

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартты бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2014 жылғы 21 қаңтардағы № 20/34 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2014 жылы 21 мамырда № 9457 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. Кондитерлік өндіріс 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

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандарты

1. Жалпы ережелер

1. Кондитерлік өндіріс 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 бағытталады;

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-процесспен 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 құпталады біліктілік деңгейлерінің құрылымдалған сипаттамасы;

16) ұлттық біліктілік шеңбері (бұдан әрі - ҰБШ) – еңбек нарығында құпталады 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: 10.71 Нан өндірісі; Ұннан жасалған жаңа кондитерлік тағамдар өндірісі, торттар мен тәтті тоқаштар; 10.72 Кептірілген нан мен печенье өндірісі; Ұзақ мерзімді сақталуға арналған кондитерлік тағамдар өндірісі бисквиттер мен бәліштер, тәтті тоқаштар; 10.82 Қантты кондитерлік тағамдар мен шоколад, какао өндірісі.

6. Экономикалық қызмет түрінің (кәсіби қызмет саласының) негізгі мақсаты: шығарылу қауіпсіздігі мен сапа талаптарына жауап беретін, кондитерлік өнімдерді дайындау.

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

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

Стандарт талаптары қызмет түрлеріне және осы саланың төмендегі кәсіптеріне жатады:

- вафель дайындаушы;
- халва илеуші;
- шоколад дайындаушы;
- конфет дайындаушы;
- карамель дайындаушы;
- мармелад-пастила өнімдерін дайындаушы;
- шәрбат бояушы;
- белокты массаны әзірлеуші;
- рецепт дайындаушы;
- инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы;
- жылтыратушы;
- ашытқы дайындаушы;
- бисквит дайындаушы;
- кондитер.

3. Еңбек қызметі (кәсіп) түрлерінің карточкасы

Параграф 1. Вафель дайындаушы

8. СБШ бойынша біліктілік деңгейі –1-3.
9. Лауазымның мүмкін атаулары: вафель дайындаушы.
10. "Вафель дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: вафель дайындаудың технологиялық үрдісін жүргізу.
11. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 2-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.
12. Вафель дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.
13. Еңбек функцияларын айқындайтын, вафель дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 2-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.
14. Вафель дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 2-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.
15. Вафель дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 5, 6, 7-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 2. Халва илеуші

16. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.
17. Лауазымның мүмкін атаулары: алуа илеуші.
18. "Халва илеуші" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: халва илеу үрдісін жүргізу.
19. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы осы КС 3-қосымшасының 1-кестесінде көрсетілген.
20. Халва илеушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.
21. Еңбек функцияларын айқындайтын, халва илеуші орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 3-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.
22. Халва илеушінің КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС орындайтын 3-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.
23. Халва илеушінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 5, 6-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 3. Шоколад дайындаушы

24. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.
25. Лауазымның мүмкін атаулары: шоколад дайындаушы.

26. "Шоколад дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: шоколад өндірісінің технологиялық үрдісін жүргізу.

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

28. Шоколад дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 4-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

29. Еңбек функцияларын айқындайтын, шоколад дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 4-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

30. Шоколад дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 4-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

31. Шоколад дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 4-қосымшасының 5, 6, 7-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 4. Конфет дайындаушы

32. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.

33. Лауазымның мүмкін атаулары: конфет дайындаушы.

34. "Конфет дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: қолмен немесе жартылаймеханизацияланған әдіспен ұлттық тәттілерді және әртүрлі конфет түрін дайындау үрдісін жүргізу.

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

36. Конфет дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

37. Еңбек функцияларын айқындайтын, конфет дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 5-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

38. Конфет дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 5-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

39. Конфет дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 5,6,7-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 5. Карамель дайындаушы

40. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.

41. Лауазымның мүмкін атаулары: карамельші, карамель дайындаушы

42. "Карамель дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: әр түрлі карамель дайындау үрдісін жүргізу.

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

44. Карамель дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

45. Еңбек функцияларын айқындайтын, карамель дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 6-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

46. Карамель дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 6-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

47. Карамель дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 5, 6, 7-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 6. Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушы

48. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.

49. Лауазымның мүмкін атаулары: мармелад-пастила өнімдерін дайындаушы.

50. "Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: әр түрлі карамельдерді дайындау үрдісін жүргізу.

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

52. Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

53. Еңбек функцияларын айқындайтын, мармелад-пастила өнімдерін дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 7-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

54. Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 7-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

55. Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 5, 6, 7-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 7. Шәрбат бояушы

56. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2.

57. Лауазымның мүмкін атаулары: шәрбат бояушы.

58. "Шәрбат бояушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: белгіленген рецептураларға сәйкес дайын шәрбатқа бояғыш ерітіндісін енгізу.

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

60. Шәрбат бояушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 8-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

61. Еңбек функцияларын айқындайтын, шәрбат бояушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 8-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

62. Шәрбат бояушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 8-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

63. Шәрбат бояушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 8-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

Параграф 8. Белокты массаны әзірлеуші

64. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

65. Лауазымның мүмкін атаулары: белокты массаны әзірлеуші.

66. "Белокты массаны әзірлеуші" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: белокты массаны дайындаудың технологиялық үрдісін жүргізу.

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

68. Белокты массаны әзірлеушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 9-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

69. Еңбек функцияларын айқындайтын, белокты массаны әзірлеуші орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 9-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

70. Белокты массаны әзірлеушінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 9-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

71. Белокты массаны әзірлеушінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 9-қосымшасының 5,6-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 9. Рецепт дайындаушы

72. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

73. Лауазымның мүмкін атаулары: рецепт дайындаушы.

74. "Рецепт дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: белгіленген рецептураларға сәйкес шикізаттың алуан түрлерін іріктеу және мөлшерлеу арқылы рецептуралық қоспалар жасау процесін жүргізу.

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

76. Рецепт дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 10-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

77. Еңбек функцияларын айқындайтын, рецепт дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 10-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

78. Рецепт дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 10-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

79. Рецепт дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 10-қосымшасының 5,6-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 10. Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы

80. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

81. Лауазымның мүмкін атаулары: инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы.

82. "Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: инвертті шәрбатты дайындау үрдісін жүргізу.

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

84. Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 11-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

85. Еңбек функцияларын айқындайтын, инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 11-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

86. Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 11-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

87. Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 11-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

Параграф 11. Безендіруші

88. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.

89. Лауазымның мүмкін атаулары: безендіруші.

90. "Безендіруші" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: безендіру үрдісін жүргізу.

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

92. Безендірушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 12-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

93. Еңбек функцияларын айқындайтын, безендіруші орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 12-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

94. Безендірушінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 12-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

95. Безендірушінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 12-қосымшасының 5,6,7-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 12. Ашытқы дайындаушы

96. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

97. Лауазымның мүмкін атаулары: ашытқы дайындаушы.

98. "Ашытқы дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ашытқы дайындау үрдісін жүргізу.

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

100. Ашытқы дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 13-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

101. Еңбек функцияларын айқындайтын, ашытқы дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 13-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

102. Ашытқы дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 13-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

103. Ашытқы дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 13-қосымшасының 5,6-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 13. Бисквит дайындаушы

104. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.

105. Лауазымның мүмкін атаулары: бисквит дайындаушы.

106. "Бисквит дайындаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: бисквит дайындау үрдісін жүргізу.

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

108. Бисквит дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 14-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

109. Еңбек функцияларын айқындайтын, бисквит дайындаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 14-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

110. Бисквит дайындаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 14-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

111. Бисквит дайындаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 14-қосымшасының 5,6,7-кестелерінде көрсетілген.

Параграф 14. Кондитер

112. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-4.

113. Лауазымның мүмкін атаулары: кондитер.

114. "Кондитер" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: кондитер өнімдерінің үрдісін жүргізу.

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

116. Кондитердің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 15-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

117. Еңбек функцияларын айқындайтын, кондитер орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 15-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

118. Кондитердің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 15-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

119. Кондитердің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 15-қосымшасының 5,6,7,8-кестелерінде көрсетілген.

4. КС әзірлеушілері

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

121. Келісу парағы, КС сараптамасы мен тіркелуі осы КС 16-қосымшасында көрсетілген.

Қызмет түрлері, кәсіптер, біліктілік деңгейлері

№ р/с	Қызмет түрі атауы	Еңбек нарығы тенденцияларын есепке алғандағы кәсіп атауы	01-2005 Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуішісіне сәйкес кәсіптер атауы	С Б Ш біліктілік деңгейлері
1.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Вафель дайындаушы	Вафель дайындаушы	1-3
2.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Халва илеуші	Халва илеуші	1-3
3.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Шоколад дайындаушы	Шоколад дайындаушы	1-3
4.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Конфет дайындаушы	Конфет дайындаушы	1-3
5.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Карамель дайындаушы	Карамель дайындаушы	1-3
6.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушы	Мармеладшы-пастилашы	1-3
7.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Шәрбат бояушы	Шәрбат бояушы	2
8.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Белокты массаны әзірлеуші	Белокты массаны әзірлеуші	2-3
9.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Рецепт дайындаушы	Рецепт дайындаушы	2-3
10.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы	Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы	3
11.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Жылтыратушы	Жылтыратушы	1-3
12.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Ашытқы дайындаушы	Ашытқы дайындаушы	2-3
13.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Бисквит дайындаушы	Бисквит дайындаушы	1-3

14.	Кондитер өнеркәсібі бойынша қызмет	Кондитер	Кондитер	1-4
-----	------------------------------------	----------	----------	-----

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 2-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Вафель дайындаушы (кондитер өндірісінде)
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Вафель дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-4

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитер өнеркәсібі және фабрикалар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жарақат алу қауіпі
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
1	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
2	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 мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Салманы дайындау үрдісін бақылау, салманын дайындығын және сапасын анықтау; қалыпты вафлилерге салманы құю; вафлилерді жабыстыру және кесіп алу, вафельді қабаттарды тасымалдағыштан алу және бір қатарға қою

