С.С. Лепешко) осы бұйрықты заңнамада белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін және ресми жариялануын қамтамасыз етсін.
4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Әлеуметтік саясат басқармасына (С.С. Лепешко) жүктелсін.
5. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Министр А.

Мамытбеков

Келісілген

Қазақстан Республикасы

Еңбек және халықты

әлеуметтік қорғау министрі

Т. Дүйсенова

2014 жылғы 7 сәуір

## **Тамақ концентраттарын өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандарты**

### **1. Жалпы ережелер**

1. Тамақ концентраттарын өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандарт (бұдан әрі - КС):

1) кәсіби білім беру мен еңбек салалары арасындағы қарым-қатынасты реттеуге;

2) кәсіби қайта даярлау мен біліктілігін көтеруді дайындау бағдарламаларын әзірлеу талаптарының мерзімін белгілеуге;

3) аттестациялау мен сертификаттауда қызметкерлердің құзыреттілігін бағалау талаптарының мерзімін белгілеуге;

4) кәсіби қызметтің мәніне бірыңғай талаптар әзірлеуге, еңбек нарығының заманауи талаптарына жауап беретін біліктілік талаптарын жаңартуға;

5) персоналды басқару саласындағы кең ауқымды міндеттерді шешуге;

6) білім беру стандарттарын, оқу жоспарларын, модульдік оқу бағдарламаларын әзірлеу, сондай-ақ тиісті оқу-әдістемелік материалдарды әзірлеуге;

7) кәсіби даярлығын бағалаудан өткізу және мамандар біліктіліктерінің сәйкестіктерін растауға арналған.

2. КС негізгі пайдаланушылары:

1) білім беру мекемелері түлектері, жұмысшылар;

2) ұйымдардың басшылары мен жұмысшылары, ұйымдардың персоналды басқару бөлімшелерінің басшылары мен мамандары;

3) білім беру бағдарламаларын әзірлейтін мамандар;

4) мамандардың кәсіби даярлығын бағалау және біліктігіне сәйкестігін растау саласындағы мамандар.

3. КС негізінде кәсіпорындар қызметінің функционалдық үлгілеріне, лауазымына, қызметкерлердің біліктілігін арттыру, аттестациядан өткізу, еңбекке ынталандыру жүйесіне ішкі, корпоративті стандарттар және басқалар әзірленуі мүмкін.

4. Осы КС-да төмендегі терминдер мен анықтамалар қолданылады:

1) біліктілік – жұмысшының еңбек қызметінің нақты түрін орындауға кәсіби дайындық дәрежесі;

2) біліктілік деңгейі\білікті деңгейі – атқарылатын жұмыстардың күрделілігі, дербестігі мен жауаптылығы көрінетін қызметкердің біліктілігіне (құзыреттілігіне) қойылатын талаптар деңгейі;

3) еңбек мәні - белгілі бір еңбек құралдарының көмегімен өнім жасау мақсатында қызметкердің іс-қимылы бағытталатын зат;

4) еңбек құралы – қызметкердің еңбек мәнін бастапқы күйден өнімге айналдыру үшін пайдаланатын құралдары;

5) еңбек қызметінің түрі – еңбек функцияларының тұтас жиынтығымен және оларды орындау үшін қажетті құзыреттілікпен құрылған кәсіби қызмет саласындағы құрамдас бөлік;

6) еңбек функциясы – бизнес-процеспен анықталатын және олардың еңбек қызметінің нақты түрінің шеңберінде орындалуы үшін тиісті құзыреттіліктің болуын көздейтін еңбек әрекеттерінің интеграцияланған және тиісінше автономды жиынтығы;

7) кәсіби қызмет саласы – ортақ интеграцияланған негізі (ұқсас және жуық мәндер, объектілер, технологиялар, соның ішінде еңбек құралдары) және еңбек функцияларының ұқсас жиынтығын және оларды орындау үшін құзыреттілікті көздейтін саланың еңбек қызметі түрлерінің жиынтығы;

8) КС – нақты кәсіби қызмет саласындағы еңбек сапасы мен жағдайы, біліктілігі, құзыреттілігі, мазмұны деңгейіне қойылатын талаптарды айқындайтын стандарт;

9) КС бірлігі – осы қызмет түрі үшін тұтас, аяқталған, тиісінше автономды және маңызды болып табылатын нақты еңбек функциясының ашық сипаттамасынан тұратын КС құрылымдық элементі;

