

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартты бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2014 жылғы 21 қаңтардағы № 20/42 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2014 жылы 21 мамырда № 9453 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. Сары май және ірімшік 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

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандарты

1. Жалпы ережелер

1. Сары май және ірімшік 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: 10.51 Сүтті қайта өңдеу және ірімшік өндірісі.

6. Экономикалық қызмет түрінің негізгі мақсаты: сары май және ірімшік өндірісі.

КС тағам өнімдерін өндіру кәсіби қызмет саласында еңбек мәніне, сапасына, жағдайына және қызметкерлердің біліктілігі мен құзыреттілігіне қойылатын талаптарды белгілейді.

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

Стандарттың талаптары қызмет түрлеріне және осы саладағы мынадай кәсіптерге жатады:

сүзбе ірімшігін жасаушы;

сүзбе ірімшігін жасаушы шебер;

балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы;

мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы;

шұжықты ірімшік ыстаушы;

май шайқаушы;

май шайқаушы шебер;

ірімшік жасаушы;

ірімшік жасаушы шебер;

ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы;

ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер;

ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы;

балқытылған ірімшік өндірісі аппаратшысы;

ерітілген май өндірісі аппаратшысы;

қаймақ дайындаушы;

сүзбе дайындаушы;

сүзбе массасын дайындаушы;

ірімшік жуушы;
ірімшікті баспақтаушы;
ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушы;
ірімшік тұздаушы;
ірімшік қалыптаушы;
инженер-технолог.

3. Еңбек қызметі (кәсіп) түрлерінің карточкасы

1-параграф. Сүзбе ірімшігін жасаушы

8. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

9. Лауазымның мүмкін атаулары: сүзбе ірімшігін жасаушы.

10. "Сүзбе ірімшігін жасаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: бактериялық ашытқыны қолданып пастерленген сүттен сүзбе ірімшігін шығару үдерісін жүргізу.

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

13. Сүзбе ірімшігін жасаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

14. Еңбек функцияларын айқындайтын, сүзбе ірімшігін жасаушы орындайтын , КС бірліктерінің тізбесі осы КС 2-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

15. Сүзбе ірімшігін жасаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 2-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

16. Сүзбе ірімшігін жасаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

2-параграф. Сүзбе ірімшігін жасаушы шебер

17. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

18. Лауазымның мүмкін атаулары: сүзбе ірімшігін жасаушы шебер.

19. "Сүзбе ірімшігін жасаушы шебер" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: бактериалды ұйытқыларды қолдану арқылы пастерленген сүттен ірімшікті жасау .

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

21. Сүзбе ірімшігін жасаушы шеберінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

22. Еңбек функцияларын айқындайтын, сүзбе ірімшігін жасаушы шебер орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 3-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

23. Сүзбе ірімшігін жасаушы шеберінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 3-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

24. Сүзбе ірімшігін жасаушы шеберінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

3-параграф. Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы

25. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2.

26. Лауазымның мүмкін атаулары: балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы.

27. "Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: балмұздақ пен ірімшікті жылтырату бойынша үдерісті жүргізу.

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

29. Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС стандарттың 4-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

30. Еңбек функцияларын айқындайтын, балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 4-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

31. Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 4-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

32. Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 4-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

4-параграф. Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы

33. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

34. Лауазымның мүмкін атаулары: мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы.

35. "Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: балмұздақ пен ірімшікті жылтырату бойынша үдерісті жүргізу.

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

37. Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

38. Еңбек функцияларын айқындайтын, мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 5-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

39. Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 5-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

40. Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

5-параграф. Шұжықты ірімшік ыстаушы

41. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2.

42. Лауазымның мүмкін атаулары: шұжықты ірімшік ыстаушы.

43. "Шұжықты ірімшік ыстаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: экстракция әдісімен мәйекті ұйытқыны және автолиз әдісімен тағамдық пепсинді алудың технологиялық үдерісін жүргізу.

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

45. Шұжықты ірімшік ыстаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

46. Еңбек функцияларын айқындайтын, шұжықты ірімшік ыстаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 6-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

47. Шұжықты ірімшік ыстаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 6-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

48. Шұжықты ірімшік ыстаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы кәсіби стандарттың 6-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

6-параграф. Май шайқаушы

49. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

50. Лауазымның мүмкін атаулары: май шайқаушы.

51. "Май шайқаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: түрлі үлгідегі тасқынды желілерде және үздіксіз әрекеттегі май әзірлеушілерде сары май шығару үдересін жүргізу.

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

53. Май шайқаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

54. Еңбек функцияларын айқындайтын, май шайқаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 7-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

55. Май шайқаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 7-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

56. Май шайқаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

7-параграф. Май шайқаушы шебер

57. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3-4.

58. Лауазымның мүмкін атаулары: май шайқаушы шебер.

59. "Май шайқаушы шебер" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: әр түрлі ағымдық желілерде және үздіксіз әрекет ететін май дайындаушы аспаптарында сары майды өндіру үдерісін жүргізу.

60. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 8-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

61. Май шайқаушы шебердің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 8-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

62. Еңбек функцияларын айқындайтын, май шайқаушы шебер орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 8-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

63. Май шайқаушы шебердің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 8-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

64. Май шайқаушы шебердің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 8-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

8-параграф. Ірімшік жасаушы

65. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

66. Лауазымның мүмкін атаулары: ірімшік жасаушы.

67. "Ірімшік жасаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ванналар мен ірімшік дайындайтын аспаптарда ірімшікті өндіру бойынша үдерісті жүргізу.

68. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 9-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

69. Ірімшік жасаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 9-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

70. Еңбек функцияларын айқындайтын, ірімшік жасаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 9-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

71. Ірімшік жасаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 9-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

72. Ірімшік жасаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 9-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

9-параграф. Ірімшік жасаушы шебер

73. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3-4.

74. Лауазымның мүмкін атаулары: ірімшік жасаушы шебер.

75. "Ірімшік жасаушы шебер" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ванналар мен ірімшік дайындайтын аспаптарда ірімшікті өндіру бойынша үдерісті жүргізу.

76. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 10-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

77. Ірімшік жасаушы шебердің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 10-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

78. Еңбек функцияларын айқындайтын, ірімшік жасаушы шебер орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 10-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

79. Ірімшік жасаушы шебердің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 10-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

80. Ірімшік жасаушы шебердің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 10-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

10-параграф. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы

81. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

82. Лауазымның мүмкін атаулары: ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы.

83. "Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ірімшікті пісіру бойынша үдерісті жүргізу.

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

85. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 11-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

86. Еңбек функцияларын айқындайтын, ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 11-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

87. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 11-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

88. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 11-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

11-параграф. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер

89. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3-4.

90. Лауазымның мүмкін атаулары: ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер.

91. "Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ірімшікті пісіру бойынша үдерісті жүргізу.

92. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 12-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

93. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебердің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 12-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

94. Еңбек функцияларын айқындайтын, ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 12-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

95. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебердің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 12-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

96. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебердің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 12-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

12-параграф. Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы

97. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

98. Лауазымның мүмкін атаулары: ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы.

99. "Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: әр түрлі аппараттар (машиналар) көмегімен ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу бойынша үдерісті жүргізу.

100. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 13-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

101. Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 13-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

102. Еңбек функцияларын айқындайтын, ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 13-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

103. Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 13-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

104. Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 13-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

13-параграф. Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы

104. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

105. Лауазымның мүмкін атаулары: балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы.

106. "Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: әр түрлі аппараттарда вакуумның астында, ірімшік массасын ұсақтау және балқытуға арналған агрегаттарда ірімшік массасын балқыту бойынша үдерісті жүргізу.

107. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 14-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

108. Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 14-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

109. Еңбек функцияларын айқындайтын, балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 14-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

110. Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 14-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

111. Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 14-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

14-параграф. Ерітілген майды өндіру аппаратшысы

112. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

113. Лауазымның мүмкін атаулары: ерітілген майды өндіру аппаратшысы.

114. "Ерітілген майды өндіру аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ерітілген майды өндіру бойынша технологиялық үдерісті жүргізу.

115. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 15-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

116. Ерітілген майды өндіру аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 15-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

117. Еңбек функцияларын айқындайтын, ерітілген майды өндіру аппаратшысы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 15-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

118. Ерітілген майды өндіру аппаратшысының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 15-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

119. Ерітілген майды өндіру аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 15-қосымшасының 5,6-кестелерінде көрсетілген.

15-параграф. Қаймақ дайындаушы

120. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

121. Лауазымның мүмкін атаулары: қаймақ дайындаушы.

122. "Қаймақ дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: автоматты желіде қаймақты өндіру бойынша үдерісті жүргізу.

123. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 16-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

124. Қаймақ дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 16-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

125. Еңбек функцияларын айқындайтын, қаймақ дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 16-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

126. Қаймақ дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 16-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

127. Қаймақ дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 16-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

16-параграф. Сүзбе дайындаушы

128. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

129. Лауазымның мүмкін атаулары: сүзбе дайындаушы.

130. "Сүзбе дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ағымды механикаландырылған желіде, мерзімді және үздіксіз іс-әрекет ететін құрал-жабдықтың барлық түрінде сүзбені дайындау үдерісін жүргізу.

131. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 17-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

132. Сүзбе дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 17-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

133. Еңбек функцияларын айқындайтын, сүзбе дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 17-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

134. Сүзбе дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 17-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

135. Сүзбе дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 17-қосымшасының 5-кестелерінде көрсетілген.

17-параграф. Сүзбе массасын дайындаушы

136. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

137. Лауазымның мүмкін атаулары: сүзбе массасын дайындаушы.

138. "Сүзбе массасын дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: сүзбені дайындау үдерісін жүргізу.

139. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 18-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

140. Сүзбе массасын дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 18-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

141. Еңбек функцияларын айқындайтын, сүзбе массасын дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 18-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

142. Сүзбе массасын дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 18-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

143. Сүзбе массасын дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 18-қосымшасының 5, 6-кестесінде көрсетілген.

18-параграф. Ірімшікті баспақтаушы

152. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

153. Лауазымның мүмкін атаулары: ірімшікті баспақтаушы.

154. "Ірімшікті баспақтаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: туннель пневматикалық баспақтардан басқа, әр түрлі құрылымдағы баспақтарда ұсақ ірімшікті баспақтау бойынша үдерісті жүргізу.

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

156. Ірімшікті баспақтаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 19-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

157. Еңбек функцияларын айқындайтын, ірімшікті жуушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 19-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

158. Ірімшікті баспақтаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 19-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

159. Ірімшікті баспақтаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 20-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

19-параграф. Ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушы

160. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.

161. Лауазымның мүмкін атаулары: ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушы

162. "Ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: технологияға сәйкес біркелкі массаны алу үшін әр түрлі араластырғыштары бар ванналар немесе қазандарда, әр түрлі құрылымды араластырғыш машиналарда қатты, борпылдақ, паста тәріздес, жабысқақ шикізат пен жартылай фабрикаттарды араластыру бойынша технологиялық үдерісті жүргізу.

163. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 20-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

164. Ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 20-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

165. Еңбек функцияларын айқындайтын, ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 20-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

166. Ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 20-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

167. Ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 20-қосымшасының 5, 6, 7-кестесінде көрсетілген.

20-параграф. Ірімшік тұздаушы

168. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

169. Лауазымның мүмкін атаулары: ірімшік тұздаушы.

170. "Ірімшік тұздаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ұсақ және ірі мәйекті ірімшікті тұздау бойынша үдерісті жүргізу.

171. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 21-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

172. Ірімшік тұздаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 21-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

173. Еңбек функцияларын айқындайтын, ірімшік тұздаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 21-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

174. Ірімшік тұздаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 21-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

175. Ірімшік тұздаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 21-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

21-параграф. Ірімшік қалыптаушы

176. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

177. Лауазымның мүмкін атаулары: ірімшік қалыптаушы.

178. "Ірімшік қалыптаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ірімшікті қалыптау бойынша үдерісті жүргізу.

179. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 22-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

180. Ірімшік қалыптаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 22-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

181. Еңбек функцияларын айқындайтын, ірімшік қалыптаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 22-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

182. Ірімшік қалыптаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 22-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

183. Ірімшік қалыптаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 22-қосымшасының 5,6-кестелерінде көрсетілген.

23-параграф. Инженер-технолог

184. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 4-7.

185. Лауазымның мүмкін атаулары: инженер-технолог.

186. "Инженер-технолог" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: май және ірімшік өндірісінің технологиясын ұйымдастыру.

187. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 23-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.

188. Инженер-технологтың еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 23-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

189. Еңбек функцияларын айқындайтын, инженер-технолог орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 23-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

190. Инженер-технологтың орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 23-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

191. Инженер-технологтың құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 23-қосымшасының 5, 6, 7, 8 -кестесінде көрсетілген.

4. КС әзірлеушілері

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

193. Келісу парағы, КС сараптамасы мен тіркелуі осы КС 24-қосымшасында көрсетілген.

Сары май және ірімшік өндіру
бойынша қызметтегі кәсіби
стандартының
1-қосымшасы

Қызмет түрлері, кәсіптер, біліктілік деңгейлері

№ р/с	Қызмет түрінің атауы	Еңбек нарығы тенденцияларын есепке алғандағы кәсіп атауы	01-2005 Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуішісіне сәйкес кәсіптер атауы	С Б Ш біліктілік деңгейі
1.	Сары май және ірімшік өндіру	Сүзбе ірімшігін жасаушы	Сүзбе ірімшігін жасаушы	3
2.	Сары май және ірімшік өндіру	Сүзбе ірімшігін жасаушы шебер	Сүзбе ірімшігін жасаушы шебер	3
3.	Сары май және ірімшік өндіру	Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы	Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы	2
4.	Сары май және ірімшік өндіру	Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы	Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы	3
5.	Сары май және ірімшік өндіру	Шұжықты ірімшік ыстаушы	Шұжықты ірімшік ыстаушы	2
6.	Сары май және ірімшік өндіру	Май шайқаушы	Май шайқаушы	2-3
7.	Сары май және ірімшік өндіру	Май шайқаушы шебер	Май шайқаушы шебер	3-4
8.	Сары май және ірімшік өндіру	Ірімшік жасаушы	Ірімшік жасаушы	2-3
9.	Сары май және ірімшік өндіру	Ірімшік жасаушы шебер	Ірімшік жасаушы шебер	3-4
10.	Сары май және ірімшік өндіру	Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы	Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы	3

11.	Сары май және ірімшік өндіру	Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер	Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер	3-4
12.	Сары май және ірімшік өндіру	Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы	Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы	2-3
13.	Сары май және ірімшік өндіру	Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы	Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы	3
14.	Сары май және ірімшік өндіру	Ерітілген май өндірісі аппаратшысы	Ерітілген май өндірісі аппаратшысы	2-3
15.	Сары май және ірімшік өндіру	Қаймақ дайындаушы	Қаймақ дайындаушы	3
16.	Сары май және ірімшік өндіру	Сүзбе дайындаушы	Сүзбе дайындаушы	3-4
17.	Сары май және ірімшік өндіру	Ірімшік жуушы	Ірімшік жуушы	2-3
18.	Сары май және ірімшік өндіру	Ірімшікті баспақтаушы	Ірімшікті баспақтаушы	3
19.	Сары май және ірімшік өндіру	Ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушы	Ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушы	1-3
20.	Сары май және ірімшік өндіру	Ірімшік тұздаушы	Ірімшік тұздаушы	3
21.	Сары май және ірімшік өндіру	Ірімшік қалыптаушы	Ірімшік қалыптаушы	2-3
22.	Сары май және ірімшік өндіру	Инженер-технолог	Инженер-технолог	4-7

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 2-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Сүзбе ірімшігін жасаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Сүзбе ірімшігін жасаушы
СВШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар

2-кесте. Сүзбе ірімшігін жасаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Мамандық бойынша болжамды жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)		Цех, арнайы орынжай
Еңбектің зиянды және қауіпті жағдайлары		Жоқ
Жұмыс істеуге рұқсат берудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіби білім беру және оқыту деңгейі	Қажет етілетін еңбек өтілі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

3-кесте. Сүзбе ірімшігін жасаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Бактериялық ашытқыны қолданып пастерленген сүттен сүзбе ірімшігін шығару үдерісін жүргізу. Сүтті нормалау, қоюландыруға (қосындыны жылыту, ашытқы, химикаттар, қоюландыру ферменттерін салу) дайындау
2	Дәнді құрғатуды және сарысу қышқылын арттыруды бақылау. Ірімшік массасын үстелге қою, түйіннің қалыптасуына жол бермей, дәнді тегіс қабатпен бөлу

4-кесте. Сүзбе ірімшігін жасаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Техника, жабдық	Шикізат, жабдық	1-1) Ұйысқандарды кесу, дәнді қою және киліктіру
	Сүт, сүт өнімдері	Жабдық	1-2) Сарысу бөлігін шығару
2	Техника, жабдық	Шикізат, жабдық	2-1) Ағаш бөшкелер, талап етілген байытылған тұздық дайындау
	Сүт, сүт өнімдері	Жабдық	2-2) Сүзбе ірімшігінің бөлшектерін бөшкеге салу, сүзбе ірімшігі қатарларына тұз себу, тұздық құю

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі сүзбе ірімшігін жасаушының құзыретіне қойылатын талаптар

--	--	--	--

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өз жұмысын жақсы (дұрыс) істеуге тырысады, өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Сүзбе ірімшігін өндіру технологияларын қолдана алу қабілеті	Қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы Сүзбе ірімшігі өндірісінің технологиясы
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді	Сүт пен сүзбе ірімшігінің құрамы мен негізгі құрылымы жайлы білімін қолдану дағдысы	Сүт пен сүзбе ірімшігінің құрамы мен негізгі құрылымы
2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді, өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Дайын өнім мен шикізат сапасын анықтау дағдысы	Шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Шикізат пен материалдар шығынының нормалары жайлы білімін қолдану дағдысы	Шикізат пен материалдар шығынының нормалары

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 3-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Сүзбе ірімшігін жасаушы шебер
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өнімдері
БТБА бойынша мамандық	Сүзбе ірімшігін жасаушы шебер
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