2	Вафельді қабаттарға салманы жағу және оларды машина мен қолмен жабыстыру; салманы машина бункеріне салу; машина жанышқылары арасынан вафельді қабаттарды беру
3	Ағынды-механизацияланған желіде әр түрлі салмалы, бір үлгілі вафлилерді дайындаудың технологиялық үрдісін жүргізу; жаққыш машинаның жұмысын реттеу, салма қабатының жуандыған орнату; суыту камераларындағы вафельді қабаттарын суыту температурасының тәртібін қадағалау

4-кесте. Вафель дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Вафли, салмалы вафли	Ағынды-механизацияланған желі	1-1) Салманы дайындау үрдісін бақылау, салманың дайындығын және сапасын анықтау
			1-2) вафельді қабаттарды тасымалдағыштан алу және бір қатарға қою
2	Вафельді қалыптар, салма	Қол еңбегі, ағынды-механизацияланған желі	2-1) Вафельді қабаттарға салманы жағу және оларды машина мен қолмен жабыстыру, 2-2) машина жанышқылары арасынан вафельді қабаттарды беру
3	Вафельді қалыптар, салмалы вафли	Ағынды-механизацияланған желі, суыту камерасы	3-1) Ағынды-механизацияланған желіде әр түрлі салмалы, бір үлгілі вафлилерді дайындаудың технологиялық үрдісін жүргізу
			3-2) суыту камераларындағы вафельді қабаттарын суыту температурасының тәртібін қадағалау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі вафель дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Салманы қалыпты вафлилерге құю кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Денсаулықты қорғау және қауіпсіздік техникасы талаптарының ережелері мен нормаларын қолдану және де салманы қалыпты вафлилерге құю кезінде міндеттерін қолдану	Жұмыс орнында немесе нұқаулық үдерісінде алынған жалпы негізгі білім
1-2)	Вафельді қабаттарды тасымалдағыштан алу және бір қатарға қою кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Вафельді қабаттарды тасымалдағыштан алу және бір қатарға қою кезінде шағын дағдылар көлемін қолдану	Ауылшаруашылығы саласында белгілі іс – әрекеттерінде қолданылатын қарапайым құралдар мен жабдықтардың базалық білімі

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі вафель дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Салманы қалыпты вафлилерге құю кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Денсаулықты қорғау және қауіпсіздік техникасы талаптарының ережелері мен нормаларын қолдану және де салманы қалыпты вафлилерге құю кезінде міндеттерін қоладну	Жұмыс орнында немесе нұқаулық үдерісінде алынған жалпы негізгі білім
1-2)	Вафельді қабаттарды тасымалдағыштан алу және бір қатарға қою кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Вафельді қабаттарды тасымалдағыштан алу және бір қатарға қою кезінде шағын дағдылар көлемін қолдану	Ауылшаруашылығы саласында белгілі іс – әрекеттерінде қолданылатын қарапайым құралдар мен жабдықтардың базалық білімі
2-1)	Вафельді қолмен және машинамен дайындаған кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Денсаулықты қорғау және қауіпсіздік техникасы талаптарының ережелері мен нормаларын қолдану және де вафлилерді қолмен және машинамен дайындаудың технологиялық үрдісінде қоладну	Вафлилерді дайындау барысында негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтардың базалық білімі

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі вафель дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-2)	Машина жанышқылары арасынан вафельді қабаттарды беру шеңберінде жұмыстың нәтижесі мен сапасының жауапкершілігі	Машина жанышқылары арасынан вафельді қабаттарды беру кезінде стандартты практикалық тапсырмаларды шешу және қойылған нәтижелер жетістігі	Кәсіби дайындық барысында алған білім
3-1)	Тікелей басшылық пен (немесе) өзіндік танымдылық және негізгі практикалық дағдылардың қоладануымен практикалық стандартты тапсырмаларды шешу	Вафли дайындаудың технологиялық үдерісіне сәйкес тапсырылған түзету іс-әрекеттері мен алгоритм құрылымының әдісін таңдау	Осы сала жұмысы барысында, негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 3-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

--

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеушісі (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Халва илеуші"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Халва илеуші
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
3	4

2-кесте. Халва илеушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитерлік өнеркәсіп және фабрика, тәтті тағамдар сататын дүкен, наубайхана, нан комбинаттары, қоғамдық тамақтану орындары
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	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Алдыңғы позицияларда тәжірибесі 1 жылдан кем емес

3-кесте. Халва илеуші орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Біліктілігі жоғары халва араластырушының басшылығымен халваны илеу операциясын орындау, тостағандарды халва массасымен толтыру, тостағандарды өлшеп орау үшін дайын халваны беру
2	Халваны қолмен және машинамен араластыру үрдісін жүргізу, карамель массасы мен ақуыз массасының қоспасын араластыру үрдісін реттеу
3	Қоспаны араластыру үрдісі кезінде карамель массасының жібін үздіксіз алуды және консистенциясы бірқалыпты және қабатты талшықты құрылымды алуды қамтамасыз ету, халваны өлшеп орауға беру

4-кесте. Халва илеуші орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Халваға арналған шикізат, халвалық масса	Тостағандар, орау материалдары	1-1) халваны илеу операциясын орындау, тостағандарды халва массасымен толтыру, тостағандарды өлшеп орау үшін дайын алауны беру
2	Күнжіт, күнбағыс, жержаңғақ майлы, Күнбағыс тұқымдарының дәні, сірне ұсақталған тұқымдарының массасы	Халваны араластыруға арналған құрылғы, халваны қалыпқа келтіретін жабдық	2-1) Машина механикалық араластыру кезінде қосу және тоқтату, тексеру және оның жұмысын қадағалау 2-2) Тостағанға ақуыз массасын салу, оларды арбаға орнату
3	Карамель массасы, көбік шығарушы, үлкен және қаңылтыр қазандар, гофрленген картоннан және фанерадан жасалған жәшіктер	Халваны дайындауға арналған пісіру аппараты, халваны дайындауда арналы – механикаланған желілер	3-1) Халваның қажетті құрылымын алу үшін бірнеше рет бұлғанған карамель массасын қосып қоспаны араластыру, халваны өлшеп орау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі халва илеушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Функционалдық міндет шеңберінде белгіленген нәтижеге өздігінен қол жеткізу үшін уақытты, қажетті қорды анықтау және бағалау жауапкершілігі	Практикалық тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтініндегі дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	Функционалдық тапсырмаларды шешу кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік
2-1)	Тікелей басшылық бақылауымен қажетті тапсырмаларды орындауды түсіну, тапсырма алдына қойылған нәтиже жетістігін түсіну жауапкершілігі	Құрылымдық, қарапайым тапсырмаларды шешу және аяқтау үшін уақыты мен себебін анықтау, мәселесін қою; нақты іс-әрекет шеңберінде тікелей басшылықпен қойылған нәтижелерге жете алу	Осы сала жұмысы барысында, негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтардың базалық білімі

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі халва илеушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер

2-2)	Функционалдық міндет шеңберінде белгіленген нәтижеге өздігінен қол жеткізу үшін уақытты, қажетті қорды анықтау және бағалау үшін жауап береді	Практикалық тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтіндегі дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау; Жұмысты жоспарымен салыстыру, нәтиженің болжамды жетістігін қамтамасыз ету және алынған нәтижені сапа нормаларымен салыстыру	Халвасы бар табақшалардың, илеу үшін механизациялау машиналарының пайдалану ережелері мен құрылымын білу
3-1)	Жұмыс үдерісінің жоспарына кіретін орындаушылық іс-әрекетті түсіну; кәсіби іс-әрекеттің нормадан ауытқуы жағдайында үдерісті жақсарту үшін пікірлерді ұсыну	Практикалық өтілім және білімі негізінде әрекет ету, алуа дайындауда қарапайым өндірістік жағдайларда өзін-өзі бағалау, өздігінен шешім қабылдау, өздігінен ұйымдастыру және түзету дағдыларын көрсету	Техникалық қызмет көрсету, орналастыру, материалдар мен жабдықтардың сақталуы мен қоймаға қою үдерісінің қолдану негіздерін білу

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 4-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8274 "Шоколадшы"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Шоколад дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-5

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитерлік өнеркәсіп және фабрика, тәтті тағамдар сағатын дүкен, наубайхана, нан комбинаттары, қоғамдық тамақтану орындары
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	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	<p>Шоколадты қолмен қалыптау үшін шоколад массаын дайындау, фигуралы немесе қарапайым қалыптарға шоколад массасын құю; қалыптарды суытыдан кейін шоколадты іріктеу, шоколадты фигураларды жабыстыру;</p> <p>шоколадты тасымалдаушыдан түсіру, шоколадтарды ыдыстарға салу; шоколадтың күрделі плиткалы түрлерін, мәнерлі шоколадтың және салындысы бар шоколад өнімдерін қолдан даярлау, шоколад ағымын қажетті қоюлыққа дейін жеткізу, какао майын қосу, шоколадты араластыру; шоколадты суыту үдерісін бақылау, шоколадты қозғалту, даналы шоколадтардың салмағын қадағалау, шоколад пен салманың қатынасы;</p> <p>шоколад пен салманың қатынасын, қойылған салмағын, дана заттарының қалыпы мен көлемін, бос фигураларды, суыту шкафтарының температурасын реттеуді қамтамасыз ету; шоколад массы ағымының технологиялық үдерісін жүргізу және фигуралы шоколадтарды, агрегатты-автоматтарда қалыпталаатын түрлі салмалы шоколадтарды дайындау; шоколад қабықшасын дайындау, оның қалыпты механизмде салмамен толық толтыру, шоколадты бос фигураларды қалыптау үдерістерін бақылау</p>
2	<p>Шоколад массасы консистенциясы мен температурасын реттеу, құю автоматының бункерін шоколадты массамен толтыру; автоматты іске қосу және тоқтату, құю автоматтары қалыптарында жиектердің апаруын реттеу;</p> <p>автомат механизмдері мен өңдеу бөлімдері жұмыстарының тетіктерін жөндеу және ескерту,</p> <p>плиткалы қалыптардың дұрыс тәртібінен ауытқуы, қалыпты шоколадтар және шоколад бұйымдары;</p> <p>шоколад массасының ағу үрдісінің технологиясын жүргізу және пультті басқармалы агрегатты-автоматты қалыпта шоколадты дайындау; шоколад түріне байланысты машиналардағы шоколад массасының тұтқырлығын және температураны реттеу, бақылау, формалардың құю шұңғымаларына дұрыс жіберілуін бақылау, шоколад плитканың орау машинасына жіберілуін бақылау</p>
3	<p>Рецепті, технологиялық тәртіпті, қалыптардың сапасын, даналы шоколад салмағын бақылау; ағымдық машиналарды және шоколадты қалыптау автоматтарын жұмысқа дайындау және қызмет көрсету; тоңазытқыш шкафтардағы температураны, шайқау үстелінің жұмысын реттеу, илеу және сақтау машиналарының жұмысын реттеу және техникалық жағдайын бақылау, шоколадты қалыптаушы агрегат-автоматтың және жеделдету құрылғысының жұмысын реттеу және техникалық жағдайын бақылау</p>