10) кәсіп – арнайы дайындықтың, жұмыс тәжірибесінің нәтижесінде пайда болған арнайы білімді, ептілікті және практикалық дағдыларды талап ететін және білімі туралы тиісті құжаттармен нақтыланатын адамның еңбек қызметінің негізгі түрі;

11) құзыреттілік – қызметкердің кәсіби қызметте білімін және іскерлігін қолдану қаблеті;

12) лауазым – лауазымдық өкілеттіктер мен лауазымдық міндеттер шеңбері жүктелген жұмыс берушінің құрылымдық бірлігі;

13) міндет – нақты бір еңбек мәндері мен құралдарын пайдалана отырып еңбек функциясын іске асырумен және нәтижеге қол жеткізумен байланысты іс-қимыл жиынтығы;

14) сала – шығарылатын өнімнің, өндіріс технологиясының, негізгі қорлар мен жұмыс істейтіндердің кәсіби дағдыларының жалпылығы тән кәсіпорындар мен ұйымдардың жиынтығы;

15) салалық біліктілік шеңбері (бұдан әрі - СБШ) – салада құпталатын біліктілік деңгейлерінің құрылымдалған сипаттамасы;

16) ұлттық біліктілік шеңбері (бұдан әрі - ҰБШ) – еңбек нарығында құпталатын біліктілік деңгейлерінің құрылымдалған сипаттамасы;

17) функционалдық карта – әр түрлі кәсіби қызметтер саласының шеңберінде белгіленген, қызметкер орындайтын еңбек қызметінің түрінің еңбек функциялары мен кәсіби міндеттерінің құрылымданған сипаттамасы.

## **2. КС паспорты**

5. Экономикалық қызмет түрі (кәсіби қызмет саласы): Қазақстан Республикасының Мемлекеттік жіктеушісі 03-2007: 10.32 Жемісті және көкөністі шырындар өндірісі, 10.83 Шай және кофені қайта өңдеу, 10.89 Басқа санаттарға кірмейтін өзге де азық-түліктердің өндірісі.

6. Экономикалық қызмет түрінің (кәсіби қызмет саласының) негізгі мақсаты: нарықтың азық-түлік өнімдеріне деген қарқынды өсіп келе жатқан сұраныстарын қанағаттандыратын кешенді импорт алмасуды, ауыл шаруашылық өндіруші-кәсіпорындарының өзара байланысын, халықтың дұрыс тамақтануы мақсатында азықтық концентраттар өндіру салаларында перспективалы технологиялар мен ғылыми мектептерді қолдауды қамтамасыз ететін тамақ концентраттарын шығару өндірісі бойынша саланың тұрақты дамуына алдын ала жағдай қалыптастыру.

КС тағам өнімдерін өндіру кәсіби қызметі саласында еңбек заттарына, сапасына, жағдайына, қызметкерлердің біліктілігі мен құзыреттілігіне қойылатын талаптарды белгілейді.

7. Қызмет түрлері, кәсіптер, біліктілік деңгейлері осы КС 1-қосымшасында берілген.

Стандарт талаптары қызмет түрлеріне және осы саланың төмендегі кәсіптеріне жатады:

бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы  
сояны дезодораторлаушы  
тұқым бөлетін машиналар операторы  
жуу-тазалау агрегатының операторы  
күйдіру аппаратының операторы  
ферментаторшы

## **3. Еңбек қызметі (кәсіп) түрлерінің карточкасы**

### **1-параграф. Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы**

8. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

9. Лауазымның мүмкін атаулары: бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы.

10. "Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы" кәсібі субъектінің басты функцияларын іске асыруға қатысты міндеттерді білуге және орындауға міндеттейді: тамақ концентраттарының өндірісі.

11. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 2-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

12. Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

13. Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы КС 2-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

14. Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 2-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

15. Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

## **2-параграф. Сояны дезодораторлаушы**

16. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

17. Лауазымның мүмкін атаулары: сояны дезодораторлаушы.

18. "Сояны дезодораторлаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: тамақ концентраттарының өнеркәсібі.

19. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 3-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

20. Сояны дезодораторлаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

21. Сояны дезодораторлаушы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы КС 3-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

22. Сояны дезодораторлаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 3-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

23. Сояны дезодораторлаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

### **3-параграф. Тұқым бөлетін машина операторы**

24. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2.

25. Лауазымның мүмкін атаулары: тұқым бөлетін машина операторы.

26. "Тұқым бөлетін машина операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: тамақ концентраттарының өндірісі.

27. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 4-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

28. Тұқым бөлетін машина операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 4-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

29. Тұқым бөлетін машина операторы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы КС 4-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

30. Тұқым бөлетін машина операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 4-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

31. Тұқым бөлетін машина операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 4-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

### **4-параграф. Жуу-тазалау агрегатының операторы**

32. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

33. Лауазымның мүмкін атаулары: жуу-тазалау агрегатының операторы.

34. "Жуу-тазалау агрегатының операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: тамақ концентраттарының өндірісі.

35. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 5-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

36. Жуу-тазалау агрегатының операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

37. Жуу-тазалау агрегатының операторы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 5-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

38. Жуу-тазалау агрегатының операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 5-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

39. Жуу-тазалау агрегатының операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

### **5-параграф. Күйдіру аппаратының операторы**

40. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

41. Лауазымның мүмкін атаулары: күйдіру аппаратының операторы.

42. "Күйдіру аппаратының операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: тамақ концентраттарының өндірісі.

43. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 6-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

44. Күйдіру аппаратының операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

45. Күйдіру аппаратының операторы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы 6-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

46. Күйдіру аппаратының операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 6-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

47. Күйдіру аппаратының операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

### **6-параграф. Ферментаторшы**

48. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

49. Лауазымның мүмкін атаулары: ферментаторшы.

50. "Ферментаторшы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: тамақ концентраттарының өндірісі.

51. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 7-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

52. Ферментаторшының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

53. Ферментаторшы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы КС 7-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

54. Ферментаторшының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 7-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

55. Ферментаторшының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

#### 4. КС әзірлеушілері

56. КС әзірлеушісі Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрлігі болып табылады.

57. Келісу парағы, КС сараптамасы мен тіркелуі осы КС 8-қосымшасында көрсетілген.

Тамақ концентраттарын өндіру бойынша  
қызметтегі кәсіби стандартының  
1-қосымшасы

#### Қызмет түрлері, кәсіптер, біліктілік деңгейлері

№ р/с	Қызмет түрі атауы	Еңбек нарығы тенденцияларын есепке алғандағы кәсіп атауы	01-2005 Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуішісіне сәйкес кәсіптер атауы	С Б Ш біліктілік деңгейлері
1.	Тамақ концентраттарының өндірісі	Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы	Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы	3
2.	Тамақ концентраттарының өндірісі	Сояны дезодораторлаушы	Сояны дезодораторлаушы	3
3.	Тамақ концентраттарының өндірісі	Тұқым бөлетін машиналар операторы	Тұқым бөлетін машиналар операторы	2
4.	Тамақ концентраттарының өндірісі	Жуу-тазалау агрегатының операторы	Жуу-тазалау агрегатының операторы	3
5.	Тамақ концентраттарының өндірісі	Күйдіру аппаратының операторы	Күйдіру аппаратының операторы	3
6.	Тамақ концентраттарының өндірісі	Ферментаторшы	Ферментаторшы	3

Тамақ концентраттарын өндіру бойынша  
қызметтегі кәсіби стандартының  
2-қосымшасы

#### 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8275 Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Тамақ концентраттарының өндірісі
БТБА бойынша кәсібі	Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4



2-кесте. Бу және су термиялық агрегаты аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, өндіріс, зауыт, фабрика, комбинат
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Жоғары деңгейлі техникалық және кәсіби білім (қосымша кәсіби дайындық), практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

3-кесте. Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Автоқазандықта көкөністерді булау және қажетті қайнау деңгейіне дейін жеткізу процесін жүргізу; автоқазандыққа, бу және су термиялық агрегатының су термостаты және жуу-тазалау машиналарына қызмет көрсету
2	Автоқазандықты шикізатпен толтыру; автоқазандықтың қысымын реттеу, автоқазандықты босату
3	Су термостаты жұмысын реттеу, шикізатты жүктеу жылдамдығы, жуу машинасының суытқыш суының көлемі және температурасын реттеу
4	Қызмет көрсету құралдарының ұсақ ақауларын болдырмау және жою