2-кесте. Сүзбе ірімшігін жасаушы шебердің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Мамандық бойынша болжамды жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)	Цех, арнайы орынжай
Еңбектің зиянды және қауіпті жағдайлары	Жоқ
Жұмыс істеуге рұқсат берудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі
	Қажетті еңбек тәжірибесі
	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру

3	ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

3-кесте. Сүзбе ірімшігін жасаушы шебер орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Бактериялық ашытқыны қолданып пастерленген сүттен сүзбе ірімшігін шығару үдерісін жүргізу
2	Келіп түскен шикізатты есептеу және бақылау, зертханалық талдаулар және органолептикалық негізде сапалық және ірімшікке жарамдылығы жағынан сұрыптау

4-кесте. Сүзбе ірімшігін жасаушы шебер орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Техника, жабдық	Шикізат, жабдық	1-1) Сүтті майы бойынша нормалау есебін жүргізу
	Сүт, сүт өнімдері	Жабдық	1-2) Бактериялды ашытқының, химикаттардың, ферменттердің қажетті санын есептеу
2	Ірімшік массасы	Қалыптық үстел, пышак	2-1) Ірімшік массасын формалық үстелге қоюға, пластты бөлшектерге баспақтауға және кесуге қатысу
	Сүт, сүт өнімдері	Есептеу журнал	2-2) Есепті және есептілікті жүргізу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі сүзбе ірімшігін жасаушы шебердің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады, жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді, жаңа мүмкіндіктер көріп, оларды пайдаланады	Сүзбе ірімшігін өндіру технологияларын қолдана алу қабілеті	Сүзбе ірімшігін өндіру технологиялары
1-2)	Командада жақсы жұмыс істейді, өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Сүт пен сүзбе ірімшігінің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы жайлы білімін қолдану дағдысы	Сүт пен сүзбе ірімшігінің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы
2-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Дайын өнім мен шикізат сапасын анықтау дағдысы	Шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар
2-2)		Шикізат пен материалдар шығынының нормалары	Шикізат пен материалдар

Базалық тәртіпті, пайдаланады, сондай-ақ дұрыс ойға және жинаған тәжірибесіне сүйенеді	жайлы білімін қолдану дағдысы	шығынының нормалары
----------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	---------------------

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 4-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2

2-кесте. Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Мамандық бойынша болжамды жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)		Цех, арнайы орынжай
Еңбектің зиянды және қауіпті жағдайлары		Жоқ
Жұмыс істеуге рұқсат берудің 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 кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

3-кесте. Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Ірімшіктерді жылтырату үдерісін жүргізу

4-кесте. Балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Техника, жабдық	Шикізат, жабдық	1-1) Ірімшіктері бар формаларды тұздық салқын ваннадан шығару және оларды суда жылыту

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі балмұздақты және ірімшіктерді жылтыратушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өз жұмысын жақсы (дұрыс) істеуге тырысады Мәнсіз шығындар немесе тиімсіздік мәселесі бойынша қарсылық білдіре алады, бірақ жағдайды жақсартуға нақты қадамдар жасамайды Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Ірімшіктерді жылтырату технологияларының негізгі білімін қолдану қабілеті	Ірімшіктерді жылтырату технологиясының негіздері

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 5-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

2-кесте. Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Мамандық бойынша болжамды жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)	Цех, арнайы орынжай
Еңбектің зиянды және қауіпті жағдайлары	Жоқ
Жұмыс істеуге рұқсат берудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе
	Қажетті еңбек тәжірибесі
	Талап етілмейді

3-кесте. Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Экстракция әдісімен мәйекті ұйытқыны және автолиз әдісімен тағамдық пепсинді алудың технологиялық үдерісін жүргізу; салқындату, экстракты сүзгілеу, тұзды және тұз қышқылын есептеу бойынша үдерісті жүргізу

4-кесте. Мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Шикізат, техника	Жабдық	1-1)Тұздауды біраз уақытқа қою және тығыздау, оларды қаптарға өз бетінше тығыздау, центрифугалау және кептіру
	Сүт, сүт өнімдері	Жабдық	1-2)Ұлтабарды (пепсинді) шар тәріздес диірменге ұнтақталғанға дейін тарту, елеу
2	Шикізат	Щетка, қолғап, жуу құралы	2-1)Ұнтақты кептірілген және еленген тұзбен араластыру
	Шикізат, техника	Жабдық	2-2)Өнімді тұз қосу және мұқият араластыру арқылы стандартты белсендендіруге жеткізу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі мәйекті ұнтақ және тағамдық пепсин дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өз жұмысын жақсы (дұрыс) істеуге тырысады	Мәйекті ұйытқы және тағамдық пепсин өндіру технологиясы жайлы білімін қолдану қабілеті	Мәйекті ұйытқы және тағамдық пепсин өндіру технологиясы
1-2)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Шикізаттың құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы анықтау қабілеті	Шикізаттың құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы
2-1)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Жабдыққа қызмет көрсету дағдысын қолдану қабілеті	Жабдықтарға қызмет көрсету құрылымы мен ережелері
2-2)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Қышқылдармен жұмыс істеу дағдысы	Қышқылдарды жұмыс істеу қағидасы

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 6-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Шұжықты ірімшік ыстаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Шұжықты ірімшік ыстаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2

2-кесте. Шұжықты ірімшік ыстаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Мамандық бойынша болжамды жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)		Цех, арнайы орынжай
Еңбектің зиянды және қауіпті жағдайлары		Жоқ
Жұмыс істеуге рұқсат берудің 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 кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

3-кесте. Шұжықты ірімшік ыстаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау

4-кесте. Шұжықты ірімшік ыстаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Отын	Бақылау-өлшеу аспаптары	1-1) Оттыққа отын беру, ыстаудың температуралық режимін реттеу
	Шұжықты ірімшік	Ыстаушы білімі	1-2) Сыртқы түрін және ірімшік батонының құрылымы бойынша ыстау үдерісінің аяқталуын анықтау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі шұжықты ірімшік ыстаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді	Шұжықты ірімшік өндірісі технологиясының негіздері жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Шұжықты ірімшік өндірісі технологиясының негіздері
1-2)	Командада жақсы жұмыс істейді Ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады		Ыстау үдерісіне тәуелді шұжықты ірімшіктің мүмкін ақаулары

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 7-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Май шайқаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Май шайқаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-4

2-кесте. Май шайқаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсіби бойынша мүмкін болған жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)		Цех, арнайы орынжай
Зиянды және қауіпті еңбек шарты		Жоқ
Жұмысқа қолжетімділіктің 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 кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

3-кесте. Май шайқаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

--	--

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Түрлі үлгідегі тасқынды желілерде және үздіксіз әрекеттегі май әзірлеушілерде сары май шығару үдересін жүргізу

4-кесте. Май шайқаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Май	Жабдық	1-1) Түрлі үлгідегі тасқынды желілерде және үздіксіз әрекеттегі май әзірлеушілерде сары май шығару үдерісін жүргізу
	Жабдық	Бақылау-өлшеу аспабы	1-2) Пастерлеу, иісті жою және май қалыптастыру режимін, машиналар жұмысының дұрыстығын реттеу
2	Журнал	Қалам	2-1) Сары май өндірудің технологиялық журналын жүргізу
	Жабдық	Жуу құралдары Пайдалану бойынша нұсқаулық	2-2) Жабдықтарды ашып, жинап тазалау және жуу бойынша жұмыстарды басқару

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі май шайқаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Жабдыққа қызмет көрсету дағдыларын қолдану біліктілігі	Қызмет көрсетіліп жатқан жабдықтың құрылымы
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Сүт, кілегей мен майдың құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Сүт, кілегей мен майдың құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Сары майды өндіру технологиясы бойынша дағдыларды қолдану	Барлық түрдегі сары майды өндіру технологиясы

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі май шайқаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Жабдыққа қызмет көрсету дағдыларын қолдану біліктілігі	Қызмет көрсетіліп жатқан жабдықтың құрылымы

1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Сүт, кілегей мен майдың құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Сүт, кілегей мен майдың құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Сары майды өндіру технологиясы бойынша дағдыларды қолдану	Барлық түрдегі сары майды өндіру технологиясы
2-2)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Шикізат пен дайын өнімнің сапасын анықтау дағдысы	Шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар

Сары май және ірімшік өндіру
бойынша қызметтегі кәсіби
стандартының
8-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Май шайқаушы шебер
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Май шайқаушы шебер
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	5
4	6

2-кесте. Май шайқаушы шебердің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін болған жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)		Цех, арнайы орынжайлар
Зиянды және қауіпті еңбек шарты		Жоқ
Жұмысқа қолжетімділіктің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ деңгейі	Кәсіби білім беру және оқыту деңгейі	Талап етілетін жұмыс тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
4	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында техникалық және кәсіби білім және жоғары деңгейлі техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда практикалық тәжірибе (қосымша кәсіби дайындық немесе орта білімнен кейінгі білім)	3 деңгейде жұмыс тәжірибесі 3 жылдан кем емес

3-кесте. Май шайқаушы шебер орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Сары май өндірісі технологиялық үдерісінің барлық сатысын бақылау