4	Технологияға сәйкес жеке тасымалды және қозғалмалы механикалық, пневматикалық, гидравликалық және электр өлшеу аспаптарының көмегімен стандттерде ауыл шаруашылық машиналары, құрал-жабдығы, комбайндар мен тракторларының қарапайым және күрделі механизмдері мен тораптарын зерттеу
---	---

4-кесте. Шоколад дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Шоколад, шоколад массасы, салмалар	Қалыптар, тасымалдағыш, ыдыс, формалау агрегаты-автомат, формалау механизмдері, құю автоматы, желдету машиналары, бақылау – өлшеу аспаптары	1-1) Шоколадты қалыптау және дайындау 1-2) шоколад пен салма қатынасын бақылау
2	Шоколадты қалыптау және дайындау жабдығы, шоколад массасы	Құрал-жабдықтар, құю автоматы	2-1) Жұмыс жабдықтарының тетіктерін жою және ескерту 2-2) Шоколад массасының консистенциясы мен температурасын реттеу
3	Шоколад, шоколадты қалыптау және дайындау жабдығы, шоколад массасы	Таразы, бақылау – өлшеу аспаптары, құрал-жабдықтар	3-1) Рецептi, технологиялық тәртіпті шоколад бұйымдарының сапасын, шоколад салмағын бақылау 3-2) Жұмысты реттеу, жабдықтардың техникалық жағдайын бақылау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі шоколад дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Шоколадты дайындауда ережелер мен нормаларды, қарапайым қауіпсіздік шараларын сақтаудың жеке жауапкершілігі	Шоколадты дайындауда қарапайым тапсырмаларды шешу дағдылары	Еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік ережелерін білу
1-2)	Шоколад дайындаушы қажетті тапсырмаларды орындауын түсіну, нәтиже жетістігінің жауапкершілігі	Жұмыс жағдайының шарттарына сай іс-әрекеттерді түзете білу, мәселесін шешу, себебін анықтау	Негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтардың базалық білімі; Еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік ережелерін білу

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі шоколад дайындаушының

құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Шоколад дайындаушының стандартты практикалық тапсырмаларды шешу, нәтиже жетістігінің жауапкершілігі	Шоколад массасы консистенциясы мен температурасын реттеу кезінде алгоритм бойынша берілген тапсырманың әдістерін таңдай білу	Негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
2-2)	Шоколад дайындаушының жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына қоршаған ортаны сақтаудың жауапкершілік	Шоколадты таразыға тартуда күрделі есеп тапсырмаларды шешу үшін танымдылық дағдылары	Жұмыс орнында кәсіби дайындық үдерісінде алынған білім

7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі шоколад дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Шоколад дайындаушының функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	Еңбек үдерісінің нәтижесін жоспарлау, бағалауда өзіндік дағдылары	Өзіндік дайындалу үдерісі кезінде алынған тәжірибеге бағытталған білім, техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі
3-2)	Шоколад дайындаушының ұмыс үдерісінің жоспарына кіретін орындаушылық іс-әрекетті түсіну	Қарапайым өндірістік жағдайларда өзін-өзі бағалау, өздігінен шешім қабылдау, өздігінен ұйымдастыру және түзету дағдыларын көрсету	Техникалық қызмет көрсету, орналастыру, материалдар мен жабдықтардың сақталуы мен қоймаға қою үдерісінің қолдану негіздерін білу

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 5-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Конфетші"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Конфет дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-5

2-кесте. Конфет дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс

тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитерлік өнеркәсіп және фабрика, тәтті тағамдар сататын дүкен, наубайхана, нан комбинаттары, қоғамдық тамақтану орындары
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	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Тұрғызғаннан кейін крахмалдан конфет қаңқасын жасау, тазартылған қаңқаларды таразыға қарай әкелу, дайын өнімді тасымалдағыштан алу, жылдам кідірісі бар ағынды-механикалық желідегі камераға кірген кезде науалардың орнын қадағалау
2	Біліктілігі жоғары конфет дайындаушысының бақылауымен конфеттердің түрлі түрлері мен ұлттық тәттілерді жартылай механикалық және қол әдістерімен дайындау үдерісін жүргізу, конфет батондарын басатын немесе өзге форма беретін агрегаттарында пресстеу, пресстердің оймыштарын конфет массаларымен толтыру, пресстерді іске қосу және тоқтату, олардың жұмысын реттеу
3	Жағу транспортерінде бір қабатты конфеттер мен конфет-вафельді пласттарды дайындау үдерісін жүргізу, түрлі сироптарды пісіру, суыту және бұлғау, температуралау, араластыру және конфет массаларын хош иістендіру
4	Конфет-күю машиналардың жұмысын реттеу, бункерді толтыруды бақылау, жүктеме оймыштағы конфет массасының температурасы, күю басының жұмысы және конфет қаңқаларын дайындау, крахмалды беретін тетігінің жұмысы; конфеттер корпусының деформациясының, жұмыс барысында қызмет көрсететін жабдықтардың бұзушылықтарын себептерін анықтау және оларды жою, корпустар салмағын стандартқа сәйкестігін бақылау, конфеттерді жылдам кідірісі бар ағынды-механикалық желіде дайындау үдерісін жүргізу
	Сынамаларды іріктеу және конфет массаларын ылғалдыққа бақылау, тоназытқыш камерасындағы температуралық режимге бақылау жүргізу, ағынды кешенді-механизацияланған желілерде пресстеу әдісімен пралин және помадалық

5	конфеттерді дайындау үдерісін жүргізу; қантты еріту және конфет массасын дайындау үдерісін бақылаушы-өлшеу құрылғыларының көрсеткіштері бойынша реттеу, ағынды кешенді-механизацияланған желілерінің техникалық жай-күйін бақылау және қызмет көрсетілетін жабдықтың үздіксіз және синхронды жұмысын қамтамасыз ету
---	---

4-кесте. Конфет дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Конфет қаңқасы, дайын өнім	Конфет корпусы бар науаларды бөлуге арналған құрылғы, жұмсақ резинадан жасалған форма, конфет массалары тасымалдағыштар, камера, ағынды-механикалық желілер	1-1) Тұрғызылғаннан кейін крахмалдан конфет қаңқасын жасау, тазартылған қаңқаларды таразыға қарай әкелу 1-2) дайын өнімді тасымалдағыштан алу, жылдам кідірісі бар ағынды-механикалық желідегі камераға кірген кезде науалардың орнын қадағалау
2	Ұлттық тәттілер, түрлі конфеттер, пресстер, конфет массасы	Жартылай механизацияланған жабдық, пресстер оймыштары, реттеуге арналған пульт	2-1) Біліктілігі жоғары конфет дайындаушысының бақылауымен конфеттердің түрлі түрлері мен ұлттық тәттілерді жартылай механикалық және қол әдістерімен дайындау үдерісін жүргізу, конфет батондарын басатын немесе өзге форма беретін агрегаттарында пресстеу, пресстердің оймыштарын конфет массаларымен толтыру, пресстерді іске қосу және тоқтату, олардың жұмысын реттеу
3	Конфеттер, конфет массалары, сироптар	Тасымалдағыштар, вафельді қабаттар, суыту жабдықтары, хош иісті заттар	3-1) Жағу транспортерінде бір қабатты конфеттер мен конфет-вафельді пласттарды дайындау үдерісін жүргізу, түрлі сироптарды пісіру, суыту және бұлғау, температуралау, араластыру және конфет массаларын хош иістендіру
4	Крахмал, конфеттер	Механизацияланған агрегат, қызмет көрсету жабдығы	4-1) Конфет-құю машиналарының жұмысын реттеу, бункерді толтыруды бақылау, жүктеме оймыштағы конфет массасының температурасы, құю басының жұмысы және конфет қаңқаларын дайындау, крахмалды беретін тетігінің жұмысы 4-2) Жұмыс барысында қызмет көрсететін жабдықтардың бұзушылықтарын себептерін анықтау және оларды жою, корпусар салмағын стандартқа сәйкестігін бақылау
5	Конфет массалары, қант	Суыту камерасы, ағынды-механикалық желілер, ерітуге арналған құралдар	5-1) Отбирать пробы и анализ конфетных масс на влажность, наблюдать за температурным режимом в холодильной камере 5-2) қантты еріту және конфет массасын дайындау үдерісін бақылаушы-өлшеу құрылғыларының көрсеткіштері бойынша реттеу, ағынды кешенді-механизацияланған желілерінің техникалық жай-күйін бақылау және қызмет көрсетілетін жабдықтың үздіксіз және синхронды жұмысын қамтамасыз ету