4-кесте. Бу және су термиялық агрегатының аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Көкөністер, жемістер, су (шикізат)	Қаптар, қолғаптар, ыдыс, таразы, себет, үстел, автоқазандық, бу және су термиялық агрегат, арнайы киім	1-1) Автоқазандықта көкөністерді булау процесіне дайындау және жүргізу
			1-2) Көкөністерді булау және қажетті қайнау деңгейіне дейін жеткізу процесін жүргізу; бу және су термиялық агрегатқа қызмет көрсету
			1-3) Бу және су термиялық агрегатының су термостатына қызмет көрсету; бу және су термиялық агрегатының жуу-тазалау машиналарына қызмет көрсету
	Көкөністер, жемістер,		2-1) Автоқазандықты шикізатпен толтыру; автоқазандықтың қысымын реттеу

2	с у (шикізат)	(Автоқазандық, бу және су термиялық агрегат, арнайы киім, жуу-тазалау машинасы	2-2) Автоқазандықты босату
3	Көкөністер, жемістер, с у (шикізат)	Жуу машинасы, термостат, су температурасын өлшегіш	3-1) Жуу машинасының су термостаты жұмысын реттеу 3-2) Жуу машинасының шикізатын жүктеу жылдамдығын реттеу; жуу машинасының суытқыш суының көлемі және температурасын реттеу
4	С у, жағармай	Жуу машинасы, автоқазандық, бу және су термиялық агрегат, журнал	4-1) Қызмет көрсету құралдарының ұсақ ақауларын болдырмау және жою

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі бу және су термиялық агрегаты аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Әр түрлі жемістерді термиялық өңдеу технологиялары кестесіндегі технологиялар және сипаттамалары саласындағы функционалдық міндеттер шеңберіндегі жауапкершілік. Жұмыс үрдісін жоспарлауды қосатын, атқарушылық қызметті түсіну. Нормадан ауытқыған жағдайда кәсіби қызмет үрдістерін жақсарту үшін идеялар ұсынады	Өзіндік жоспарлау, еңбек үрдісін, оның нәтижесін орындау және бағалау контекстінде стандартты, қарапайым біртектес практикалық міндеттерді шешу біліктілігі	Әр түрлі жемістер термиялық өңдеу технологиялары және параметрлер режимдері. Автоқазандық құрылғысы және пайдалану ережелері. Жуу-тазалау машиналары агрегатын пайдалану ережелері
2-1)	Басшылықпен еңбек қатынастарын сақтау және оған есептік деректерді беру	Өзін-өзі бағалау, өзін-өзі анықтау, өзін-өзі ұйымдастыру және қарапайым өндірістік жағдайларда қызметтерді реттеу икемділігін байқатады	Жуу-тазалау машиналары агрегатын пайдалану ережелері. Автоқазандық құрылғысы және пайдалану ережелері
3-1)	Алдын ала қойылған нормалар мен критерийлерге сәйкес нәтижелерді бағалап, еңбек қызметі үрдісін құжаттайды	Автоқазандық жұмысындағы тапсырмаларды орындау. Санитария ережелерін сақтау	Жуу машинасы су термостаттары жұмысын реттеу ережелері, реттеуші машиналарға қолданылатын қолдану ережелері
4-1)	Бүкіл өмір бойы өзінше ұйымдасу және ұдайы өзінше қалыптасу, өздігінше ойлау	Дербес шешім қабылдайды	Қауіпсіздігі және еңбекті қорғау техникасы

Тамақ концентраттарын өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 3-қосымшасы

### 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеушісі (МКЖ)
--

Базалық топ	8265 Сояны дезодораторлаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Тағам концентраттарының өндірісі
БТБА бойынша кәсібі	Сояны дезодораторлаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3

## 2-кесте. Сояны дезодораторлаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Сақтайтын орын, қоймалар, базалар, плантациялар, ауыл шаруашылық саласы, учаске, шаруа қожалықтары, жылыжайлар, қосалқы үй-жайлар, сұрыптау орындары, цехтер
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Аллергия, иіске шыдай алмау, улану
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді

## 3-кесте. Сояны дезодораторлаушы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Сояны дезодорлау процесін жүргізу; дезодораторды жүктеу және босату
2	Бу қысымын және сояны өңдеу процесінің ұзақтығын реттеу; дезодорлау сапасын және құралдардың техникалық ахуалын бақылау
3	Процестің аяқталу сәгін анықтау; құрал-жабдыққа қызмет көрсету жұмыстарындағы олқылықты жою

## 4-кесте. Сояны дезодораторлаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Су, май, соя		1-1) Сояны дезодорлау процесін жүргізу