4-кесте. Май шайқаушы шебер орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Май	Жүктеу жабдығы	1-1) Майды жөнелту бойынша жұмыстарды басқару, қажетті құжаттарды рәсімдеу
	Жабдық	Нұсқаулықтар	1-2) Учаскенің жабдығын жуу сапасын бақылау
2	Май	Мұздатқыш камера	2-1) Майды камерада сақтау талаптарын бақылау
	Бригада	Білім, тәжірибе	2-2) Бригададағы еңбекті басқару және ұйымдастыру

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі май шайқаушы шебердің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Жабдыққа қызмет көрсету дағдыларын қолдану біліктілігі	Қызмет көрсетіліп жатқан жабдықтың құрылымы және оған қызмет көрсету қағидалары
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Жаңа мүмкіндіктер көріп, оларды пайдаланады Командада жақсы жұмыс істейді	Шикізат пен материалдар шығынының нормасы жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Шикізат пен материалдар шығынының нормасы
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Есеп және есептілік жүргізу тәртібі жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Шикізат пен материалдар шығынының нормасы

6-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі май шайқаушы шебердің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер

1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Жабдыкқа қызмет көрсету дағдыларын қолдану біліктілігі	Қызмет көрсетіліп жатқан жабдықтың құрылымы және оған қызмет көрсету қағидалары
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Жаңа мүмкіндіктер көріп, оларды пайдаланады Командада жақсы жұмыс істейді	Шикізат пен материалдар шығынының нормасы жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Шикізат пен материалдар шығынының нормасы
2-1)	Өзгелерді уактылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Есеп және есептілік жүргізу тәртібі жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Шикізат пен материалдар шығынының нормасы
2-2)	Базалық тәртіпті, пайдаланады, сондай-ақ дұрыс ойға және жинаған тәжірибесіне сүйенеді	Май сапасына қойылатын талаптар жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Май сапасына қойылатын талаптар

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 9-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Ірімшік жасаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Ірімшік жасаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-4

2-кесте. Ірімшік жасаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжай
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
2	Негізгі жалпы орта білім бар болған жағдайда, бірақ бастауыш білімнен төмен емес (білім беру ұйымының базасында немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру	

3	ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

3-кесте. Ірімшік жасаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Ванналардағы, ірімшік әзірлеушілердегі майлы және майсыз ірімшікті өндіру үдерісін жүргізу

4-кесте. Ірімшік жасаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Сүт	кұты, таразы, арба	1-1) Таразыға сүт құйылған құтыны алып бару
	Сарысу	Қабылдау ванналары	1-2) Сарысуны қолмен жою кезінде оның жартысын құйып алу
2	Ірімшік массасы	Пышақ, форма	2-1) Пластарды ірімшік ваннасына қалыптастыру және кесу кезінде ірімшік массасының кесегін төсеу
	Ірімшік	Арба	2-2) Ірімшігі бар формаларды баспақтарға тасымалдау, баспақталған ірімшікті тұздау үй-жайына жеткізу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі ірімшік жасаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімі
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Сүт пен ірімшіктің негізгі құрылымы жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Сүт пен ірімшіктің негізгі құрылымы
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Ірімшік өндірісі технологиясының негіздері жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Ірімшік өндірісі технологиясының негіздері
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Ірімшік түрлерін күтудің негізгі ережелерін қолдану дағдысы	Ірімшік түрлерін күтудің негізгі ережелері

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ірімшік жасаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімі
-----------------	----------------------------------------	-----------------------	--------

1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Сүт пен ірімшіктің негізгі құрылымы жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Сүт пен ірімшіктің негізгі құрылымы
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Ірімшік өндірісі технологиясының негіздері жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Ірімшік өндірісі технологиясының негіздері
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Ірімшік түрлерін күтудің негізгі ережелерін қолдану дағдысы	Ірімшік түрлерін күтудің негізгі ережелері
2-2)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Ірімшікті орау дағдысы	Ірімшікті орау білімі

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 10-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Ірімшік жасаушы шебер
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Ірімшік жасаушы шебер
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	5
4	6

2-кесте. Ірімшік жасаушы шебердің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжай
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
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 білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
4	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында техникалық және кәсіби білім және жоғары деңгейлі техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда практикалық тәжірибе (қосымша кәсіби дайындық немесе орта білімнен кейінгі білім)	2 деңгейде жұмыс тәжірибесі 3 жылдан кем емес

3-кесте. Ірімшік жасаушы шебер орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Ірімшікті ванналарда (қазандықтарда) жылына 300 тоннаға дейін өңдеу кезінде үдерістің жүргізілуін басқару
3	Ұйысқанды және ірімшік түйінін ванналарда, ірімшік дайындаушыда өңдеу үдерісін бақылау

4-кесте. Ірімшік жасаушы шебер орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Сүт	Журналдар	1-1) Келіп түскен шикізатты есептеу
	Сүт	Зертханалық талдау	1-2) Сүтті сапасы бойынша сұрыптау және оның ірімшік жасауға жарамдылығын анықтау
2	Сүт	Бактериялар	2-1) Бактериялық ашытқы дайындау
	Ірімшік дәні	Зертханалық талдау	2-2) Формалау алдында ірімшік дәнінің дайындығын анықтау
3	Жабдық	Нұсқаулық	3-1) Жабдықты, формаларды, мүлікті жуу сапасын бақылау
	Ірімшік	Есептеу журналы	3-2) Есеп және есептілік жүргізу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ірімшік жасаушы шебердің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімі
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау білімін қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Жаңа мүмкіндіктер көріп, оларды пайдаланады	Сүт пен ірімшіктің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Сүт пен ірімшіктің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы
2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді	Ірімшік өндірісі технологиясы жөніндегі дағдылар	Ірімшік өндірісі технологиясы
2-2)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Ірімшіктің мүмкін ақауларын алдын алу әдістерін қолдану	Ірімшіктің мүмкін ақаулары және олардың алдын алу әдістері

5-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі ірімшік жасаушы шебердің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімі
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау білімін қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Жаңа мүмкіндіктер көріп, оларды пайдаланады	Сүт пен ірімшіктің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Сүт пен ірімшіктің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы
2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді	Ірімшік өндірісі технологиясы жөніндегі дағдылар	Ірімшік өндірісі технологиясы
2-2)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Ірімшіктің мүмкін ақауларын алдын алу әдістерін қолдану	Ірімшіктің мүмкін ақаулары және олардың алдын алу әдістері
3-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар
3-2)	Базалық тәртіпті пайдаланады, сондай-ақ дұрыс ойға және жинаған тәжірибесіне сүйенеді	Шикізат пен материалдар шығынының нормалары жөніндегі білімді қолдану дағдысы	Шикізат пен материалдар шығынының нормалары

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 11-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша кәсібі	Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

2-кесте. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін болған жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)	Цех, арнайы орынжай
Зиянды және қауіпті еңбек шарты условия труда	Жоқ

Жұмысқа қолжетімділіктің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе	Қажетті еңбек тәжірибесі Талап етілмейді

3-кесте. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Ірімшікті салу, жуу, сүрту, айналдыру, парафиндеу, оны пленкаға орау бойынша жұмыстарды басқару

4-кесте. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ірімшік	Арбалар	1-1) Ірімшікті баспақтаудан кейін қабылдау, баспақтау сапасын тексеру
	Ірімшік	Тұздық	1-2) Ірімшікті тұздау үдерісін бақылау, тұздаудың қажетті технологиялық режимдерін қолдау
2	Ірімшік	Орау жабдығы	2-1) Тиеуге дейін ірімшікті жәшіктерге салуды басқару

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жөніндегі білімді қолдану дағдысы	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Ірімшікке күтім жасау дағдысы	Өндіріліп жатқан ірімшікті өндіру технологиясы және оны күту
	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі.	Ірімшік жетілген кезінде ірімшікті шығындау	

2-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл колжетімді көздерді пайдаланады	нормаларын қолдану дағдысы	Ірімшік жетілген кезінде ірімшікті шығындау нормалары
------	-------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------------------------

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 12-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша кәсібі	Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушышебер
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	5
4	6

2-кесте. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шеберінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін болған жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)		Цех, арнайы орынжай
Зиянды және қауіпті еңбек шарты условия труда		Жоқ
Жұмысқа колжетімділіктің ерекше шарттары к работе		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 білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
4	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында техникалық және кәсіби білім және жоғары деңгейлі техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда практикалық тәжірибе (қосымша кәсіби дайындық немесе орта білімнен кейінгі білім)	3 деңгейде жұмыс тәжірибесі 3 жылдан кем емес

3-кесте. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Ірімшікті тұздау және сақтау үдерісін басқару