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі конфет дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Функционалдық тапсырмаларды орындау кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Ауылшаруашылығы қызметі саласында, белгілі практикалық нақты қарапайым тапсырмаларды орындауда негізгі дағдылардың шектеулі көлемін пайдалана алады	Жұмыс орнында оқу немесе нұсқаулық үдерісте алынған ауылшаруашылығы саласының нақты бір құрылымының еңбек заттары жөніндегі білімі
1-2)	Тапсырманың орындалуы тікелей жетекшілікте және басқарушылықта болуын түсіну	Жұмыс жағдайының шарттарына сай іс-әрекеттерді түзете білу, мәселесін шешу, себебін анықтау	Осы қызмет саласында қолданылатын негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың базалық білімі
2-1)	Тапсырма алдына қойылған нәтиже жетістігін түсіну жауапкершілігі	Ауылшаруашылығы қызметі саласында нақты қарапайым тапсырмаларды орындауда негізгі дағдылардың шектеулі көлемін пайдалана алады	Жұмыс орнында кондитер өнеркәсібі саласында нұсқаулық үдерісте алынған еңбек заттары жөніндегі жалпы білімі
2-3)	Тапсырманың орындалуы тікелей жетекшілікте және басқарушылықта болуын түсіну	Техника қауіпсіздігі мен денсаулықты қорғау талаптарының ережелері мен нормаларын білу және таңдаулы тапсырмаларға қатысты міндеттері	Конфет дайындауда қолданылатын негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың базалық білімі

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі конфет дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
4-1)	Стандартты және бір текті практикалық міндеттерді негізгі практикалық және танымдық дағдыларды пайдалана отырып, өздігінен және (немесе) тікелей басшылықпен шешу	Стандартты және біртекті практикалық тапсырмаларды шешу және қойылған нәтиже жетістігі	Кәсіби дайындық үдерісі барысында алынған білім
4-2)	Кондитер өнеркәсібі саласында тапсырманы шешу шеңберінде жұмыс нәтижесі сапасының жауапкершілігі	Жұмыс жағдайы шарттарына сәйкес алгоритм бойынша берілген тапсырманың әдістерін таңдай білу және түзету	Кондитер өнеркәсібі жұмысы үдерісінде қолданылатын негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың білімі

7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі конфет дайындаушының

құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
5-1)	Функционалдық міндет шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау	Практикалық тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтіндегі дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	Конфет дайындау кезінде алынған тәжірибеге бағытталған білім, техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі
5-2)	Жұмыс үдерісінің жоспарына кіретін орындаушылық іс-әрекетті түсіну	Практикалық өтілім және білімі негізінде, іс-әрекеттен алынған нәтижелерді түзетудің әдістерін таңдау	Еңбек қызметінде техникалық қызмет көрсету, орналастыру, материалдар мен жабдықтардың сақталуы мен қоймаға қою үдерісінің қолдану негіздерін білу

Кондитерлік өндіріс бойынша
қызметтегі кәсіби стандартының
6-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Карамельші"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Карамель дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-5

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Кондитерлік өнеркәсіп және фабрика, тәтті тағамдар сататын дүкен, наубайхана, нан комбинаттары, қоғамдық тамақтану орындары	
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	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

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

Еңбек функцияларының шифры	
1	Штамптау және кесу машиналарына қызмет көрсету жөніндегі түрлі операцияларды жасау, кармель массасына бояғыштары, қышқылдарды және эссенциясыны енгізу, массаны араластыру және жасауға беру
2	Қосарланған немесе қою салмасы бар кармельді өндеуге арналған кармель массасын қолмен иілеу, өндеу, суыту, кармель массасын үстелдерде реттеу; салма ағынын реттеу және кармель батондын ресімдеу, батонды калибрлеу-созу тетігі арқылы жүгт етіп созу және оны кармельді қалыптастыратын агрегатқа беру, кармельді қалыптастыратын агрегатта мұз конфетін дайындаудың технологиялық үдерісін жүргізу
3	Мұз конфетін ағынды-механизацияланған желіде дайындау кезінде бақылау және пісіру, хош иістендіру, кармель массасын суыту, ораудың сапасын тексеру және жасалған кармельді қаптау үдерістерін реттеу
4	Салмаларды температуралау және механикалық әдіспен немесе қолмен салма толтырғышына әкелу, кармель батонына салма толтырғышының түтігі арқылы салманы енгізу; қосарланған қою салмалары бар кармельді өндірген кезде – кармельді "конвертті" дайындау, оны салмамен толтыру, конвертті жабу және созу; машина және агрегат жұмысын тексеру және реттеу

4-кесте. Кармель дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Штамплау және кескіш машиналар, суытылған кармель, кармельді массалар, бояғыштар, қышқылдар мен эссенциялар	Жабдықтарды жөндеуге арналған құралдар, проминалды тасымалдағыш, тарту машинасы	1-1) Штамплау және кескіш машиналарға қызмет көрсету 1-2) Кармель массасына бояғыштар, қышқылдар мен эссенциялар енгізу және араластыру
			2-1) Қосарланған немесе қою салмасы бар кармельді бөлу

2	Карамель массалары, батондар	Қолды жұмыс, карамель қалыптастыратын агрегат	2-2) батонды калибрлеу-созу тетігі арқылы жгут етіп созу және оны карамельді қалыптастыратын агрегатқа беру
3	Карамель массалары, карамель	Ағымды-механизацияланған желі, жұмыс киімі, қолды жұмыс, қолғап	3-1) Карамель массасын илеу, бөлу және салқындату режимін реттеу 3-2) Қалыпталған карамельді орау және өлшеп-орау сапасын тексеру
4	Карамель массалары, пісіру аспабы, дозатор, салқындатқыш құрылғылар, проминалды, жаймалау-салындылы және ысытатын машиналар, қалыптастыратын агрегат, жылтыратуға арналған аспап, өлшеп-орау автоматы, орау машиналары мен тасымалдағыштар	Үздіксіз жаймалау-салындылы және ысыту үшін агрегат, қолды жұмыс, қолғап, жабдықтарды жөндеу және тексері үшін құралдар	4-1) Салындыларды ысыту және механизацияланған тәсілмен немесе қолмен салынды толтырғышқа жіберу, "конвертті" қабығы мен қалыптау процесінің сатысына байланысты өзгерту, б а р л ы қ пайдаланылатын жабдықтарды бақылау, реттеу және олардың ақаусыз жұмыс істеуін тексеру

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі карамель дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Функционалдық тапсырмаларды орындау кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Танымал жағдайда стандартты практикалық ауылшаруашылығы қызметі саласында қарапайым тапсырмаларды орындау үшін база-лық дағдылардың шектеулі көлемін пайдалана алады	Жұмыс орнында оқу немесе нұсқаулық үдерісте а л ы н ғ а н ауылшаруашылығы саласының нақты бір құрылымының еңбек заттары жөніндегі білімі
1-2)	Қажетті тапсырмаларды тікелей басшылық бақылауында шешуді түсіну	Ауылшаруашылығы қызметінің жұмыс жағдайының	Карамель дайындауда қолданылатын негізгі және қарапайым құралдардың,

		шарттарына сай іс-әрекеттерді түзете білу	жабдықтардың базалық білімі
--	--	---	-----------------------------

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі карамель дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Практикалық міндеттерді негізгі практикалық және танымдық дағдыларды пайдалана отырып, өздігінен және (немесе) тікелей басшылықпен шешу	Карамель дайындаушының практикалық тапсырмаларды шешу және қойылған нәтиже жетістігі	Өздігінен жұмыс орнында алынған білім
2-2)	Карамель дайындауда анықталған тапсырма шеңберінде жұмыстың сапасы мен нәтижесінің жауапкершілігі	Жұмыс жағдайы шарттарына сәйкес алгоритм бойынша берілген тапсырманың әдістерін таңдай білу және түзету	Жұмыс орнында оқу немесе нұсқаулық үдерісте алынған ауылшаруашылығы саласының нақты бір құрылымының еңбек заттары жөніндегі білімі
3-1	Барлық пайдаланылатын жабдықтарды бақылау, реттеу және олардың ақаусыз жұмыс істеуін тексеруде практикалық және танымдылық дағдыларын қолана отырып стандарттық, практикалық тапсырмаларды шешу	Стандартты тапсырмаларды шешу дағдылары және қойылған нәтиже жетістігі	Кондитер өнеркәсібі жұмысы үдерісінде қолданылатын негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың негізгі білімі

7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі карамель дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-2)	Карамель дайындаушының функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	Стандартты тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтініндегі дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	Кәсіби дайындық кезінде алынған тәжірибеге бағытталған білім, техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі
4-1)	Жұмыс үдерісінің жоспарына кіретін орындаушылық іс-әрекетті түсіну; кәсіби іс-әрекеттің нормадан ауытқуы жағдайында үдерісті жақсарту үшін пікірлерді ұсыну	Практикалық өтілім және білімі негізінде әрекет ету және алынған нәтижелерді түзету	Еңбек қызметінде техникалық қызмет көрсету, орналастыру, материалдар мен жабдықтардың сақталуы мен қоймаға қою үдерісінің қолдану негіздерін білу

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 7-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

--

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеушісі (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Мармеладшы-пастилашы"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өндірісі"
БТБА бойынша кәсібі	Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-5

2-кесте. Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитерлік өнеркәсіп және фабрика, тәтті тағамдар сағатын дүкен, наубайхана, нан комбинаттары, қоғамдық тамақтану орындары
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	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

3-кесте. Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Агрегаттардың түрлі типтерінің бункеріне мармелад массасын құю. Құю машинасын іске қосу және тоқтату. Мармеладты құю, сығымдау және іріктеу процестерін іріктеу. Үш қабатты мармелад дайындау кезінде желе массасын ысыту, хош иістендіру, қышқылдату және бояу; массаның дайындығын тексеру; әрбір қабаттың желелену дәрежесін айқындау

2	Қюю механизмдерінің жұмысын реттеу. Дайын мармелад қабаттарын кесуге жіберу. Лотоктарды пастила құю машинасының тізбекті тасымалдағышына орнату, оларды пастила массасымен толтыру. Пастила массасы қабаттары қалыңдығының тегіс болуын қамтамасыз ету
3	Дайын өнім бар лотоктарды вибрациялық машинаға жіберу. Сығымдағыш машинада зефирді сығымдау, машина бункерін зефир массасымен толтыру. Сығымдағыш машинаны іске қосу және тоқтату. Лотоктардың қозғалысын және зефирге сығымдау сапасын бақылау. Зефирдің сығымдалған жарты бөліктері бар лотоктарды алу және оларды арбашықтарға орналастыру. Сығымдағыш қаптарды зефир массасымен толтыру және тактайларда зефирді қолмен сығымдау. Зефирді ағын-механизацияланған желіге желімдеу
4	Зефир мен пастилаға арналған пісіру аппараттары мен үздіксіз жұмыс істейтін былғау-араластыру агрегаттарының, мармелад және пастила құятын агрегаттардың, тоннелді типтегі механизацияланған кептіргіштердің, пастила мен зефирді қораптарға орау автоматтарының, кесу машиналарының техникалық жай-күйі мен жұмысын бақылау