		Дезодоратор, халат, қалпақ, қолғаптар, чиллер, бу қазандығы, бу және су-вакуумды сорғыш	1-2) Дезодораторларды жүктеу, дезодораторларды босату
2	Су, май, соя, қалпақ, халат, қолғаптар, компьютер, журнал	Бу қазандығы, бу және су-вакуумды сорғыш, қалпақ, қолғаптар	2-1) Бу қысымын және сояны өңдеу процесінің ұзақтығын реттеу 2-2) Дезодорлау сапасын және құралдардың техникалық ахуалын бақылау
3	Су, май, соя	Компьютер, журнал, қалам, халат, қалпақ	3-1) Процестің аяқталу сәтін анықтау 3-2) Құрал-жабдыққа қызмет көрсету жұмыстарындағы олқылықты жою

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі сояны дезодораторлаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Жеке жауапкершілік, командамен жұмыс істеуге оң бейімділік. Ауыл шаруашылығы саласының нақты құрылымдық бөлімі шеңберінде жұмыстың сапасы мен нәтижелілігіне жауапкершілік	Тамақ концентраттары өндірісінде стандартты тапсырмаларды орындау, санитария ережелерін қадағалау, дезодораторларды жүктеу және босату бойынша тапсырмаларды орындау	Дезодорлау параметрлері мен технологиялары. Дезодораторларды құрылғылары және оларды пайдалану ережелері.
2-1)	Белгілі бір міндеттерді орындау барысында өз денсаулығы мен қауіпсіздігіне, басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне, сонымен қатар қоршаған ортаны қорғауға жауапты болады. Нормадан алшақтаған жағдайда кәсіби қызметтер процесстерін жақсарту үшін идеялар ұсынады	Сояны өңдеуде бу қысымын реттеу тапсырмаларын орындау. Дезодорлау сапасын және құралдардың техникалық ахуалын бақылау	Сояның негізгі қасиеттерін білу. Қолданыстағы бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану ережелерін білу
3-1)	Белгіленген тапсырмаларға нәтижеге қол жеткізу үшін түсіністік және жауапкершілік. Бүкіл өмір бойы өзінше ұйымдасу және ұдайы өзінше қалыптасу, өздігінше ойлау	Дербес түрде шешім қабылдау, жылдам үйреншіктік	Дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар. Қауіпсіздік және еңбекті қорғау техникасы

Тамақ концентраттарын өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 4-қосымшасы

### 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8275 Тұқым бөлетін машиналар операторы

Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)

Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Тамақ концентраттарының өндірісі
БТБА бойынша кәсібі	Тұқым бөлетін машиналар операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2

## 2-кесте. Тұқым бөлетін машиналар операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Сақтайтын орын, қоймалар, базалар, тәлімбақтар, ауылшаруашылық саласы, шаруа қожалықтары, жылыжайлар, қосалқы үй-жайлар, сұрыптау орындары, цехтер	
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Шаң, аллергия, ауырды көтеру	
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес	
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Негізгі жалпы орта білім бар болған жағдайда, бірақ бастауыш білімнен төмен емес (білім беру ұйымының базасында немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

## 3-кесте. Тұқым бөлетін машиналар операторы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Тұқым бөлу машинасында бидайдан қабығын және тұқым бөлімі процесін жүргізу
2	Алдын-ала ылғалданған бидайды машинаға жүктеу; бидайды тұқымынан бөлу процесін бақылау
3	Машина жұмысын реттеу, оның жүктеуін бақылау; машиналарды тазалау және майлау

## 4-кесте. Тұқым бөлетін машиналар операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Бидай	Тұқым бөлетін машина, халат, қолғаптар, қалпақ, дәптер, қаламсап	1-1) Тұқым бөлу процесін жүргізуге дайындық және бидайды қабығынан тұқым бөлетін машинада тазалау 1-2) Тұқым бөлу процесін жүргізу және бидайды қабығынан тұқым бөлетін машинада тазалау

2	Бидай	Машина, шелек, ыдыс, журнал, арнайы киім	2-1) Алдын-ала ылғалданған бидайды машинаға жүктеу
			2-2) Бидайды тұқымынан бөлу процесін бақылау
3	Машина	Құрал-жабдық, халат, қолғаптар, қалпақ, дәптер, құралдар, халат, қолғаптар, қалпақ, дәптер, тазалағыш және майлағыш заттар	3-1) Машина жұмысын реттеу
			3-2) Машинаның жүктеуін бақылау; машиналарды тазалау және майлау