4-кесте. Ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шебер орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Бригада	Тәжірибе, білім	1-1) Бригададағы еңбекті басқару және ұйымдастыру
	Ірімшік	Есептеу журналдары	1-2) Есепті және есептілікті жүргізу
2	Жабдық	Бақылау-өлшеу аспаптары	2-1) Пісудің барлық сатысында талап етілген тәртіптердің сақталуын бақылау
	Ірімшік	Тәжірибе, білім	2-2) Баспақтаудан кейін тұздау бөлімшесіне түскен ірімшік сапасын бақылау
3	Ірімшік	Т и е у жабдықтары	3-1) Ірімшік партиясын жөнелтуге дайындау, қажетті құжаттарды рәсімдеу
	Ірімшік	Кему нормасы	3-2) Қолданыстағы норма бойынша жетілу кезінде ірімшіктердің кемуін анықтау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ірімшікті пісіру бойынша ірімшік жасаушы шеберінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Жаңа мүмкіндіктер көріп, оларды пайдаланады	Ірімшіктің бұзылу мүмкіндігі және өндіру және пісіру үдерісінде олардың алдын алу және қалпына келтіру әдістерін қолдану дағдысы	Ірімшіктің бұзылу мүмкіндігі және өндіру және пісіру үдерісінде олардың алдын алу және қалпына келтіру әдістері
2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді	Ірімшік сапасына қойылатын талаптар жөніндегі білімдерді қолдану	Ірімшік сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпарат пен бөліседі	Түрлі ірімшіктерді өндіру және пісіру технологиясы жөніндегі білімдерді қолдану	Түрлі ірімшіктерді өндіру және пісіру технологиясы
3-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Ірімшікті пісіру кезіндегі кему нормасы жөніндегі білімдерді қолдану	Ірімшікті пісіру кезіндегі кему нормасы

6-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі ірімшікті пісіру бойынша

ірімшік жасаушы шеберінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Жаңа мүмкіндіктер көріп, оларды пайдаланады	Ірімшіктің бұзылу мүмкіндігі және өндіру және пісіру үдерісінде олардың алдын алу және қалпына келтіру әдістерін қолдану дағдысы	Ірімшіктің бұзылу мүмкіндігі және өндіру және пісіру үдерісінде олардың алдын алу және қалпына келтіру әдістері
2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді	Ірімшік сапасына қойылатын талаптар жөніндегі білімдерді қолдану	Ірімшік сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпарат пен бөліседі	Түрлі ірімшіктерді өндіру және пісіру технологиясы жөніндегі білімдерді қолдану	Түрлі ірімшіктерді өндіру және пісіру технологиясы
3-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Ірімшікті пісіру кезіндегі кему нормасы жөніндегі білімдерді қолдану	Ірімшікті пісіру кезіндегі кему нормасы
3-2)	Базалық тәртіпті, пайдаланады, сондай-ақ дұрыс ойға және жинаған тәжірибесіне сүйенеді	Сүт пен ірімшіктің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымын білу	Сүт пен ірімшіктің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 13-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8272 Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша кәсібі	Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3

2-кесте. Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін болған жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)	Цех, арнайы орынжайлар
---------------------------------------------------------------------	------------------------

Зиянды және қауіпті еңбек шарты условия труда		Жоқ
Жұмысқа қолжетімділіктің 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 кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибежәне/немесе кәсіби дайындық	2 деңгейде 1 жылдан кем емес

3-кесте. Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Машиналардың және түрлі үлгідегі аппараттардың көмегімен мәйекті ірімшіктерді парафиндеу және полимерлік жабындар жабу үдерісін жүргізу

4-кесте. Ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралы	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ірімшік	Парафин	1-1) Жабындардың қаңқа қабатының үйлесімділігін, орнын ауыстыруды, сүзгілеуді, жабын жабу үшін аппаратқа енгізуге дайындау
	Ірімшік	Термокамера	1-2) Жабын жабар алдында ірімшіктердің беткі қабатын термиялық өңдеу, кептіру
2	Ірімшік	Сөре	2-1) Ірімшік батондарын белгіленген температурада парафиндеу, кептіру үшін тақтайшалар ілу
	Ірімшік	Парафин	2-2) Парафинді коспалармен жабылмаған жерлерді қолмен парафиндеу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

--	--	--	--

Еңбек функцияларының шифры	Жеке және кәсіби құзыреттілік	Біліктер мен дағдылар	Білімі
1-1)	Өз жұмысын жақсы (дұрыс) істеуге тырысады Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және оны қолдану қағидалары жөніндегі білімді қолдану	Қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Ірімшікті парафиндеу кезінде парафинді қоспалар жөніндегі білімді қолдану	Ірімшіктің, парафинді қоспалардың және полимерлік жабындардың құрамы мен құрылымы

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ірімшікке полимерлік және парафиндік жабындар жабу аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

талаптар

Еңбек функцияларының шифры	Жеке және кәсіби құзыреттілік	Біліктер мен дағдылар	Білімі
1-1)	Өз жұмысын жақсы (дұрыс) істеуге тырысады Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және оны қолдану қағидалары жөніндегі білімді қолдану	Қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Ірімшікті парафиндеу кезінде парафинді қоспалар жөніндегі білімді қолдану	Ірімшіктің, парафинді қоспалардың және полимерлік жабындардың құрамы мен құрылымы
2-2)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Ірімшікті парафиндеу дағдысы	Ірімшіктің түрлерін парафиндеуге және жабындарын жабуға қойылатын талаптар

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 14-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8272 Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы

Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша кәсібі	Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3-4

2-кесте. Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін болған жұмыс орындары (кәсіпорындар, ұйымдар)		Цех, арнайы орынжай
Зиянды және қауіпті еңбек шарты		Жоқ
Жұмысқа қолжетімділіктің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіби білім беру және оқыту деңгейі	Талап етілетін жұмыс тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

3-кесте. Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Ашық қазандықтарда ірімшік көлемін балқыту үдерісін жүргізу

4-кесте. Балқытылған ірімшік өндірісінің аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ірімшік	Балқытқыш аппарат	1-1) Ірімшік көлемін балқыту үдерісін енгізу
2	Балқытқыш аппарат	Бақылау-өлшеу аспабы.	2-1) Балқыту тәртібін реттеу
	Балқытқыш аппарат	Тазалау құралы	2-2) Балқы процесінің аяқталуын анықтау, балқытылған ірімшік массасын бөлшектеуге жіберу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі балқытылған ірімшік өндірісінің

аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасымен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Балқытылған ірімшіктің түрлерін өндіру технологиясын қолдану дағдысы	Балқытылған ірімшіктің түрлерін өндіру технологиясы
2-2)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Соңғы үдерісті анықтау кезінде дайын өнім мен ірімшікке қойылатын талаптар жөніндегі білімді қолдану дағдысы	Дайын өнім мен ірімшікке қойылатын талаптар жөніндегі білім

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 15-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8272 Ерітілген майды өндіру аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Ерітілген майды өндіру аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	4

2-кесте. Ерітілген майды өндіру аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжай
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
2	Жалпы негізгі орта білімнен төмен емес орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білім беру ұйымының базасында қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	2 деңгейде 1 жылдан кем емес

3-кесте. Ерітілген майды өндіру аппаратшысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
3	Ерітілген майды өндірудің технологиялық үдерісін жүргізу

4-кесте. Ерітілген майды өндіру аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Май	Есептеу журналы	1-1) Майды қайта ерітуге әзірлеу
2	Май	Есептеу журналы	2-1) Майды қайта ерітуге әзірлеу
3	Май	Балқытқыш	3-1) Майды еріткішке жүктеу, еруін бақылау, еру температурасын реттеу, еріген майды ерітуші-ваннада ұстау
	Май	Жабдық	3-2) Ерітілген майды қыздыру және пастерлеу, пастерлеу температурасы кезінде ұстау, өнімді қажеттігінше ыстық суда суландыру, окшауланған плазманы өңдеуге жіберу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі ерітілген майды өндіру аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Мәнсіз шығындар немесе тиімсіздік мәселесі бойынша қарсылық білдіре алады, бірақ жағдайды жақсартуға нақты қадамдар жасамайды Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ерітілген майды өндіру аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау

3-1)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Ерітілген майды өндіру технологиясы туралы білімін қолдану қабілеті	Ерітілген майды өндіру технологиясы
3-2)	Өзгелерді уактылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Ерітілген майдың мүмкін ақауларын алдын алу әдістерін қолдану	Ерітілген майдың мүмкін ақаулары және оның алдын алу әдістері

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 16-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Қаймақ дайындаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Қаймақ дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3-4

2-кесте. Қаймақ дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжай
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 білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

3-кесте. Қаймақ дайындаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Автоматтандырылған желіде қаймақ өндіру үдерісін жүргізу

4-кесте. Қаймақ дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Кілегей	Сорғы	1-1) Пастерленген кілегейлердің тік танкілерін толтыру
	Ашытқы	Сорғы	1-2) Ашытқыны енгізу
2	Кілегей	Зертханалық талдаулар	2-1) Ұйыған кілегейдегі майдың болуын тексеру және оларды қосымша нормалау
	Кілегей	Сынамалар	2-2) Зертханалық талдау жүргізу үшін сынамасын алу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі қаймақ дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Әр түрлі қаймақ түрлерін өндіру технологиялары жөніндегі білімді қолдану	Әр түрлі қаймақ түрлерін өндіру технологиялары
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Сүттің, майдың, ашытқының және қосымша материалдар шығынының нормасын қолдану дағдысы	Сүттің, майдың, ашытқының және қосымша материалдар шығынының нормасы
2-2)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Соңғы үдерісті анықтау кезінде дайын өнім мен шикізатқа қойылатын талаптар жөніндегі білімді қолдану дағдысы	Шикізат пен дайын өнім сапасына қойылатын талаптар

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 17-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Сүзбе дайындаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Сүзбе дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3-5

2-кесте. Сүзбе дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжай
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 білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