4-кесте. Мармелад-пастила өнімдерін дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Агрегат түрлерін құятын бункерлер, желе массасы	Мармелад құятын агрегат, қолды жұмыс, қолғап	1-1) Агрегаттардың түрлі типтерінің бункеріне мармелад массасын құю 1-2) Үш қаттамалы мармеладты жасау кезінде желе массаларын темперлеу, хошиістендіру, қышқылдату және бояу
2	Мармелад пластары, пастила массасы салынған лотоктар	Қолды жұмыс, пастилақұятын машина, жұмыс киімі	2-1) Дайын мармелад пласталарын кесуге беру 2-2) Пастила құятын машиналардың тізбекті тасымалдағышына лотоктарды орнату, оларға пастила массасын толтыру. Пастила массасының бірқалыпты қалыңдығын қамтамасыз ету
3	Зефир, сығымдалған жарты зефир салынған лотоктар, пісіру аппараттары және зефир мен пастилаға арналған үздіксіз жұмыс істейтін былғағыш-араластырғыш агрегаттар, мармелад-пастила құятын агрегаттар	Сығымдағыш машина, бункер, қолды жұмыс, қолғап, басқару пульті	3-1) Сығымдағыш машинада зефирді сығымдау, машина бункерін зефир массасымен толтыру 3-2) Сығымдалған жарты зефир салынған лотоктарды түсіру және оларды арбаларға орналастыру; Жабдықтардың барлық түрлерінің техникалық жай-күйін және жұмысын бақылау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі мармелад-пастила өнімдерін дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Функционалдық тапсырмаларды орындау кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Танымал жағдайда стандартты практикалық тапсырмаларды орындау; Кондитер өндірісінде жабдықтармен жұмыс істеген кезде қарапайым тапсырмаларды орындау үшін базалық дағдылардың шектеулі көлемін пайдалана алады	Жұмыс орнында оқу немесе нұсқаулық үдерісте алынған кондитер өндірісі саласының нақты бір құрылымының еңбек заттары жөніндегі білімі
1-2)	Тапсырманы тікелей бақылау және (немесе) біреудің басшылық етуімен орындау қажеттігін түсіну	Кондитер өндірісінде жұмыс жағдайының шарттарына сәйкес өз қимылдарын түзете алу	Кондитер өнеркәсібі жұмысы үдерісінде қолданылатын негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың негізгі базалық білімі, олардың қолданыс саласы

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі мармелад-пастила өнімдерін дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Тікелей басшылықтың бақылауымен негізгі өзіндік дағдыларды қолдана отырып стандартты практикалық тапсырмаларды шешу	Стандартты және біртекті практикалық тапсырмаларды шешу, нәтижеге қойылған жетістігі	Кәсіби дайындық үдерісінде алынған білім
2-2)	Осы сала бойынша нақты тапсырма шеңберінде жұмыс сапасының және нәтижесінің жауапкершілігі	Жұмыс жағдайы шарттарына сәйкес алгоритм бойынша берілген тапсырманың әдістерін таңдай білу және түзету	Негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу

7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі мармелад-пастила өнімдерін дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	Практикалық тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтініндегі дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	Кондитер өнеркәсібінде өзіндік кәсіби дайындық кезінде алынған тәжірибеге бағытталған білім, техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі

3-2)	Функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	Практикалық тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтіндегі дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	Кондитер өнеркәсібінде өзіндік кәсіби дайындық кезінде алынған тәжірибеге бағытталған білім, техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі
------	--	--	---

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 8-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Шәрбат бояушы"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Шәрбат бояушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2

2-кесте. Шәрбат бояушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Кондитерлік өнеркәсіп және фабрика, тәтті тағамдар сататын дүкен, наубайхана, нан комбинаттары, қоғамдық тамақтану орындары	
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 (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді

3-кесте. Шәрбат бояушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Дайын түссіз шәрбатты жұмыс орнына тасымалдау
2	Рецептураға сәйкес түрлі бояғыштардың ерітінділерін дайындау, белгіленген рецептураларға сәйкес дайын шәрбатқа бояғыш ерітіндісін енгізу, шәрбатты түрлі бояғыштармен бояу; Шәрбаттың біркелкі боялуын бақылау

4-кесте. Шәрбат бояушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Мөлдір шәрбат құйылған ыдыс	Тасымалдауға арналған арба	1-1) Мөлдір шәрбатты жұмыс орнына тасымалдау, Рецепттураға сәйкес әр түрлі бояғыштардың ерітінділерін дайындау
2	Бояғыштар ерітінділері, мөлдір шәрбат, шәрбат	Қолды жұмыс, қлғап, палитра для разведения (кұрғақ бояғыштар), бояғыштар, жұмыс киімі, бақылағыш	2-1) Дайын шәрбатқа бояғыш ерітіндісін қосу, шәрбатты бояу, Шәрбаттың бірқалыпты боялуын қадағалау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі шәрбат бояушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Шәрбат бояушының ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларының сақталуына жеке жауапкершілік	Қарапайым тапсырмаларды орындау үшін базалық дағдылар	Шәрбат бояушының еңбек жөніндегі техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі
2-1)	Шәрбат бояушының қажетті тапсырманың орындалуын түсіну, нәтиже жетістігінің жауапкершілігі	Жұмыс жағдайының шарттарына сай іс-әрекеттерді түзете білу, мәселесін шешу, себебін анықтау	Техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау біліктілігі

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 9-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Белокты массаны дайындаушы"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өндірісі"
БТБА бойынша кәсібі	Белокты массаны дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-5

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Кондитерлік өнеркәсіп және фабрика, тәтті тағамдар сағатын
--	--

		дүкен, наубайхана, нан комбинаттары, қоғамдық тамақтану орындары
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 (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Халуа өндірісінде белок массаларын дайындау кезінде қосалқы жұмыстарды орындауға қатысу, кунжут, күнбағыс және басқа да майлы дақылдардың дәнін жару, жарылған кунжут дәнінен қабықты солосур машинасында немесе қолмен алып тастау, тұздық ерітіндісін дайындау, жарылған кунжут дәнін ерітіндіге тиеу, дәндерді жуғыш машинада немесе қолмен жуу.
2	Халуа өндірісінде белок массаларын дайындау кезінде қосымша жұмыстарды орындауға қатысу, түсетін шикізаттың сапасын, жарылуын айқындау және кунжут дәнін органолептикалық жуу, шикізатты центрифугаларға тиеу, центрифугаларда шикізаттың ылғалдылығын жою. Ылғалдың жойылуын органолептикалық қадағалау
3	Халуа өндірісінде белок массаларын дайындаудың технологиялық процесін жүргізу, кунжуттың, арахистің түсуін қадағалау, сорт пен сапасына қарай оларды өндеудің режимін айқындау, дәндерді сулаудың, кептірудің, солосурлаудың, қуырудың және үгітудің белгіленген режимінің сақталуын қамтамасыз ету
4	Техникалық жай-күйін қадағалау, солосурлау және кептіру машиналарын, центрифугаларды, кептіргіштерді үгіту қондырғылары мен пневматикалық құрылғыларды баптау және жұмысын реттеу; қызмет көрсететін жабдықтың және коммуникацияның жұмысындағы олқылықтарды алдын алу және жою

4-кесте. Белокты массаны дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Белок массалары, Кунжут, күнбағыс және	Қолды еңбек, қолғап,	1-1) Халуа өндірісінде белок массаларын дайындау кезінде қосалқы жұмыстарды орындауға қатысу

	басқа да майлы дақылдар	жарғыш машиналар	1-2) кунжут, күнбағыс және басқа да майлы дақылдардың дәнін жару
2	Кунжут, күнбағыс және басқа да майлы дақылдар, жарылған кунжут дәндері, жарылған дәндер Веялкалар, жабылатын бактар, сеператор, жарғыш машиналар	Соломурлау машинасы, қолды еңбек, ж у у машинасы	2-1) жарылған кунжут дәнінен қабықтытардыалып тастау 2-2) жарылған кунжут дәнін ерітіндіге тиеу, дәндерді сумен жуу
3	Кунжут, арахис, шикізат, белок массалары, кунжут дәндері, Соломурлау және кептіру машиналары, центрифугалар, кептіргіштер, үгіту қондырғылары мен пневматикалық құрылғылар	Мөлшерлеу аспабы, қолды еңбек, қолғаптар, жабдықтарды жөндеу құралдары	3-1) Халуа өндірісінде белок массаларын дайындаудың технологиялық процесін жүргізу 3-2) кунжуттың, арахистің түсуін қадағалау, сорт пен сапасына қарай оларды өңдеудің режимін айқындау, дәндерді сулаудың, кептірудің, соломурлаудың, қуырудың және үгітудің белгіленген режимінің сақталуын қамтамасыз ету; Алынатын белок массаларының сапасын бақылау; Жабдықтардың техникалық жай-күйін қадағалау, сондай-ақ олардың жұмысындағы тетіктерді жою

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі белокты массаны дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Белокты массаны дайындау барысында стандартты және бір текті практикалық міндеттерді негізгі практикалық және танымдық дағдыларды пайдалана отырып, өздігінен және (немесе) тікелей басшылықпен шешу	Практикалық өтілім және білімі негізінде әрекет ету, алуа дайындауда қарапайым өндірістік жағдайларда өзін-өзі бағалау, өздігінен шешім қабылдау, өздігінен ұйымдастыру және түзету дағдыларын көрсету	Шикізат пен кунжут дәндерін өңдеу сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Өз денсаулығы мен қауіпсіздігі, басқалардың да денсаулығы мен қауіпсіздігі үшін, сондай-ақ олардың белгілі бір міндеттерді орындауы кезінде қоршаған ортаны қорғау үшін жауапты болады	Нұсқаулықтармен берілген алгоритм бойынша іс-қимылдар әдісін таңдау және жұмыс жағдайының шарттарына сәйкес іс-қимылдарды түзету	Қызмет көрсететін машиналардың құрылымы, кунжут дәндерін кептірудің ережесі