**5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі тұқым бөлетін машина операторының құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өсімдіктерге жауапкершілікпен қарау, командамен жұмыс істеуге бейімдену	Бидайды өңдеуде стандартты тапсырмаларды орындау	Бидай сапасына қойылатын талаптар. Тұқым және бидайды қабығынан бөлу технологиялары және параметрлері
2-1)	Белгіленген тапсырмаларға нәтижеге қол жеткізу үшін түсіністік және жауапкершілік	Бидайды өңдеу бойынша машиналарға қызмет көрсету және пайдалану тапсырмаларын орындау	Машиналарға қызмет көрсету жұмыстарының қағидаттары
3-1)	Нормадан алшақтаған жағдайда кәсіби қызметтер процесстерін жақсарту үшін идеялар ұсынады. Бүкіл өмір бойы өзінше ұйымдасу және ұдайы өзінше қалыптасу, өздігінше ойлау	Санитария ережелерін қадағалау, өздігінше шешімдер қабылдау, жылдам үйрену	Қызмет көрсету ережелері, яғни машинаны тазалау және майлау, қауіпсіздік және еңбекті қорғау техникалары

Тамақ концентраттарын өндіру бойынша  
қызметтегі кәсіби стандартының  
5-қосымшасы

**1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы**

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8265 Жуу-тазалау агрегатының операторы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Тамақ концентраттарының өндірісі
БТБА бойынша кәсібі	Жуу-тазалау агрегатының операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

**2-кесте. Жуу-тазалау агрегатының операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар**

--	--

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, өндіріс, зауыт, фабрика, комбинат
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	
		Қажетті еңбек тәжірибесі  Талап етілмейді

### 3-кесте. Жуу-тазалау агрегатының операторы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Басқару пультінен булап өңдеу әдісімен картопты жуу, сұрыптау, тазалау технологиялық процестерін жүргізу; агрегаттың барлық тораптарының жұмыстарын реттеу; бу қысымы мен температурасын, картопты бумен өңдеу режимін бақылау
2	Жуу машинасына шикі картоптың түсу жылдамдығын реттеу; агрегаттың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою; картоптан қажетті сападағы жартылай фабрикат алуды қамтамасыз ету

### 4-кесте. Жуу-тазалау агрегатының операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Картоп, су, көкөністер	Жуу машинасы, өлшегіш аспап, термометр, агрегат, электр көзі, халат, қалпақ, қолғаптар	1-1) Басқару пультінен булап өңдеу әдісімен картопты жуу, сұрыптау, тазалау технологиялық процестерін жүргізу
			1-2) Агрегаттың барлық тораптарының жұмысын реттеу; бу қысымы мен температурасын бақылау
2	Картоп, су	Өлшегіш аспап, халат, жуу машинасы, қалпақ, қолғаптар, агрегат, электр көзі	2-1) Картопты бумен өңдеу режимін бақылау; жуу машинасына шикі картоптың түсу жылдамдығын реттеу
			2-2) Агрегаттың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою; картоптан қажетті сападағы жартылай фабрикат алуды қамтамасыз ету

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі жуу-тазалау агрегатының операторының құзыретіне қойылатын талаптар

--	--	--	--

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі бір тапсырманы орындау кезінде техникалық дайындық, жұмысшылардың денсаулық және техникалық қауіпсіздікті сақтау, гигиеналық нормалар, қоршаған ортаны қорғау үшін толық жауап береді	Жуу-тазалау агрегатында шикі картопты өңдеу тапсырмаларын орындау, санитария ережелерін қадағалау	Жуу-тазалау агрегатында картопты жуу, сұрыптау, тазалау технологиялары
2-1)	Алдын-ала белгіленген критерийлерге, нормаларға сәйкес еңбек қызметі процедураларын құжаттайды және бағалайды	Дербес шешім қабылдау	Қызмет ететін құрылғылардың, бақылау-өлшеу аспаптардың құрылысы және оларды пайдалану ережелері. Картоп және жартылай фабрикаттар сапасына қойылатын талаптар; қауіпсіздік және еңбекті қорғау техникасы

Тамақ концентраттарын өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 6-қосымшасы

### 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуші (МКЖ)	
Базалық топ	8265 Күйдіру аппаратының операторы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Тамақ концентраттарының өндірісі
БТБА бойынша кәсібі	Күйдіру аппаратының операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	5

### 2-кесте. Күйдіру аппаратының операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, өндіріс, зауыт, фабрика, комбинат
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді

### 3-кесте. Күйдіру аппаратының операторы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

--



Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Басқару пультінен күйдіру аппаратында кофені термиялық өңдеудің (күйдіру) технологиялық үрдісін жүргізу; күйдіру аппаратының бункеріне берілген рецептті бойынша шикі кофенің түсуін реттеу
2	Күйдіру аппаратының толуын қадағалау; кофені термиялық өңдеу, ылғалдану, түсіру мен суыту режимін, тас бөлу жұмысын бақылау
3	Кофені күйдірудің үрдісі аяқталуын органолептикалық әдіспен анықтау; күйдірілген кофені пневмокөлікпен автоматты таразыда кофені алдын ала өлшеп алып, ұсақтау бөлімінің қабылдау бункеріне тапсыру
4	Техникалық құжаттаманы жүргізу

#### 4-кесте. Күйдіру аппаратының операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Кофе, шикі кофе	Күйдіру аппараты, басқару пульті бар күйдіру аппараты, халат, қалпақ, қолғаптар	1-1) Басқару пультінен күйдіру аппаратында кофені термиялық өңдеудің (күйдіру) технологиялық үрдісін жүргізу
			1-2) Күйдіру аппаратының бункеріне берілген рецептті бойынша шикі кофенің түсуін реттеу
2	Кофе, шикі кофе	Күйдіру аппараты, басқару пульті бар күйдіру аппараты, халат, қалпақ, қолғаптар	2-1) Күйдіру аппаратының толуын қадағалау
			2-2) Кофені термиялық өңдеу, ылғалдану, түсіру мен суыту режимін, тас бөлу жұмысын бақылау
3	Кофе, шикі кофе	Күйдіру аппараты, басқару пульті бар күйдіру аппараты, халат, қалпақ, қолғаптар	3-1) Кофені күйдірудің үрдісі аяқталуын органолептикалық әдіспен анықтау
			3-2) Күйдірілген кофені пневмокөлікпен автоматты таразыда кофені алдын ала өлшеп алып, ұсақтау бөлімінің қабылдау бункеріне тапсыру
4	Дәптер, қалам, компьютер	Күйдіру аппараты, басқару пульті бар күйдіру аппараты, халат, қалпақ, қолғаптар	4-1) Техникалық құжаттаманы жүргізу

#### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі күйдіру аппаратының операторының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Функционалдық міндеттері шеңберінде қажетті ресурстарды бағалау мен анықтау жауапкершілігі	Кофені өңдеу бойынша тапсырмалар орындау, санитарлық ережелерді сақтау	Кофені термиялық өңдеудің жылу режимдері мен өндірудің технологиялық сызбасы

2-1)	Жұмыс үрдісін жоспарлаудан құралған атқару қызметін түсіну	Дербес шешім қабылдау	Күйдірілген кофенің сапасын органолептикалық анықтау әдісі
3-1)	Басшылықпен еңбек қатынастарын қолдайды және оған есептік деректер ұсынады	Алға қойылған мақсатты орындау тәсілдерін, еңбек пәні мен құралдарын өз бетінше анықтау	Автоматты тетіктер мен аппараттың бақылау-өлшеу аспаптарының барлық жүйесі құрылысы мен пайдалану ережесі
4-1)	Бүкіл өмір бойы өзін өзі ұйымдастыру және тұрақты өздігінен білім алу, ойлау дербестігі	Еңбек барысында стандартты және қарапайым, бір типті мәселелерді шеше алады	Қауіпсіздік және еңбекті қорғау техникалары

Тамақ концентраттарын өндіру бойынша  
қызметтегі кәсіби стандартының  
7-қосымшасы

### 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8265 Ферментаторшы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Тамақ концентраттарының өндірісі
БТБА бойынша кәсібі	Ферментаторшы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

### 2-кесте. Ферментаторшының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, өндіріс, зауыт, фабрика, комбинат
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді

### 3-кесте. Ферментаторшы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
	Өнезденген саңырауқұлақ тұқымын өсіру бойынша микробиологиялық үрдістерді және ақуыз саңырауқұлақтары мен соя көміртектерін протеолетикалық ферменттермен