3-кесте. Сүзбе дайындаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Құрал-жабдықты жуу және тазалау
3	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
4	Сүзбені басқару пультімен автоматтандырылған желіге өңдеу үдерісін жүргізу, автоматика құралдарының және бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен қоюландырудың технологиялық режимінің орындалуын қамтамасыз ету, тығыздау, салқындату және берілген бағдарлама бойынша жұмыстардың басқа да түрлерін орындау

4-кесте. Сүзбе дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Сүт	Сорғы, ванна	1-1) Ванналарды сүтке толтыру, ашу температурасына жеткізу
	Сүт	Бақылау-өлшеу аспабы	1-2) Ұйытқының сепараторға немесе тауар дайындаушыға түсуін реттеу
2	Жабдық	Жуу құралы, қолғаптар	2-1) Жабдық пен мүлікті жуу және тазалау
3	Сүт	Сорғы, ванна	3-1) Ванналарды сүтке толтыру, ашу температурасына жеткізу
	Сүт	Бақылау-өлшеу аспабы	3-2) Ұйытқының сепараторға немесе тауар дайындаушыға түсуін реттеу
4	Сүт	Ферменттер	4-1) Сүтті ашыту
	Ірімшік	Салқындатқыш	4-2) Ірімшікті түрлі салқындатқыштарда баспалау және салқындату

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі сүзбе дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады, жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Командада жақсы жұмыс істейді Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Сүзбе өндірісінің технологиясы, микробиологиялық және биохимиялық негіздері жөніндегі білімді қолдану дағдысы	Сүзбе өндірісінің технологиясы, микробиологиялық және биохимиялық негіздері
2-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Толтырғыштарды дайындау және енгізу дағдысы	Толтырғыштарды дайындау және енгізу әдістері

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 18-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Ірімшікті жуушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы(БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша кәсібі	Ірімшікті жуушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3

2-кесте. Ірімшікті жуушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжай
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
2	Жалпы негізгі орта білімнен төмен емес орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білім беру ұйымының базасында қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді

3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

3-кесте. Ірімшікті жуушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Ірімшіктерді түрлі үлгідегі машиналарда жуу және кептіру, бақылау-өлшеу аспаптарымен су және ауа режимін реттеу

4-кесте. Ірімшікті жуушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Сөрелер	Жуу құралы	1-1) Қатты және жұмсақ мәйекті ірімшіктерді камераға салу үдерісінде оларды күту
	Ірімшік	Салфеткалар	1-2) Жұмсақ ірімшікті пісіру кезінде шырыштың пайда болуын бақылау
2	Ірімшік	Арба	2-1) Ірімшікті басқа температуралық-ылғалдылық режимімен камераға орналастыру
	Ірімшік	Ванна	2-2) Ірімшікті жуу және оларды жылытылған және ашыған сарысумен өңдеу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі ірімшікті жуушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Ірімшіктің түрлерін күту ережесі жайлы білімді қолдану қабілеті	Ірімшіктің түрлерін күту ережесі
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Ірімшікті жуу кезінде ірімшіктің құрамы мен құрылымы жайлы білімді қолдану қабілеті	Ірімшіктің құрамы мен құрылымы

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ірімшікті жуушының

құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	Ірімшіктің түрлерін күту ережесі жайлы білімді қолдану қабілеті	Ірімшіктің түрлерін күту ережесі
2-1)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Ірімшікті жуу кезінде ірімшіктің құрамы мен құрылымы жайлы білімді қолдану қабілеті	Ірімшіктің құрамы мен құрылымы
2-2)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Ірімшікті орауға қойылатын талаптар жайлы білімді қолдану қабілеті	Ірімшікті орауға қойылатын талаптар

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 19-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Ірімшікті баспақтаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Ірімшікті баспақтаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3-4

2-кесте. Ірімшікті баспақтаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжайлар
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 білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

3-кесте. Ірімшікті баспақтаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Түрлі құрылымдардағы баспақтарда ірі және шағын ірімшіктерді баспақтау үдерісін жүргізу
3	Жабдықтар мен мүліктерді жуу және тазалау

4-кесте. Ірімшікті баспақтаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ірімшік	Арба	1-1) Формаланған ірімшіктерді формаланған аппараттардан, сарысу бөлушілерден немесе ірімшік ванналарынан баспақтауға жеткізу немесе тасу
	Формалар	Нұсқаулық	1-2) Тесік металл немесе пластмассалы ендіріме арқылы форма жинау
2	Тығыздау агрегаты	Бақылау-өлшеу аспабы	2-1) Баспақтауға түсетін ірімшік массасының қышқылдығына, ылғалдылығына және температурасына қарай ірімшікті баспақтау режимін анықтау
	Ірімшік	Тығыздау агрегаты	2-2) Ірімшіктің түрлері бойынша технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес ірімшікті қайта тығыздау, оларды баспақталуын ажырату және баспақтау сапасын тексеру.
3	Жабдық	Жуу құралдары	3-1) Баспақтау аспабын және басқа да жабдықтарды тазалау, жуу. Жұмыс орнын жинау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ірімшікті баспақтаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы және еңбек қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді	Ірімшікті баспақтау дағдысы	Ірімшікті баспақтау үдерісіне және сапасына қойылатын талаптар
2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді	Баспақтау, бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы жөніндегі білімді қолдану дағдысы	Баспақтау, бақылау-өлшеу аспаптарын орнату
			Қызмет көрсететін баспақтардың құрылымы мен кинематикалық

2-2)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Қызмет көрсететін баспақтарды жөндеу дағдысы	сызбасы, қызмет көрсететін баспақтарды жөндеу әдістері мен қағидалары
3-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Ірімшіктің баспақтау сапасына байланысты бұзылу мүмкіндігі жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Ірімшіктің баспақтау сапасына байланысты бұзылу мүмкіндігі

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 20-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8290 Қоспа құрастырушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	48 шығарылым, "Азық-түлік өндірісінің жалпы мамандықтары"
БТБА бойынша мамандық	Қоспа құрастырушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-4

2-кесте. Ерітілген ірімшік қоспасын құрастырушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжай
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
1	Практикалық тәжірибесі және/немесе жұмыс орнында қысқа мерзімді курстар (нұсқаулық) және/немесе негізгі орта, бірақ бастауыш білімнен төмен емес білімі бар болған жағдайда қысқа мерзімді курстар	Талап етілмейді
2	Жалпы негізгі орта білімнен төмен емес орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білім беру ұйымының базасында қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

3-кесте. Қоспа құрастырушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын,

КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Ерітуге арналған қоспаны дайындау
3	Жабдықтар мен мүліктерді жуу және тазалау

4-кесте. Қоспа құрастырушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Шикізат	Қоспаларды құрастыру тәртібі	1-1) Ерітілген ірімшіктің түрлерін өңдеуге арналған құрамдас бөліктер санын есептеу
	Шикізат	Қолқаптар Күректер	1-2) Майды, сүзбені, ірімшік массасын және басқа да шикізатты ыдысқа құю және сұрыптау
2	Шикізат	Қоспаларды құрастыру тәртібі	2-1) Белгіленген рецептура бойынша құрамдас бөліктерді мөлшерлеу, қоспаларды құрастыру
	Қоспа	Араластыруға арналған машина.	2-2) Араластыруға арналған қоспаларды жүктеу
3	Жабдық	Жуу құралы	3-1) Жабдықтарды ашып, жинап тазалау және жуу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі қоспа құрастырушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы және еңбек қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді	Балқытылған ірімшік өндіру технологиясының нешіздерін қолдану дағдысы	Балқытылған ірімшік өндіру технологиясының негіздері
2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді	Соңғы үдерісті анықтау кезінде шикізаттың және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар жөніндегі білімді қолдану дағдысы	Шикізаттың және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Балқытылған ірімшік түрлеріне арналған қоспаларды жасау, рецепттерді әзірлеу дағдысы	Балқытылған ірімшік түрлеріне арналған қоспалар жасау ережесі, рецепттер
3-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Шикізат түрлерінің қасиеттері жайлы білімін қолдану қабілеті	Шикізаттың қолданылған түрлерінің ерекшелігі

**6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі қоспа құрастырушының
құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Қауіпсіздік техникасы және еңбек қорғау білімін қолдана білу	Қауіпсіздік техникасы және еңбек қорғауды білу
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді	Балқытылған ірімшік өндіру технологиясының нешіздерін қолдану дағдысы	Балқытылған ірімшік өндіру технологиясының негіздері
2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді	Соңғы үдерісті анықтау кезінде шикізаттың және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар жөніндегі білімді қолдану дағдысы	Шикізаттың және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Балқытылған ірімшік түрлеріне арналған қоспаларды жасау, рецепттерді әзірлеу дағдысы	Балқытылған ірімшік түрлеріне арналған қоспалар жасау ережесі, рецепттер
3-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Шикізат түрлерінің қасиеттері жайлы білімін қолдану қабілеті	Шикізаттың қолданылған түрлерінің ерекшелігі

**7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі қоспа құрастырушының
құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы және еңбек қорғау
1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді	Балқытылған ірімшік өндіру технологиясының нешіздерін қолдану дағдысы	Балқытылған ірімшік өндіру технологиясының негіздері
		Соңғы үдерісті анықтау кезінде	

2-1)	Командада жақсы жұмыс істейді	шикізаттың және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар жөніндегі білімді қолдану дағдысы	Шикізаттың және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Өзгелерді уақытылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Балқытылған ірімшік түрлеріне арналған қоспаларды жасау, рецепттерді әзірлеу дағдысы	Балқытылған ірімшік түрлеріне арналған қоспалар жасау ережесі, рецепттер
3-1)	Өздігінен алға қойған міндеттің орындалу тәсілдерін, еңбек мәні мен құралдарын, бағалау принциптерін, өлшеу әдістерін анықтайды	Шикізат түрлерінің қасиеттері жайлы білімін қолдану қабілеті	Қолданылатын шикізат түрлерінің қасиеттері, Қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы мен принциптерін, қоспаларды дайындаудың рецептурасын және технологиясын, температуралық режим мен қоспаларды араластыру ұзақтығын, дайын қоспа, шикізат және жартылай фабрикаларға қойылатын талаптарды білу.