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі белокты массаны дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
	Функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған	Практикалық тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтініндегі	Белок массаларын дайындау технологиясы, тұзды ерітінділердің күштілігін айқындау тәсілдері; технологиялық белок массаларын

3-1)	өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	өндіру жабдықтарының конструктивтік ерекшеліктері; қызмет көрсететін жабдықтар жұмысындағы тегіктерді анықтау, алдын алу және жою тәсілдері
3-2)	Жұмыс процесін жоспарлауды қамтитын атқарушылық қызметті түсіну. Нормадан ауытқыған жағдайда, кәсіби қызмет процестерін жақсарту үшін идеялар ұсынады	Жұмысты жоспарлармен салыстыра алады, жоспарланып отырған нәтижеге қол жеткізуді және алынған нәтиженің сапа нормаларына сәйкес	Техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау біліктілігі

Кондитерлік өндіріс бойынша
қызметтегі кәсіби стандартының
10-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Рецептші"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Рецепт дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-4

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитерлік өнеркәсіп және фабрика, тәтті тағамдар сататын дүкен, наубайхана, нан комбинаттары, қоғамдық тамақтану орындары
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 (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Шикізаттың алуан түрлерін іріктеу және мөлшерлеу процесін біліктілігі аса жоғары рецептурашының басшылық етуі арқылы жүргізу, белгіленген рецептураға сәйкес мөлшерлеу аппаратурасының көмегімен шикізаттың алуан компоненттерін таразылау, өлшеу
2	Қажет жағдайда шикізаттың алуан түрлерін машиналарда немесе қолдан ұсақтау, шикізаттың барлық түрлерін қамыр араластырғыш машиналардың ұңғыларына салу, кондитерлік массалар дайындаудың технологиялық процесін бақылауды жүзеге асыру, мөлшерлеу аппаратурасының бақылау-өлшеу аспаптарының көрсетілімдерін қадағалау
3	Белгіленген рецептураларға сәйкес шикізаттың алуан түрлерін іріктеу және мөлшерлеу арқылы рецептуралық қоспалар жасау процесін жүргізу, мөлшерлеу аппаратурасының бақылау-өлшеу аспаптарының көрсетілімдері бойынша кондитерлік массалар үшін рецептуралық қоспалар дайындаудың технологиялық процесін реттеу

4-кесте. Рецепт дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Шикізаттың түрлері, шикізат компоненттері	Қол жұмысы, қолғап, мөлшерлеу аппаратурасы	1-1) Шикізаттың алуан түрлерін іріктеу және мөлшерлеу процесін біліктілігі аса жоғары рецептурашының басшылық етуі арқылы жүргізу
			1-2) Шикізаттың алуан түрлерін машиналарда немесе қолдан ұсақтау
2	Шикізаттың түрлері, шикізат компоненттері	Қолғаптар, шикізатқа арналған ыдыстар, қол жұмысы, қолғап	2-1) Шикізаттың түрлерін қамыр араластырғыш машиналардың ұңғыларына салу
			2-2) Шикізатты қабылдау және рецептураларға сәйкес шикізаттың барлық түрлерін жүктеу
3	Шикізаттың түрлері, түсетін май	Мөлшерлеу аспабы, органолептикалық және визуалды, қол жұмысы, қолғаптар, рецептуралық қоспалар дайындауға арналған жабдықтардың рецептуралық бөлімшесі	3-1) Шикізат түрлерін іріктеу және мөлшерлеу арқылы рецептуралық қоспалар жасау
			3-2) Түсетін шикізаттың сапасын бақылау, шикізат түрлерінің дұрыс дозалануын және жүктелуін қадағалау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі рецепт дайындаушының

құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Функционалдық тапсырмаларды орындау кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Танымал жағдайда стандартты практикалық тапсырмаларды орындау; Кондитер өндірісінде жабдықтармен жұмыс істеген кезде қарапайым тапсырмаларды орындау үшін базалық дағдылардың шектеулі көлемін пайдалана алады	Кондитер бұйымдарын дайындау рецепті; жұмыс істеу жабдықтарының жұмысыны үдерісінің ережелері
1-2)	Тапсырманы тікелей бақылау және (немесе) біреудің басшылық етуімен орындау қажеттігін түсіну	Осы міндетті орындау кезінде жұмыс жағдайының шарттарына сәйкес өз іс-қимылдарын түзете алу	Техникалық қауіпсіздік қағидалары, кондитерлік бұйымдар дайындау рецептуралары; қызмет көрсететін жабдықтардың жұмыс істеу қағидаты

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі рецепт дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Стандартты және бір текті практикалық міндеттерді негізгі практикалық және танымдық дағдыларды пайдалана отырып, өздігінен және (немесе) тікелей басшылықпен шешу	Практикалық өтілім және білімі негізінде әрекет ету, алуа дайындауда қарапайым өндірістік жағдайларда өзін-өзі бағалау, өздігінен шешім қабылдау, өздігінен ұйымдастыру және түзету дағдыларын көрсету	Кондитерлік массалар дайындау рецептуралары; Шикізат пен массалардың сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Өз денсаулығы мен қауіпсіздігі, басқалардың да денсаулығы мен қауіпсіздігі үшін, сондай-ақ олардың белгілі бір міндеттерді орындауы кезінде қоршаған ортаны қорғау үшін жауапты болады	Нұсқаулықтармен берілген алгоритм бойынша іс-қимылдар әдісін таңдау және жұмыс жағдайының шарттарына сәйкес іс-қимылдарды түзету	Шикізат пен массалардың сапасына қойылатын талаптар қызмет көрсететін жабдықтарды орнату және оларды пайдалану қағидалары, техникалық қауіпсіздік қағидалары, қызмет көрсететін жабдықтардың жұмыс істеу қағидаты

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 11-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8274 "Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	

Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Шәрбат бояушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

2-кесте. Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитерлік өнеркәсіп және фабрика, цех
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

3-кесте. Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Сахарозаны инвертаторға инверсиялаудың технологиялық процесін жүргізу; технологиялық процесті бақылау және оны температуралық режиммен реттеу; инвертті шәрбатты сілті ерітіндісімен бейтараптандыру процесін жүргізу; инвертті шәрбатты сүзгісі бар жинақтарға құю; редуцирленген заттардың құрамына зертханалық талдау жасау үшін сынамаларды үздіксіз іріктеу, олардың құрамын қышқыл ерітіндісін немесе құрамында редуцирленген заттар аз инвертті шәрбаттың қосымша санын енгізу арқылы реттеу
2	Қызмет көрсететін жабдықтар жұмысындағы олқылықтарды анықтау және жою

4-кесте. Инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Қант ерітіндісі	Пісіру аспабы, булы саңылаусыз жылан түтік	1-1) Сахарозаны инвертаторға инверсиялаудың технологиялық процесін жүргізу
2	Жабдықтар	жабдықтар	2-1) жұмыс үдерісінде жабдықтардың тетіктерін жою

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі инвертті шәрбатты дайындау аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Сахарозаны инвертаторға инверсиялаудың технологиялық үдерісін жүргізуде функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	Практикалық өтілім және білімі негізінде әрекет ету, алуа дайындауда қарапайым өндірістік жағдайларда өзін-өзі бағалау, өздігінен шешім қабылдау, өздігінен ұйымдастыру және түзету дағдыларын көрсету	Өзіндік және (немесе) кәсіби дайындық кезінде алынған тәжірибеге бағытталған ауылшаруашылығы саласының нақты бір құрылымының еңбек заттары жөніндегі техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі
2-1)	Дайын инвертті шәрбатпен жұмыс істегенде кәсіби іс-әрекеттің нормадан ауытқуы жағдайында үдерісті жақсарту үшін пікірлерді ұсыну	Практикалық тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтініндегі дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	Өзіндік және (немесе) кәсіби дайындық кезінде алынған тәжірибеге бағытталған ауылшаруашылығы саласының нақты бір құрылымының еңбек заттары жөніндегі техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі

Кондитерлік өндіріс бойынша
қызметтегі кәсіби стандартының
12-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Безендіруші"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өндірісі"
БТБА бойынша кәсібі	Безендіруші
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-4

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Кондитер өндірісі және фабрикалары, цех
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	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Белгіленген температураға дейін қыздыру және безендіргішті араластыру, оны қажетті консистенцияға жеткізу, қантсықпа безендіргішке эссенция мен бояу қосу; безендіргіштер мен өнім корпустарын машинаға үзбей берілуін, өздігінен орналасу жұмысын, корпустардың тасымалдағыш ленталарына тығыз төселуін, өнімнің безендіру механизмі және салқындатқыш шкаф арқылы өтуін қадағалау; кондитерлік өнімдерге қолмен белгіленген суретті салу; конфеттегі безендіргіш пайызын белгіленген стандарттарға сәйкестігін айқындау
2	Безендірілген өнімді тоңазытқыш шкафтарға салу; салқындатқаннан кейін өнімдерді таразылауға немесе келесі операцияларға беру; ақау болған кондитерлік өнімді бракка шығару
3	Тасымалдағыштың жүрісін, безендіру механизациясын және салқындатқыш құрылғыларды тексеру; Белгілі қалыңдықта шоколад безендіргішін және беті толқын тәрізді өнімді алу үшін ауа механизмдерін реттеу

4-кесте. Безендіруші орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Кондитерлік өнім	Безендіру механизмі, пеш, ауа жіберу механизмі, Безендіру механизмі, безендіруге арналған машиналар	1-1) Безендіргішті дайындау
			1-2) Конфетті безендіру
2	Дайын безендірілген өнім	Арба, қол еңбегі, тоңазытқыш шкаф	2-1) Безендірілген өнімді келесі операцияға беру
			2-2) Ақау болған кондитерлік өнімді бракка шығару
3			3-1) Жабдықты бақылау

	Безендіру механизмі, суыту құрылғылары, ауа механизмі	Құралдар, қол еңбегі, механизмге қызмет көрсету құралдары	3 - 2) Тасымалдағыштар барысын қадағалау
--	---	---	--

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі безендірушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Безендірушінің қарапайым қауіпсіздік ережелері мен нормаларын сақтауының жеке жауапкершілігі	Қарапайым тапсырмаларды орындау үшін базалық дағдылар	Безендірушінің техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау ережелері мен нормаларының базалық білімі
1-2)	Қажетті тапсырманы орындау түсінігі, нәтиже жетістіктерінің жауапкершілігі	Жұмыс жағдайының шарттарына сай іс-әрекеттерді түзете білу, мәселесін шешу, себебін анықтау	Негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың, техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау ережелері базалық білімі

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі безендірушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Конфет безендіруде практикалық стандартты тапсырмаларды шешу, жұмыс сапасының жауапкершілігі	Конфетті безендіру кезінде тапсырылған түзету іс-әрекеттері мен алгоритм құрылымының әдісін таңдау	Негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың базалық білімі; еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік ережелерін білу
2-2)	Безендірушінің жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына қоршаған ортаны сақтаудың жауапкершілігі	Қарапайым тапсырмаларды орындау үшін практикалық және танымдылық дағдылар	Кәсіби дайындық үдерісінде алынған білім, еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасын білу

7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі безендірушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	Бір текті практикалық стандартты тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтініндегі дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	Өзіндік және (немесе) кәсіби дайындық кезінде алынған тәжірибеге бағытталған техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі
	Жұмыс үдерісінің жоспарына кіретін		Басқа материалдармен және еңбектегі

3-2)	орындаушылық іс-әрекетті түсіну; кәсіби іс-әрекеттің нормадан ауытқуы жағдайында үдерісті жақсарту үшін пікірлерді ұсыну; басшылықпен қызметтік қарым-қатынаста болу және есеп беру	Практикалық өтілім және білімі негізінде әрекет ету, алуа дайындауда қарапайым өндірістік жағдайларда өзін-өзі бағалау, өздігінен шешім қабылдау, өздігінен ұйымдастыру және түзету дағдыларын көрсету	азық-түліктермен ара қатынасы талаптары мен ережелерін білу; заттарды ауыстырудың технологиясын білу, еңбекті жоспарлау және ұйымдастыру; құжаттарды жүргізу мен сапаны бақылауды жүргізу үрдістерін білу
------	--	--	--

Кондитерлік өндіріс бойынша
қызметтегі кәсіби стандартының
13-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Ашытқы дайындаушы"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Ашытқы дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-4

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитер өндірісі және фабрикалары, цех
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жарақат алу мүмкіншілігі
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 (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
----------------------------	---

1	Ашытқы массасы үшін материалдар дайындау; ашытқының қант секілді түрлерін домалату және өңдеу; ашыту қазандықтарына ашытқы қаңқаларын тиеу, шәрбат құю, қант опасын себу; қажетті өлшемдегі, салмақтағы, формадағы ашытқыны алу мақсатында ашыту үдерісін және бетін қадағалау; ашытқының ликер-тонбасы түрлерін немесе құрамында дәрі-дәрмек, дәрумендер, бактериялық, вирустық, эндокринді немесе басқа да препараттардың емдік мақсатқа арналған ашытқыларды жасаудың технологиялық үдерісін жүргізу
2	Машинамен немесе қолмен түрлі ашытқы: ликер, қантсықпа, желе сияқты, жеміс-жидек, карамел, жаңғақ қаңқаларын дайындау; қаңқаларды, жартылай дайын өнімдер мен шәрбаттарды жасау сапасын бақылау
3	Қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы тетіктерді анықтау және жою

4-кесте. Ашытқы дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Қантты ашытқы	Ашытқы қазандары	1-1) конфетті безендіру
2	Ашытқы қаңқасы	Қаңқалар, қалыптар, ашытқы	2-1) ашытқы қаңқаларының дайындығы 2-2) ашытқы қаңқаларын дайындау сапасын бақылау
3	Қызмет көрсету жабдықтары	Жабдықтар, қол еңбегі, механизмдерге қызмет көрсету жабдықтары	3-1) жабдықты бақылау; қазандардың жұмыс барысында тетіктерін жою

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі ашытқы дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	Өзіндік практикалық дағдылар негізінде бір текті тапсырмаларды шешу	Кәсіби дайындық үдерісінде алынған білім
2-1)	Жұмыс үдерісінің жоспарына кіретін орындаушылық іс-әрекетті түсіну; кәсіби іс-әрекеттің нормадан ауытқуы жағдайында үдерісті жақсарту үшін пікірлерді ұсыну; басшылықпен қызметтік қарым-қатынаста болу және есеп беру	Тапсырма орындау барысында өз денсаулығы мен қауіпсіздігі, басқалардың да денсаулығы мен қауіпсіздігі үшін, сондай-ақ олардың белгілі бір міндеттерді орындауы кезінде қоршаған ортаны қорғау	Жұмыс үдерісіндегі негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың базалық білімі

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ашытқы дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-2)	Функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	Бір текті практикалық станартты тапсырмаларды шешу, өзіндік мәтініндегі дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	Өзіндік және (немесе) кәсіби дайындық кезінде алынған тәжірибеге бағытталған техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау білімі
3-1)	Ашытқы қаңқасын дайындауда орындаушылық іс-әрекетті түсіну	Тапсырманың орындалу шеңберінде жұмыс сапасы мен нәтижесінің жауапкершілігі	Техникалық қызмет көрсету, орналастыру, материалдар мен жабдықтардың сақталуы мен қоймаға қою үдерісінің қолдану негіздерін білу

Кондитерлік өндіріс бойынша
қызметтегі кәсіби стандартының
14-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Бисквитші"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Бисквит дайындаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-5

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитер өндірісі және фабрикалары, цех
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жарақат алу мүмкіншілігі
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
1	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық	2 деңгейде тәжірибесі

3	тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	1 жылдан кем емес
---	---	-------------------

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Шикізат пен материалдарды дайындау; ұн себу және штампылау машинасының жанышқысы арасындағы қамыр лентасын толтыру; қамырды үздіксіз араластыру, елеу үдерісін қадағалау және реттеу
2	Қамырды белгіленген қалыңдыққа дейін илеу, ұн себу, қамырды кесу, бұқтыру немесе штампылау; қамырды ротациялық, штампылау немесе қамыр есетін (қамыр басатын) машинаға тиеу; ротациялық, штампылаушы немесе қамыр есетін машиналарда механикаландырылған тәсілмен қамырды формалау үдерісін жүргізу; қамырдың берілуін, конвейер жүйесі бойынша қамырдың қозғалу жылдамдығын, қамыр лентасының қалыңдығын реттеу; штампылау механизмінің жұмысын, формаланған (кесілген) өнімдерді қатарлауды және формалайтын агрегаттың төсемінен табақтарға (трафареттерге) немесе тікелей пештің болат ленталарына көшіруді реттеу; илеу бөлімшесінен түсетін қамыр сапасын бақылау және оны біліктеу; формалаушы агрегатты қосу және тоқтату; үздіксіз қамыр лентасының пайда болу процесін қадағалау; әр түрлі бисквитті және тоқаш үшін қамырларды бөлу
3	Формалаушы агрегатта печеньеелерді, тоқаштар мен майқоспа өнімдерді жасаудың технологиялық процесін жүргізу; агрегатты жұмысқа дайындау; жартылай механикаландырылған тәсілмен түрлі майқоспа печеньеелерді жасаудың процесін жүргізу; барабандарда немесе қазандықтарда тоқаштарды тираждау тоқаштарды тиеу, оларға шәрбат құю, түсіру және кептіргіш шкафтарда немесе камераларда кептіру; үздіксіз жұмыс істейтін барабандарда тоқаштарды тираждау процесін жүргізу
4	Белгіленген рецептура бойынша бұлғағыш машиналарға шикізат тиеу; кремдерді бұлғау процесін қадағалау; бұлғау процесінің аяқталу сәтін айқындау; темперлеу машинасында түрлі салмаларды илеуді қадағалау; печеньеге арналған салма, пирожное мен тортқа арналған крем түрлерін жасаудың технологиялық процесін жүргізу; бисквит өнімдерінің ақауларын шығару

4-кесте. Бисквит дайындаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ұн	Қол еңбегі, қамыр дайындау машинасы	1-1) қамырды дайындау
2	Ұн, қамыр, қалыптан алынған бұйымдар	Ротациолау, штамптау машиналары, конвейер, пеш, қол еңбегі	2-1) қамырды қалыптастыру үрдісін жүргізу 2-2) Қалыптан алынған бұйымдардың сапасын бағалау
3	Қалыптан алынған бұйымдар	Қалыптастыру агрегаты, кептіргіш шкафтары, камералар, барабдар	3-1) Майқоспа өнімдерді жасаудың технологиялық процесін жүргізу

4	Салмалар, қызмет көрсету жабдықтары	Бұлағыш машиналар, темперлеуші машина, жабдықтар, қол еңбегі, механикаға қызмет көрсететін құралдар	4-1) Пирожное мен тортқа арналған салма түрлерін дайындау
			4-2) Жабдықтарды қадағалау; қазандардың жұмыс барысындағы тетіктерін жою

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі бисквит дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Бисквит дайындаушының қарапайым қауіпсіздік ережелері мен нормаларын сақтауының жеке жауапкершілігі	Қарапайым тапсырмаларды шешу үшін базалық дағдылар	Бисквит дайындаушының еңбек жайында базалық білімі, техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау ережелерінің білімі
2-1)	Қажетті тапсырманы орындау түсінігі, нәтиже жетістіктерінің жауапкершілігі	Жұмыс жағдайының шарттарына сай іс-әрекеттерді түзете білу, мәселесін шешу, себебін анықтау	Техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау ережелерін білу

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі бисквит дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-2)	Практикалық стандартты тапсырмаларды шешу, қамырдың қалыптау кезінде сапасы мен нәтижесінің жауапкершілігі	Қамырды қалыптау кезінде тапсырылған тапсырмаларды түзету іс-әрекеттері мен алгоритм құрылымының әдісін таңдау	Негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың қолдану үдерісінің білімі; еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік ережелерін білу
3-1)	Қалыптан алынған бұйымдардың сапасын бақылауына қосатын іс-әрекеттің орындалуын түсіну	Тапсырманың орындалу шеңберінде жұмыс сапасы мен нәтижесінің жауапкершілігі	Негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың қолдану үдерісінің білімі; еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік ережелерін білу

7-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі бисквит дайындаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
4-1)	Практикалық стандартты тапсырмаларды шешу, қамырдың қалыптау кезінде сапасы мен нәтижесінің жауапкершілігі	Қамырды қалыптау кезінде тапсырылған тапсырмаларды түзету іс-әрекеттері мен алгоритм құрылымының әдісін таңдау	Негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың қолдану үдерісінің білімі; еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік ережелерін білу
	Қалыптан алынған бұйымдардың сапасын		

4-2)	бақылауына қосатын іс-әрекеттің орындалуын түсіну	Тапсырманың орындалу шеңберінде жұмыс сапасы мен нәтижесінің жауапкершілігі	Еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік ережелерінің біліктілігі
------	---	---	---

Кондитерлік өндіріс бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 15-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 "Кондитер"
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, тарау 4 "Кондитер өнеркәсібі"
БТБА бойынша кәсібі	Кондитер
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-5
4	6

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Кондитер өндірісі және фабрикалары, цех
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жарақат алу мүмкіншілігі
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
1	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (білімді ұйымдастыру базасындағы қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес
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. Кондитер орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Қамырды араластыру, бұлғау, белгілі бір қалыңдыққа дейін илеу, қамырға ұн шашу, дайын болған жартылай фабрикатты бөлу; түрлі қамыр түрлерін, кремдерді, салма, әзірлемелерді дайындау, өлшеу, белгіленген температура бойынша шикізатты өлшеу; формалардан жасалған пісірілген бисквитті пышақпен кесу, формалар мен бисквитті тазарту, жартылай фабрикаттарды жұмыс орнына жеткізу; шикі заттың, салманың, безендіру жартылай фабрикаттарды дайындау және тексеру, қамыр әзірлемелерін қалыптау; жағу машинкасын креммен немесе салмамен толтыру және оның жұмысын реттеу; шәрбатты қайнату сапасына бақылау - өлшеу құрылғыларының көрсеткіштері бойынша қадағалау; машина барабанына крем немесе салма салу, печеньеелерді кассеттерге тасымалдағышпен беру, салманы, кремді илеу, мұздатқыш шкафта салқындату, тасымалдауышқа салу
2	Өрнегі күрделі печеньеелерді дайындау процесін жүргізу, қаптарға қамырды толтыру және печеньеелерді немесе пирожныйларды ыдысқа қолмен салу; сэндвичті машинада дайындау; кекстерді, рулеттерді, әртүрлі асертменттегі печеньеелерді, торттардың күрделі түрлерін және әртүрлі шикізаттан дайындалған пирожныйларды дайындау процесін қадағалау; ұн қамыры, сүзбе массасы немесе түрлі түсті өрнектері бар балмұздақ, ұсақ және орта бөлшекті суреттерден және кенеттен ұлттық түстерге рецепт бойынша ауыстыру; дайын болған бұйымдар салмағын тексеру; кондтер бұйымдарының рецептін құрасытру
3	Торттар мен пирожныйларды креммен немесе салмамен қолмен немесе жағатын машинкаларда кремнің немесе салманың қалыңдығын реттей отырып салу немесе жағу, жекелеген өнімдер үшін жартылай фабрикаттарды дайындау; өнімдерді штамптау, формаға және ыдыстарға салу, өнімдерді помадкамен, марципанмен, шекерленген жеміс-жидектермен, шоколадпен, креммен әрлеу, базмұздақтан жасалған өнімдерді беру; дайын болған жартылай фабрикаттарды фигуралап кесу, формаға салу, сурет бөлшектерін, тортқа арналған шоколадтан, кремнен, бизеден дайындалған безендірулерді дайындау, кремді түсі, салынған өрнегі бойынша таңдау; әртүрлі ұсақ және ірі бөлшектерден суретті монтаждау, әсерлі элементтерді және сурет бөлшектерін, дайын торттар мен пирожныйлардың салмағын визуалды тексеру; ұннан қиын пішінді әзірлемелерді қалыптастыру, өнімдердің қиын көркем безендіру, түсі, формасы, өлшемдері бойынша материалдарды іріктеу

4-кесте. Кондитер орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ұнды, сүзбелі қамыр, шәрбаттар, кремдер, салмалар, жартылай фабрикаттар, шикізат	Араластыруға арналған посуда, араластырғыш, пеш, бақылау-өлшеуіш аспаптары	1-1) қамырды араластыру, шәрбат дайындау, кремдер, салмалар 1-2) Салма, шикізат, жартылай фабрикаттардың сапасын тексеру
			2-1) Кекстерді, рулеттерді, әртүрлі асертменттегі

2	Торттар, тәтті тоқаштар, нан-тоқаш өнімдері, сэндвичтер, орамалар, кекстер, печеньелер, рецепт	Бөлу машинасы, табақтар, сэндвич дайындауға арналған машина, мұздатқыш шкаф, ұйымдастырылған техника, канцелярлық жабдықтар, электронды және қағаздағы информациялар	печеньелерді, торттардың күрделі түрлерін және әртүрлі шикізаттан дайындалған пирожныйларды дайындау процесін қадағалау 2-2) кондтер бұйымдарының рецептін құрасытру
3	Жартылай фабрикаттар, шелпек нан, торттар, тәтті тоқаштар, нан-тоқаш өнімдері, орамалар, кекстер, печеньелер	Пышақтар, қалыптар, бөлу табақшалары, жағу машиналары, кондитерлік шприцтер	3-1) дайын болған жартылай фабрикаттарды фигуралап кесу, формаға салу 3-2) дайын кондитер бұйымдарын өректеу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі кондитердің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Кондитердің қарапайым қауіпсіздік ережелері мен нормаларын сақтауының жеке жауапкершілігі	Қарапайым тапсырмаларды шешу үшін базалық дағдылар	Кондитер еңбегі жайында базалық білімі, техникалық қауіпсіздік пен еңбекті қорғау ережелерінің білімі

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі кондитердің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-2)	Стандартты, практикалық тапсырмаларды шешу, кондитер жұмысының нәтижесі мен сапасының жауапкершілігі	Тапсырмаларды түзету іс-әрекеттері мен алгоритм құрылымының әдісін таңдау	Негізгі және қарапайым құралдардың, жабдықтардың жұмыс үдерісінің білімі; еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік ережелерін білу
2-1)	Кондитердің жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына қоршаған ортаны сақтаудың жауапкершілігі	Қарапайым тапсырмаларды шешу үшін практикалық және танымдық дағдылар	Кәсіби дайындық үдерісінде алынған білім, еңбекті қорғау және техникалық қауіпсіздік білімі

7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі кондитердің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-2)	Кондитердің функционалдық міндеті шеңберінде қажетті нәтижеге қойылған өзіндік жетістіктің уақытын, қажетті қорын анықтау және міндетін бағалау жауапкершілігі	Өзіндік дағдыларды жоспарлау, еңбек үдерісі мен нәтижесін бағалау және орындау	Өзіндік кәсіби дайындық кезінде алынған тәжірибеге бағытталған білім

**8-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі кондитердің құзыретіне
қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Орындаушылық қызмет: алға қойылған мақсатқа байланысты қызметті жоспарлау және тапсырмаларды анықтау; тапсырмаларды өзіндік анықтауды қарастыру; Алдын ала қойылған кешіліктерге сәйкес жұмысшылардың жұмыс үдерісінің нәтижесін бағалау, құжаттау және оны басшылыққа тапсыру; Жұмыс талабына байланысты жұмысшылардың ара қатынасы мен балама қызметі жөнінде басшылықпен бекіту және анықтау	Жұмыс жағдайында өзіндік талдауды және өзгерістерді болжауды талап ететін практикалық тапсырмалардың түрлерін шешу; өзіндік жоспарлауда, жұмысты орындауда және жұмыс нәтижесі мен жұмыс үдерісін бағалауда практикалық танымдық дағдыларды кеңінен қолдану	Кәсіби дайындық үдерісінде алынған білімін практикалық өтілім негезінде қызметті орындау үшін қолдану; құжаттарды жүргізу мен есептеу, жұмыс үдерісін бақылаудың жан-жақты білімін білу; еңбек қызметінде техникалық қызмет көрсету, орналастыру, материалдар мен жабдықтардың сақталуы мен қоймаға қою үдерісінің қолдану негіздерін білу
3-2)	Басқа қызметкерлердің жұмыстары әсерінің нәтижесіне жауапкершілігі; жұмыстың жалпы жоспары негізінде жұмысшылар тобына арналған қысқа мерзімді жоспарларды әзірлеу қабілеттілігі, басқа қызметкерлерге нұсқаулықтар беру және басқару	Қызметті жүзеге асырудың технологиялық жолдарын таңдау. Алған тапсырманы нақтылайды, жоспармен жұмыс барысын ескереді және салыстырады, жұмыс нәтижелерінің сапа нормаларына сәйкестігін бақылайды	Кәсіби міндеттерді қоюдың және шешудің тәсілдерін, қағидаларын және әдістерін, қарым-қатынастардың этика және психология нормаларын, еңбекке тарту және ынталандыру тәсілдерін, заңнамалық нормаларды біледі

Кондитерлік өндіріс бойынша
қызметтегі кәсіби стандартының
16-қосымшасы

Келісу парағы

Ұйымның атауы
Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі

Осы КС тіркелді _____

— Кәсіби стандарттар Реестріне енгізілді, тіркеу № _____
Хат (хаттама) № _____ Күні _____