1	бөлшектеу бойынша биохимиялық үрдістерді жүргізу, қуат ортасын даярлау, аналық ашытқы дайындау үшін саңырауқұлақтың таза тұқымын егу
2	Саңырауқұлақты өсіру аппараттарында өңезденген саңырауқұлақтың аналық тұқымы өсуі мен пісуін қадағалау; өндірудің барлық сатысында соя жармаларын залалсыздандыру. Залалсыздандырылған соя жармаларына өңезденген саңырауқұлақтың аналық тұқымын енгізу
3	Аппараттарда саңырауқұлақ мицелиясының дамуын және оның споралану жағдайына дейін пісуін қадағалау; аппараттарда температураны реттеу; аппараттардың жоғарғы және төменгі шахталарына пісу массасына баптанған ауаны беру
4	Бөтен микрофлорамен зақымдалған массаны брактау; құрғақ ферменттеу үрдісін реттеу және ферменттеу массасына температура режимін реттеу; ферменттеу массасына тұз ерітіндісін енгізу; экстракция үрдісін жүргізу және ферментативтік соусты айдау, ауабаптағышқа қызмет көрсету

#### 4-кесте. Ферментаторшы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Өңезденген саңырауқұлақ, соя, су, ақуыз, көміртек, аналық ашытқы	Аппарат, халат, қалпақ, қолғап	1-1) Өңезденген саңырауқұлақ тұқымын өсіру бойынша микробиологиялық үрдістерді және ақуыз саңырауқұлақтары мен соя көміртектерін протеолетикалық ферменттермен бөлшектеу бойынша биохимиялық үрдістерді жүргізу
			1-2) Қуат ортасын даярлау, аналық ашытқы дайындау үшін саңырауқұлақтың таза тұқымын егу
2	Өңезденген саңырауқұлақ, су, соя асбұршағы	Аппарат, халат, қалпақ, қолғап	2-1) Саңырауқұлақты өсіру аппараттарында өңезденген саңырауқұлақтың аналық тұқымы өсуі мен пісуін қадағалау
			2-2) Өндірудің барлық сатысында соя жармаларын залалсыздандыру. Залалсыздандырылған соя жармаларына өңезденген саңырауқұлақтың аналық тұқымын енгізу
3	Саңырауқұлақтар, соя асбұршағы, су	Аппарат, температура өлшегіш, ауа беретін ауабаптағыш, халат, қалпақ, қолғаптар	3-1) Аппараттарда саңырауқұлақ мицелиясының дамуын және оның споралану жағдайына дейін пісуін қадағалау
			3-2) Аппараттарда температураны реттеу; аппараттардың жоғарғы және төменгі шахталарына пісу массасына баптанған ауаны беру
4	Саңырауқұлақтар, соя асбұршағы, су, тұз	Аппарат, температура өлшегіш, ауа беретін ауабаптағыш, халат, қалпақ, қолғаптар	4-1) Бөтен микрофлорамен зақымдалған массаны брактау; құрғақ ферменттеу үрдісін реттеу және ферменттеу массасына температура режимін реттеу
			4-2) Ферменттеу массасына тұз ерітіндісін енгізу; экстракция үрдісін жүргізу және ферментативтік соусты айдау, кондиционерге қызмет көрсету

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ферментаторшының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Жеке жауапкершілік, тікелей басшылықпен әрекеттер, командада жұмысқа оң бейімділіктер	Саңырауқұлақтың дамуы мен пісуінде тапсырмаларды орындау, санитария ережелерін қадағалау	Саңырауқұлақтың қалыпты дамуы мен пісуін қамтамасыз ететін оңтайлы параметрлер, ферментативті соусты өндіру технологиясы
2-1)	Тапсырмамен белгіленген нәтижеге қол жеткізу үшін жауапкершілік және түсіну	Ферментативті соусты өндіру бойынша тапсырманы орындау	Ферментативті соусты өндіру технологиясы
3-1)	Нормадан ауытқыған жағдайда кәсіби қызмет үрдістерін жақсарту үшін идея ұсынады	Жұмысты жоспармен салыстыра алады, жоспарланған нәтижеге қол жеткізуді және алынған өнімнің сапа талаптарына сай болуын қамтамасыз ете алады	Қызмет көрсету жабдығының құрылысы мен пайдалану ережесі
4-1)	Өмір бойы өзін өзі ұйымдастыру және тұрақты өздігінен білім алу, ойлау дербестігі	Өздігінен шешім қабылдау	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау

Тамақ концентраттарын өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 8-қосымшасы

Келісу парағы

Ұйымның атауы
Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі

Осы КС тіркелді \_\_\_\_\_

— Кәсіби стандарттар Реестріне енгізілді, тіркеу № \_\_\_\_\_

Хат (хаттама) № \_\_\_\_\_ Күні \_\_\_\_\_

—