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 21-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Ірімшік тұздаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы(БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша кәсібі	Ірімшік тұздаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3-4

2-кесте. Ірімшік тұздаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Цех, арнайы орынжай	
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 білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді

3-кесте. Ірімшік тұздаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Шағын және ірі мәйекті ірімшікті тұздықтау үдерісін жүргізу
3	Жабдықтар мен мүліктерді жуу және тазалау

4-кесте. Ірімшік тұздаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ірімшік	Есептеу журналы Арбалар	1-1) Ірімшікті баспақтаудан кейін қабылдау, ірімшіктердің сапасын тексеру. Өндірістік журнал жүргізу
	Ірімшік	Тұздығы бар бассейн	1-2) Ірімшікті тұздығы бар бассейнге, контейнерге немесе контейнерсіз орналастыру
2	Тұздық	Тұздықтың технологиялық өлшемдеріне қойылатын талаптар	2-1) Тұздық дайындау, пастерлеу, салқындату, рең беру, талап етілген температураны, тұздық қоспалары мен қышқылын ұстау, оны циркуляциялауды немесе орнын ауыстыруды, тұздықты сүзуді жүзеге асыру
	Ірімшік	Тұз ерітіндісі	2-2) Жекелеген ірі ірімшік түрлерін тұз ерітіндісімен жуу, аудару, ірімшіктерді тұздағаннан кейін таза дөңгелектерге төсеу
	Тұздық	Тұздықтың технологиялық өлшемдеріне қойылатын талаптар	2-3) Тұздықтың талап етілген параметрлерін ұстау, оны жанарту
3	Жабдық	Жуу құралы	3-1) Сөрелерді, қалқандарды, дөңгелектерді жуу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ірімшік тұздаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өз жұмысын жақсы (дұрыс) істеуге тырысады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы және еңбек қорғау
1-2)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Есеп және есептілікті жүргізу дағдысы	Есеп және есептілік

2-1)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді	Ірімшіктердің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы жайлы білімді қолдану қабілеті	Ірімшіктердің құрамы мен физикалық-химиялық құрылымы
2-2)	Командада жақсы жұмыс істейді	Тұздықтың технологиялық өлшемдеріне қойылатын талаптар жайлы білімді қолдану қабілеті	Тұздықтың технологиялық өлшемдеріне қойылатын талаптар
2-3)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Ірімшіктерді тұздау және пісіру кезінде кему нормалары жайлы білімді қолдану қабілеті	Ірімшіктерді тұздау және пісіру кезінде кему нормалары
3-1)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Жуу және залалсыздандыру сұйықтықтарын дайындау белгілері мен тәсілдері жайлы білімді қолдану қабілеті	Жуу және залалсыздандыру сұйықтықтарын дайындау белгілері мен тәсілдері

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 22-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7413 Ірімшік қалыптаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (БТБА)	
Шығарылымы, БТБА бөлімі	49-шығарылым, тарау: Май шайқау, ірімшік жасау және сүт өндірістері
БТБА бойынша мамандық	Ірімшік қалыптаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3

2-кесте. Ірімшік қалыптаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжай
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		-
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Жалпы негізгі орта білімнен төмен емес орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білім беру ұйымының базасында қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру	2 деңгейде

ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	1 жылдан кем емес
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

3-кесте. Ірімшік қалыптаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
2	Еңбек шартының шеңберінде осы нұсқаулыққа сәйкес ол бағынатын қызметкерлердің өкімін орындау
3	Ірімшікті қалыптау үдерісін жүргізу

4-кесте. Ірімшік қалыптаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Формалар	Арба	1-1) Формаларды дайындау және қалыптастыру орнына жіберу
	Ірімшік	Бау	1-2)Ірімшікті шұжық батондарына тиісті форма беру және тығу үшін оларды байлау
	Ірімшік қабықшасы	Арба	1-3)Ірімшікті шұжыққа арналған қабықшаны және жіпті жұмыс орнына тасу
2	Формалар	Арба	2-1) Формаларды дайындау және қалыптастыру орнына жіберу
	Ірімшік	Бау	2-2)Ірімшікті шұжық батондарына тиісті форма беру және тығу үшін оларды байлау
	Ірімшік қабықшасы	Арба	2-3)Ірімшікті шұжыққа арналған қабықшаны және жіпті жұмыс орнына тасу
3	Ірімшік дәні	- құралдары	3-1) Ірімшік дәнін қабылдау, оны біртектес биіктік пластына қалыптастыру үшін теңдей бөлу
	Сарысу	Сорғы	3-2) Сарысуды бөлу, бір қабатын сығу.
	Ірімшік дәні	Формалар	3-3) Ірімшіктің кесектерін пластина аппаратына салу, формаға салу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі ірімшік қалыптаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Мәнсіз шығындар немесе тиімсіздік мәселесі бойынша қарсылық білдіре алады, бірақ жағдайды жақсартуға нақты қадамдар жасамайды	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау
		Белгіленген формаға және батон көлеміне	Белгіленген формаға және батон көлеміне

1-2)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді Командада жақсы жұмыс істейді	сәйкес шұжық түріндегі байлау дағдысы	сәйкес шұжық түріндегі байлау тәсілі
1-3)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Қабықшаның және ірімшік салмағы шығынының нормасын қолдану дағдысы	Қабықшаның және ірімшік салмағы шығынының нормасы

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ірімшік қалыптаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Өз жұмысын жақсы (дұрыс) істеуге тырысады	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жайлы білімді қолдану қабілеті	Қауіпсіздік техникасы және еңбек қорғау
2-2)	Өзгелердің қабілеті туралы оңтайлы пікір таныта алады, өзгелердің өз пікірін танытуын ынталандырады	Белгіленген формаға және батон көлеміне сәйкес шұжық түріндегі байлау дағдысы	Белгіленген формаға және батон көлеміне сәйкес шұжық түріндегі байлау тәсілі
2-3)	Жұмыстағы өзгерістерге жеңіл бейімделеді	Қабықшаның және ірімшік салмағы шығынының нормасын қолдану дағдысы	Қабықшаның және ірімшік салмағы шығынының нормасы
3-1)	Командада жақсы жұмыс істейді	Қалыптау сапасына байланысты ірімшіктің мүмкін ақаулары жайлы білімді қолдану біліктілігі	Қалыптау сапасына байланысты ірімшіктің мүмкін ақаулары
3-2)	Өзгелерді уақтылы ақпараттандырады, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	Толтырманың сапасы мен тығыздығына қойылатын талаптар жайлы білімді қолдану біліктілігі	Толтырманың сапасы мен тығыздығына қойылатын талаптар
3-3)	Дайын болғанда ұсынылатын ақпаратты немесе басқа да жеңіл қолжетімді көздерді пайдаланады	Әр түрлі ірімшік түрлерін қалыптау үдерісінің технологиясы жөніндегі білімді қолдану біліктілігі	Әр түрлі ірімшік түрлерін қалыптау үдерісінің технологиясы

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 23-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	3111 Техник-технолог 2145 Инженер-технолог 1221 Бас инженер 1229 Бас технолог (өзге салаларда)
Басшылардың, мамандардың және басқа да қызметшілері лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы (Қазақстан Республикасы Еңбек және әлеуметтік қорғау министрінің 2012 жылғы 21 мамырдағы № 201-ө-м бұйрығы, Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2012 жылы 25 маусымда № 7755 тіркелді)	

СБШ біліктілік деңгейі	Санаттар
4	Техник-технолог (орташа білікті) – II, I санатсыз
5	Инженер-технолог, техник-технолог (жоғары білім) - II, I санатсыз
6	Инженер-технолог, техник-технолог (жоғары оқу орнынан кейінгі білім) - II, I санатсыз
7	Бас технолог (өзге салаларда) Бас инженер

2-кесте. Инженер-технологтың еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, арнайы орынжай
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ деңгейі	Кәсіби білім беру және оқыту деңгейі	Талап етілетін жұмыс тәжірибесі
4	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасындағы техникалық және кәсіби білім және жоғары деңгейлі техникалық немесе кәсіби білім бар болғанда практикалық тәжірибе (қосымша кәсіби дайындық немесе ортадан кейінгі білім)	Санатсыз – жұмыс өтіліне талап қойылмайды; II санат – санаты жоқ лауазымда 1 жылдан кем емес; I санат – II санатты лауазымда 1 жылдан кем емес
5	Техникалық және кәсіби (немесе орта білімнен кейінгі), практикалық тәжірибе, немесе жоғары білім, практикалық тәжірибесіз қосымша кәсіби білім беру бағдарламалары	Санатсыз – жұмыс өтіліне талап қойылмайды; II санат – санаты жоқ лауазымда 1 жылдан кем емес; I санат – II санатты лауазымда 1 жылдан кем емес
6	Жоғары білім. Бакалавриат, резидентура, практикалық тәжірибе	Санатсыз – жұмыс өтіліне талап қойылмайды; II санат – санаты жоқ лауазымда 1 жылдан кем емес; I санат – II санатты лауазымда 1 жылдан кем емес
7	Жоғары оқу орнынан кейінгі білім, Магистратура (игерілген бакалавриат бағдарламасы негізінде), практикалық тәжірибе. Бакалавриат және қосымша кәсіби білім, практикалық тәжірибе	Кәсіби қызмет бағыты бойынша жұмыс тәжірибесі 5 жылдан кем емес

3-кесте. Инженер-технолог орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Прогрессивтік технологиялық үдерістерді, жабдықтар мен технологиялық құралдардың түрлерін, автоматтандыру және механикаландыру құралдарын, кәсіпорын өндіріп жатқан өнімдердің оңтайлы режимін және бәсекеге қабілетті өнімді өндіруді және оларды дайындауға жұмсалған материалдық және еңбек шығындарын қысқартуды қамтамасыз етіп, жұмыстың күрделілігіне байланысты барлық түрлерді әзірлейді және енгізеді
2	Жұмыстарды орындау тәртібін және бөлшектерді өндеудің және бұйымды жинаудың операциялық бағдарын белгілейді. Жабдықтарды орналастыру, техникалық жарықтандыру және жұмыс орындарын ұйымдастыру жоспарларын құрастырады, өндірістік қуаттылықты және жабдықтарды жүктеуді есептейді
3	Цехтарда технологиялық жабдықтардың сақталуын және техникалық жабдықтарды дұрыс пайдалануды бақылауды жүзеге асырады. Технологиялық өндіріс саласындағы отандық және шетелдік озық тәжірибесін үйренеді, материалдар шығынын қысқартуға, еңбек сыйымдылығын төмендетуге, еңбектің өнімділігін арттыруға бағытталған өндірістің тиімділігін арттыру жөніндегі іс-шараларды әзірлейді және оны іске асыруға қатысады

4-кесте. Инженер-технолог орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Техника, жабдық	Құралдар, халат, етік, орамал	1-1) Ілгерінді технология үдерісін әзірлейді және енгізеді
2	Сызбалар, жабдық	Жабдық, халат, етік, орамал	2-1) Жабдықтарды орналастыру жоспарын құрау
3	Адам, жабдық	Жабдық, халат, етік, орамал	3-1) Технологиялық тәртіпті сақтауды бақылау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі инженер-технологтың құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Негізгі тәжірибелік және танымдық дағдыларды дара және (немесе) тікелей басшылықпен қолданып стандартты және бір тектес тәжірибелік міндеттерді шешу	Еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қорғаныс ережелері мен нормаларын сақтайды	Сауу аппараттарын пайдалану құрылымдары мен ережелерін біледі.
2-1)	Ауыл шаруашылығы саласының нақты құрылымдық түрі саласындағы жұмыс нәтижесі мен сапасына жауапкершілік.	Жобалауды автоматтандыру құралдарын қолданып әзірлейді, үдемелі технологиялық	Қызметіне қатысты қолданыстағы нормативтік

	Олардың іс-әрекет нәтижесі үшін жауапкершілікті мойнына ала отырып жұмысқа басшылық ету	үдерістерді, жабдықтардың және технологиялық жарақтардың түрлерін енгізеді	құжаттарды біледі, түсінеді және қолданады
3-1)	Белгіленген міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығына және қауіпсіздігіне, өзгелердің денсаулығына және қауіпсіздігіне, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады.	Цехтарда технологиялық тәртіптің сақталуын және технологиялық жабдықтың дұрыс қолданылуын бақылау	Өндірісті технологиялық дайындау жөніндегі қаулылар, өкімдер, бұйрықтар, әдістемелік және нормативтік материалдар

6-кесте. СБШ біліктіліктің 5-деңгейлі инженер-технологтың құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Негізгі тәжірибелік және танымдық дағдыларды дара және (немесе) тікелей басшылықпен қолданып стандартты және бір тектес тәжірибелік міндеттерді шешу	Еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қорғаныс ережелері мен нормаларын сақтайды	Сауу аппараттарын пайдалану құрылымдары мен ережелерін біледі.
2-1)	Ауыл шаруашылығы саласының нақты құрылымдық түрі саласындағы жұмыс нәтижесі мен сапасына жауапкершілік.	Жобалауды автоматтандыру құралдарын қолданып әзірлейді, үдемелі технологиялық үдерістерді, жабдықтардың және технологиялық жарақтардың түрлерін енгізеді	Қызметіне қатысты қолданыстағы нормативтік құжаттарды біледі, түсінеді және қолданады
3-1)	Еңбек ресурстарын бөледі, жұмыс барысын бақылай отырып нақты және нәтижелі нұсқаулықтар береді. Алдын ала әзірленген жоспарларға, сапа нормаларына, жұмыстарды орындау кестесі және қаржы сметасына сәйкес келу жоспарымен салыстыра отырып жұмыс барысын бақылайды. Белгіленген міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығына және қауіпсіздігіне, өзгелердің денсаулығына және қауіпсіздігіне, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады.	Цехтарда технологиялық тәртіптің сақталуын және технологиялық жабдықтың дұрыс қолданылуын бақылау	Өндірісті технологиялық дайындау жөніндегі қаулылар, өкімдер, бұйрықтар, әдістемелік және нормативтік материалдар

7-кесте. СБШ біліктіліктің 6-деңгейлі инженер-технологтың құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
-----------------	----------------------------------------	-----------------------	----------

1-1)	Негізгі тәжірибелік және танымдық дағдыларды дара және (немесе) тікелей басшылықпен қолданып стандартты және бір тектес тәжірибелік міндеттерді шешу	Еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қорғаныс ережелері мен нормаларын сақтайды	Сауу аппараттарын пайдалану құрылымдары мен ережелерін біледі.
2-1)	Жұмыстың нәтижесі мен сапасы үшін жауапкершілік. Қызметкерлерге жетекшілік етеді және бөлек командалар мен қызметкерлердің міндеттерді орындауды қадағалайды. Бөлек қызметкерлердің немесе команданың кәсіби дамуын басқарады.	Жобалауды автоматтандыру құралдарын қолданып әзірлейді, үдемелі технологиялық үдерістерді, жабдықтардың және технологиялық жарақтардың түрлерін енгізеді	Қызметіне қатысты қолданыстағы нормативтік құжаттарды біледі, түсінеді және қолданады
3-1)	Технологиялық процестің компоненттерін әзірлеу, енгізу, бақылау, бағалау және түзету. Белгіленген міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығына және қауіпсіздігіне, өзгелердің денсаулығына және қауіпсіздігіне, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады.	Цехтарда технологиялық тәртіптің сақталуын және технологиялық жабдықтың дұрыс қолданылуын бақылау	Өндірісті технологиялық дайындау жөніндегі қаулылар, өкімдер, бұйрықтар, әдістемелік және нормативтік материалдар

8-кесте. СБШ біліктіліктің 7-деңгейлі инженер-технологтың құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Бөлімше немесе ұйым деңгейінде нәтиже үшін жауапкершілікті өзіне ала отырып қызметкерлердің (топтың) қызметіне жетекшілік етеді	Мақсаттарды қоюды ғылыми негіздей білу және дағдылану және оларға қол жеткізу әдістері мен құралдарын таңдау	Сауу аппараттарын пайдалану құрылымдары мен ережелерін біледі.
2-1)	Стратегиялық әдіс-тәсілдердің қолданылуымен міндеттер мен проблемаларды шешу жолдарын анықтайды	Жобалауды автоматтандыру құралдарын қолданып әзірлейді, үдемелі технологиялық үдерістерді, жабдықтардың және технологиялық жарақтардың түрлерін енгізеді	Қызметіне қатысты қолданыстағы нормативтік құжаттарды біледі, түсінеді және қолданады
3-1)	Саланы басқару мен дамытудың жаңа әдістерін, тәсілдерін және процедураларын әзірлейді	Цехтарда технологиялық тәртіптің сақталуын және технологиялық жабдықтың дұрыс қолданылуын бақылау	Өндірісті технологиялық дайындау жөніндегі қаулылар, өкімдер, бұйрықтар, әдістемелік және нормативтік материалдар

Сары май және ірімшік өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 24-қосымшасы

Келісу парағы

Ұйымның атауы
Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі

Осы КС тіркелді _____

— Кәсіби стандарттар Реестріне енгізілді, тіркеу № _____

Хат (хаттама) № _____ Күні _____

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК