

## Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартты бекіту туралы

### *Күшіні жойған*

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2014 жылғы 21 қаңтардағы № 20/45 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2014 жылы 21 мамырда № 9458 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. Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандарт бекітілсін.
2. Қайта өңдеу және аграрлық азық-түлік нарығы департаменті (А.Б. Құсайынова.) Қазақстан Республикасының заңнамасында бекітілген тәртіппен кәсіби стандартты енгізуге шаралар қабылдасын.
3. Әлеуметтік саясат басқармасы (С.С. Лепешко) осы бұйрықты заңнамада белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін және ресми жариялануын қамтамасыз етсін.
4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Әлеуметтік саясат басқармасы (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

# Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандарты

## 1. Жалпы ережелер

1. Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандарты (бұдан әрі - КС):

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

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

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

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

5) персоналды басқару саласындағы кең ауқымды міндеттерді шешуге;

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

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

2. КС негізгі пайдаланушылары:

1) білім беру мекемелері түлектері, жұмысшылар;

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

3) білім беру бағдарламаларын әзірлейтін мамандар;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2. КС паспорты**

5. Экономикалық қызмет түрі (кәсіби қызмет саласы) Қазақстан Республикасының Мемлекеттік жіктеушісі 03-2007: 10.71 Нан пісіру өндірісі, 10.72 Кептірілген нан мен печенье өндірісі, 10.73 Макарон өнімдерінің өндірісі.

6. Экономикалық қызмет түрінің негізгі мақсаты: тамақ өнімдерін өндіру және олардың Қазақстан Республикасының территориясында айналымы кезінде өнімдердің сапасы мен тұтынушылардың денсаулығы және қоршаған орта үшін қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

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

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

Стандарт талаптары қызмет түрлеріне және осы саланың төмендегі кәсіптеріне жатады:

- ашытқы маманы;
- өндірістік пеш жағушысы;
- қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті;
- низалды машинаның машинисті;
- жидіту агрегатының машинисті;
- нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті;
- пруфер машинисті;
- қамырды бөлу машинасының машинисті;
- ағынды-автоматты желінің операторы;
- шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы;
- наубайшы;
- наубайшы-шебер;
- металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші;
- макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы;
- ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші;
- қамыр илеуші;
- нан-тоқаш өнімдерін салушы;
- қамырды қалыпқа салушы;
- ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы;

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

#### **1-параграф. Ашытқы маманы**

8. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

9. Лауазымның мүмкін атаулары: ашытқы маманы.

10. "Ашытқы маманы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ашытқылардың көбейту және өсіру үдерісін жүргізу.

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

12. Ашытқы маманының еңбек шарттары, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

13. Еңбек функцияларын айқындайтын, ашытқы маманы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 2-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

14. Ашытқы маманының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 2-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

15. Ашытқы маманының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 5, 6-кестелерінде көрсетілген.

#### **2-параграф. Өндірістік пеш жағушысы**

16. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

17. Лауазымның мүмкін атаулары: өндірістік пеш жағушысы.

18. "Өндірістік пеш жағушысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: өндірістік пештер жұмысының үдерісін жүргізу.

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

20. Өндірістік пеш жағушысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

21. Еңбек функцияларын айқындайтын, өндірістік пеш жағушысы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 3-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

22. Өндірістік пеш жағушысының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 3-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

23. Өндірістік пеш жағушысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

### **3-параграф. Қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті**

24. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

25. Лауазымның мүмкін атаулары: қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті.

26. "Қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: металл қалыптарды майлау және тазалау машинасын басқару және қызмет көрсету.

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

28. Қалыптарды тазалау және майлау машинасы машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 4-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

29. Еңбек функцияларын айқындайтын, қалыптарды тазалау және майлау машинасы машинисті орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 4-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

30. Қалыптарды тазалау және майлау машинасы машинистінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 4-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

31. Қалыптарды тазалау және майлау машинасы машинистінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы кәсіби стандарттың 4-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

### **4-параграф. Низалды машинаның машинисті**

32. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.

33. Лауазымның мүмкін атаулары: низалды машинаның машинисті.

34. "Низалды машинаның машинисті" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: низалды машинаның жұмыс істеу үдерісін жүргізу.

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

36. Низалды машина машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

37. Еңбек функцияларын айқындайтын, низалды машинаның машинисті орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 5-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

38. Низалды машина машинистінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 5-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

39. Низалды машина машинистінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 5, 6,7-кестелерінде көрсетілген.

### **5-параграф. Жидіту агрегатының машинисті**

40. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

41. Лауазымның мүмкін атаулары: жидіту агрегатының машинисті.

42. "Жидіту агрегатының машинисті" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: камыр дайындауда жидіту үдерісін жүргізу.

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

44. Жидіту агрегаты машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

45. Еңбек функцияларын айқындайтын, жидіту агрегаты машинисті орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 6-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

46. Жидіту агрегаты машинистінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 6-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

47. Жидіту агрегаты машинистінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 5, 6-кестелерінде көрсетілген.

### **6-параграф. Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті**

48. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

49. Лауазымның мүмкін атаулары: нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті.

50. "Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісі жұмысының үдерісін жүргізу.

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

52. Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісі машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 7 қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

53. Еңбек функцияларын айқындайтын, нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісі машинисті орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 7-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

54. Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісі машинистінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 7-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

55. Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісі машинистінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

## **7-параграф. Пруфер машинисті**

56. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2.

57. Лауазымның мүмкін атаулары: пружер машинисті.

58. "Пруфер машинисті" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: пружер жұмысының үдерісін жүргізу.

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

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

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

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

63. Пруфер машинистінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 8-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

## **8-параграф. Қамырды бөлу машинасының машинисті**

64. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

65. Лауазымның мүмкін атаулары: қамырды бөлу машинасының машинисті.

66. "Қамырды бөлу машинасының машинисті" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: қамырды бөлу машинасының жұмыс үдерісін жүргізу.

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



68. Қамырды бөлу машинасы машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 9-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

69. Еңбек функцияларын айқындайтын, қамырды бөлу машинасы машинисті орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 9-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

70. Қамырды бөлу машинасы машинистінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 9-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

71. Қамырды бөлу машинасы машинистінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 9-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

### **9-параграф. Ағынды-автоматты желінің операторы**

72. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3-4.

73. Лауазымның мүмкін атаулары: ағынды-автоматты желінің операторы.

74. "Ағынды-автоматты желінің операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ағынды-автоматты желіде макарон өнімдерін дайындаудың технологиялық үдерісін жүргізу.

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

76. Ағынды-автоматты желісі операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 10-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

77. Еңбек функцияларын айқындайтын, ағынды-автоматты желісі операторы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 10-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

78. Ағынды-автоматты желісі операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 10-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

79. Ағынды-автоматты желісі операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 10-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

### **10-параграф. Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы**

80. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

81. Лауазымның мүмкін атаулары: шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы.

82. "Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: шикізатты шығаруға дайындау және сақтау үдерісін жүргізу.

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

84. Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысы операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 11-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

85. Еңбек функцияларын айқындайтын, шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысы операторы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 11-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

86. Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысы операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 11-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

87. Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысы операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 11-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

## **11-параграф. Наубайшы**

88. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

89. Лауазымның мүмкін атаулары: наубайшы.

90. "Наубайшы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: нан-тоқаш өнімдерін тартып шағару үдерісін жүргізу.

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

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

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

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

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

## **12-параграф. Наубайшы-шебер**

96. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3-4.

97. Лауазымның мүмкін атаулары: наубайшы-шебер.

98. "Наубайшы-шебер" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық үдерісін жүргізу.

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

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

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

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

103. Наубайшы-шебердің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 13-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

### **13-параграф. Металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші**

104. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

105. Лауазымның мүмкін атаулары: металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші.

106. "Металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: металл формалар мен қалыптарды полимерлеу үдерісін жүргізу.

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

108. Металл формалар мен қалыптарды полимерлеушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 14-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

109. Еңбек функцияларын айқындайтын, металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 14-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

110. Металл формалар мен қалыптарды полимерлеушінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 14-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

111. Металл формалар мен қалыптарды полимерлеушінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 14-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

## **14-параграф. Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы**

112. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

113. Лауазымның мүмкін атаулары: макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы.

114. "Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: технологиялық машина жұмысының үдерісін жүргізу.

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

116. Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы 15-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

117. Еңбек функцияларын айқындайтын, макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 15-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

118. Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 15-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

119. Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 15-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

## **15-параграф. Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші**

120. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

121. Лауазымның мүмкін атаулары: ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші.

122. "Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіру үдерісін жүргізу.

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

124. Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептірушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 16-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

125. Еңбек функцияларын айқындайтын, ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 16-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

126. Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептірушінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 16-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

127. Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептірушінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 16-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

## **16-параграф. Қамыр илеуші**

128. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

129. Лауазымның мүмкін атаулары: қамыр илеуші.

130. "Қамыр илеуші" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: қамыр дайындау үдерісін жүргізу.

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

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

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

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

135. Қамыр илеушінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 17-қосымшасының 5, 6-кестелерінде көрсетілген.

## **17-параграф. Нан-тоқаш өнімдерін салушы**

136. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

137. Лауазымның мүмкін атаулары: нан-тоқаш өнімдерін салушы.

138. "Нан-тоқаш өнімдерін салушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: дайын бұйымдарды тасымалдау және қалау.

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

140. Нан-тоқаш өнімдерін салушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 18-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

141. Еңбек функцияларын айқындайтын, нан-тоқаш өнімдерін салушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 18-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

142. Нан-тоқаш өнімдерін салушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 18-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

143. Нан-тоқаш өнімдерін салушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 18-қосымшасының 5,6-кестесінде көрсетілген.

### **18-параграф. Қамырды қалыпқа салушы**

144. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

145. Лауазымның мүмкін атаулары: қамырды қалыпқа салушы.

146. "Қамырды қалыпқа салушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: қамырды қалыптастыру.

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

148. Қамырды қалыпқа салушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 19-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

149. Еңбек функцияларын айқындайтын, қамырды қалыпқа салушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 19-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

150. Қамырды қалыпқа салушының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 19-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

151. Қамырды қалыпқа салушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 19-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

### **19-параграф. Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы**

152. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

153. Лауазымның мүмкін атаулары: ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы.

154. "Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ұн және түйіршіктер өндірісі және тұтыну.

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

156. Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторының еңбек шарттарына, білімнеі және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 21-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

157. Еңбек функцияларын айқындайтын, ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 21-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

158. Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 21-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

159. Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 21-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

## **20-параграф. Техник-технолог**

160. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 4-7.

161. Лауазымның мүмкін атаулары: техник-технолог.

162. "Техник-технолог" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: нан пісіру-макарон өндірісі өнімдерінің өндірістегі технологиялық үдерісін қалыптастыру.

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

164. Техник-технологтың еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы кәсіби стандарттың 22-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

165. Еңбек функцияларын айқындайтын, қамырды қалыпқа салушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 22-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

166. Техник-технологтың орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 22-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

167. Техник-технологтың құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 22-қосымшасының 5, 6, 7, 8-кестесінде көрсетілген.

## **4. КС әзірлеушілері**

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

169. Келісу парағы, КС сараптамасы мен тіркелуі осы КС 22-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.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Ашытқы маманы	Ашытқы маманы	2-3
2.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Өндірістік пеш жағушысы	Өндірістік пеш жағушысы	2-3
3.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті	Қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті	3
4.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Низалды машинаның машинисті	Низалды машинаның машинисті	1-3
5.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Жидіту агрегатының машинисті	Жидіту агрегатының машинисті	2-3
6.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті	Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті	3
7.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Пруфер машинисті	Пруфер машинисті	2-3
8.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Қамырды бөлу машинасының машинисті	Қамырды бөлу машинасының машинисті	2-3
9.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Ағынды-автоматты желінің операторы	Ағынды-автоматты желінің операторы	3-4
10.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы	Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы	3
11.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Наубайшы	Наубайшы	2-3
12.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Наубайшы-шебер	Наубайшы-шебер	3-4
13.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші	Металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші	3



14.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы	Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы	3
15.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші	Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші	3
16.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Қамыр илеуші	Қамыр илеуші	2-3
17.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Нан-тоқаш өнімдерін салушы	Нан-тоқаш өнімдерін салушы	2-3
18.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Қамырды қалыпқа салушы	Қамырды қалыпқа салушы	3
19.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы	Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы	3
20.	Н а н пісіру-макарон өндірісі	Техник-технолог, технолог, инженер-технолог	Техник-технолог, технолог, инженер-технолог	4-7

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 2-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Ашытқы маманы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Ашытқы маманы
СВШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-4

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Денсаулыққа зиянды, өндірістен бөлініп шығатын булар, аллергия

Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	
2	Негізгі орта білімнен төмен емес, жалпы орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында оқу немесе білім беру ұйымдарындағы қысқа мерзімді курстар)	Қажетті еңбек тәжірибесі Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Ашытқыны немесе қамырға арналған ашытқыны дайындау
2	Ашытқы немесе ұйытқыны қамыр илеу бөліміне жіберу
3	Еңбек құралдарын тазалау
4	Нан пісіру үшін ашытқыларды өсіру және көбейту бойынша үдерісті жүргізу
5	Өсірілген ашытқыларды өндірісте қолдану
6	Өнім (ашытқылар) сапасын бақылау
7	Құрылғыларға қызмет көрсету

### 4-кесте. Ашытқы маманы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Сүтқышқылды бактериялардың штаммы	Ұйытқы дайындауға арналған машиналар, ұйытқыны ашыту және ашытқыларды көбейтуге арналған ыдыстар, қолғаптар	1-1) Пайдаланылатын шикізат және материалдарды алу және дайындау
	Сүтқышқылды бактериялар, ұн, су, ферменттелмеген тұз, амиллиттік ферменттік аппараттар немесе глюкоамилаза	Ашытуға арналған ыдыс, ыдыс – тоңазытқыш, ұйытқы дайындауға және ашытқыларды өсіруге арналған машиналар, ұйытқыны ашыту және ашытқыларды көбейтуге арналған ыдыстар, халат, бас киім	1-2) Сұйық ашытқылар ұйытқысын және ашытқыны жоғары білікті ашытқы маманы немесе қамыр илеушінің жетекшілік етуімен дайындау
		Сығымдалған ашытқыларды және ашытқы мен ұйытқылардың басқа	1-3) Сығымдалған ашытқылар және ашытқы

	Сығымдалған ашытқылар, су	құрауыштарын езуге арналған қажетті ыдыстар	мен ұйытқылардың басқа да құрауыштарын езу
2	Сұйық ашытқы	Қабылдау ыдыстары, сорғыш, араластырғыш, тұрақты деңгейдегі ыдыс, қамыр дайындайтын агрегат, халат	2-1) Сұйық ашытқының қамыр илеу бөліміне жіберілуін бақылау
3	Күбі, ыдыстар, құрал-сайман	Шаруашылық құрал-сайман, су, қолғап, маска	3-1) Күбі, ыдыстар, құрал-сайманды жуу
4	Ашытқылар, қажетті реактивтер	Сараптамалық таразы, шуттель-аппарат, қыздыруға арналған ыдыстар	4-1) Биохимиялық жолмен ашытқыларды көбейту және өсіру процесін жүзеге асыру
	Ашытқылар, су буы	Ашытуға арналған күбі, ұйыту машинасы, сорғыш құрылғылар	4-2) Сұйық ашытқыларға және ұйытқыларға арналған қоректену ортасын залалсыздандыру, оларды суыту және қант қосу әрекеттерін бақылау
5	Ұн ұйытқысы, термофильді сүтқышқылды бактериялар, ашытқылар	Ыдыстар, суыту құрылғылары, халат, бас киім	5-1) Үздік сапалы нан сұрыптарын дайындауға арналған сұйық ашытқылар мен ұйытқыларды дайындау
	Сығымдалған ашытқылар, су, қамыр ашытқысы	Қажетті ыдыстар, су, қолғаптар	5-2) Сығымдалған ашытқыларды жылдамдату
6	Ашытқы, ашытқы сүті, тазартылған су	Техникалық таразы, фарфор ыдыстар, өлшеу құралдары, Чижова құрылғысы, әр түрлі салмақтағы гірлер жиынтығы бар техникалық таразы, қағаз пакеттер, қалақша, эксикатор, сағат, өлшеу цилиндрі, фарфор ыдыстар және үккіш, пестик, термометр, стакан	6-1) Ашытқылар мен ашытқы сүтінің сапасын, температурасын және консистенциясын бақылау, ашытқылардың қышқылдық деңгейін және көтерілу күшін анықтау
	Ашытқылар	Қажетті ыдыстар, өлшеу аспаптары, халат	6-2) Сынама алу, мөлшерлеу, ашытқыларды өндіріске жіберу және бақылау сараптамаларының жүргізілуі
	Ашытқылар, ұйытқы	Қажетті ыдыстар және құрал-жабдықтар, өлшеу аспаптары	6-3) Қоректендіргіш органың, су мен ауаның сағаттық режимін реттеу, белгіленген температураны ұстап тұру, қоректендіру ортасының тығыздығы мен қышқылдық мөлшерін сақтау
7	Ашытқы цехінің жабдықтары	Қажетті құрал-сайман, тазалағыш заттар	7-1) Ашытқы цехінің жабдықтарына қызмет көрсету және барлық ыдыстарға санитарлық

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

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Тікелей бақылаумен алынған шикізат және материалдарды дайындау мен пайдалану бойынша міндеттерді орындау қажеттілігін түсіну	Алынған шикізат және материалдарды пайдалану кезінде стандартты және біртекті міндеттерді орындау дағдысы	Алынған шикізат және материалдарды дайындау мен пайдалану кезіндегі негізгі құрал-саймандар
1-2)	Тікелей басшылықпен және негізгі практикалық және танымдық дағдыларды қолдану арқылы ашытқы мен сұйық ашытқы ұйытқысын дайындау бойынша нәтижеге жетуді түсіну және ол үшін жауапты болу	Сұйық ашытқыларды дайындаудың технологиялық процесін жүргізу біліктілігі. Ашытқы цехінің машиналары мен құрылғыларын пайдалану дағдысы	Сұйық ашытқыларды дайындаудың технологиялық процесі
1-3)	Сығымдалған ашытқылар және ашытқы мен ұйытқылардың басқа да құрауыштарын езу кезіндегі нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Сығымдалған ашытқылар және ашытқы мен ұйытқылардың басқа да құрауыштарын езу дағдысы	Сығымдалған ашытқылар және ашытқы мен ұйытқылардың басқа да құрауыштарын езудің технологиялық процесі
2-1)	Сұйық ашытқының камыр илеу бөліміне жіберілуін бақылау процесіндегі нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Сұйық ашытқының камыр илеу бөліміне жіберілуін бақылауды жүргізу кезінде проблеманы және оның себебін анықтай білу	Сұйық ашытқының камыр илеу бөліміне жіберілу процесі
3-1)	Күбі, ыдыстар және құрал-сайманды жуу кезінде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларының сақталуы үшін жеке жауапкершілік	Жұмыс жағдайына сәйкес қызмет әрекеттерін түзету дағдылары	Негізгі және қарапайым аспаптар мен құрал-жабдықтар жөніндегі білім. Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау жөніндегі білімі

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

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
4-1)	Ашытқыларды көбейту және өсіру процесін жүзеге асыру кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Биохимиялық жолмен ашытқыларды көбейту және өсіру процесін жүзеге асыру дағдысы	Биохимиялық жолмен ашытқыларды көбейту және өсіру процесі жөніндегі білімі

4-2)	Сұйық ашытқыларға және ұйытқыларға арналған қоректену ортасын залалсыздандыру және сұйық ашытқы мен ұйытқыларды дайындау кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Сұйық ашытқыларға және ұйытқыларға арналған қоректену ортасын залалсыздандыру біліктілігі. Сұйық ашытқыларды суыту және қант қосу әрекеттерін бақылау дағдысы	Сұйық ашытқыларға және ұйытқыларға арналған қоректену ортасын залалсыздандыру әдістері және сұйық ашытқыларды суыту және қант қосу процесін жүргізу жөніндегі білімі
5-1)	Сұйық ашытқылар және ұйытқыларды дайындау процесіндегі жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Сұйық ашытқылар және ұйытқыларды дайындау дағдылары	Сұйық ашытқылар және ұйытқыларды дайындау әдістері
5-2)	Сығымдалған ашытқыларды жылдамдату процесін жүргізу кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Сығымдалған ашытқыларды жылдамдату біліктілігі	Сығымдалған ашытқыларды жылдамдату процесі жөніндегі білімі
6-1)	Сұйық ашытқы және ашытқы сүтін мөлшерлеу кезінде негізгі практикалық дағдыларды қолдана отырып міндеттерді орындау	Сұйық ашытқы және ашытқы сүтін мөлшерлеу, ашытқылардың температурасын, қышқылдық деңгейін және көтерілу күшін анықтау дағдысы	Сұйық ашытқы және ашытқы сүтін мөлшерлеу ережелері мен әдістері, ашытқылардың температурасын, қышқылдық деңгейін және көтерілу күшін анықтау әдістері
6-2)	Сұйық ашытқы және ашытқы сүтін мөлшерлеу кезінде негізгі дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді орындау. Бақылау сараптамаларын жүргізу кезінде егжей-тегжейіне назар салу	Бақылау сараптамаларын жүргізу біліктілігі	Сұйық ашытқы және ашытқы сүтін мөлшерлеу және бақылау сараптамаларын жүргізу ережелері
6-3)	Қоректендіргіш ортаның, су мен ауаның сағаттық режимін реттеу, белгіленген температураны ұстап тұру, қоректендіру ортасының тығыздығы мен қышқылдық мөлшерін сақтау кезінде негізгі дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді орындау	Қоректендіргіш ортаның сағаттық режимін реттеу дағдысы	Қоректендіргіш ортаның, су мен ауаның сағаттық режимін реттеу, белгіленген температураны ұстап тұру, қоректендіру ортасының тығыздығы мен қышқылдық мөлшерін сақтау процесі
7-1)	Ашытқы цехінің жабдықтарына қызмет көрсету және барлық ыдыстарға санитарлық тазалау жұмыстарын жүргізу кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Құрал-жабдыққа қызмет көрсету, санитарлық өңдеу жүргізу дағдысы	Кәсіби қызметте қолданылатын материалдарды, құрал-жабдықтарды пайдалану, оларға техникалық қызмет көрсету, тасымалдау, сақтау және қоймаға салудың негізгі қағидалары. Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау жөніндегі білімі

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша  
қызметтегі кәсіби стандартының  
3-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Өндірістік пеш жағушысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Өндірістік пеш жағушысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-5

## 2-кесте. Өндірістік пеш жағушысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Негізгі орта білімнен төмен емес, жалпы орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында оқу немесе білім беру ұйымдарындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

## 3-кесте. Өндірістік пеш жағушысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Өндірістік пештердің жұмыс процесін жүзеге асыру
2	Өндірістік пештерді тазалау

## 4-кесте. Өндірістік пеш жағушысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

--	--	--	--

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Өндірістік пештер	Өлшеу аспаптары, қажетті құралдар	1-1) Пеш жүйелері мен бақылау-өлшеу аспаптарының дұрыстығын тексеру
	Өндірістік пештер	Қатты, сұйық, газ тәрізді отын, отынды сақтауға арналған ыдыстар, қолғап, өлшеу аспаптар, халат	1-2) Пешке отынды тиеу және нан-тоқаш өнімдерінің әрбір сұрыбы үшін белгіленген отынның жану процесін, ауырлық жағдайын, температуралық режимін реттеу
	Өндірістік пештер	Қатты, сұйық, газ тәрізді отын, өлшеу аспаптар	1-3) Өрттену процесін және отынның шығындалу мөлшеріне бақылау жүргізу
2	Оттықтар	Тазалағыш заттар, маска, күрек, арнайы киім, қоқыс пен күлді тасымалдауға арналған ыдыстар	2-1) Оттықтарды тазалау, қоқыс пен күлді алу, отынды әкелу, қоқыс пен күлді шығарып тастау

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі өндірістік пеш жағушысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Пеш жүйелері мен бақылау-өлшеу аспаптарының дұрыстығын тексеру кезінде негізгі практикалық дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді орындау	Пеш жүйелері мен бақылау-өлшеу аспаптарының дұрыстығын тексеруді жүргізу дағдысы	Пеш және бақылау-өлшеу аспаптарының жүйесі
1-2)	Пешке отынды тиеу және нан-тоқаш өнімдерінің әрбір сұрыбы үшін белгіленген отынның жану процесін, ауырлық жағдайын, температуралық режимін реттеу процесін жүргізу кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесі үшін жауапкершілік	Отынды мөлшерлеу дағдысы. Отынды жағу процесін жүргізу дағдысы	Отынды мөлшерлеу және нан-тоқаш өнімдерінің әрбір сұрыбы үшін белгіленген отынның жану процесін, ауырлық жағдайын, температуралық режимін реттеу жөніндегі білімі
1-3)	Қарапайым қауіпсіздік шаралары, қағидалары мен нормаларының сақталуы үшін жауапкершілік	Өрттену процесін және отынның шығындалу мөлшеріне бақылау жүргізу кезінде практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Отынның өрттену процесі туралы базалық білім

### 6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі өндірістік пеш жағушысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер

1-1)	Пеш жүйелері мен бақылау-өлшеу аспаптарының дұрыстығын тексеру кезінде негізгі практикалық дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді орындау	Пеш жүйелері мен бақылау-өлшеу аспаптарының дұрыстығын тексеруді жүргізу дағдысы	Пеш және бақылау-өлшеу аспаптарының жүйесі
1-2)	Пешке отынды тиеу және нан-тоқаш өнімдерінің әрбір сұрыбы үшін белгіленген отынның жану процесін, ауырлық жағдайын, температуралық режимін реттеу процесін жүргізу кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесі үшін жауапкершілік	Отынды мөлшерлеу дағдысы. Отынды жағу процесін жүргізу дағдысы	Отынды мөлшерлеу және нан-тоқаш өнімдерінің әрбір сұрыбы үшін белгіленген отынның жану процесін, ауырлық жағдайын, температуралық режимін реттеу жөніндегі білімі
1-3)	Қарапайым қауіпсіздік шаралары, қағидалары мен нормаларының сақталуы үшін жауапкершілік	Өрттену процесін және отынның шығындалу мөлшеріне бақылау жүргізу кезінде практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Отынның өрттену процесі туралы базалық білім
2-1)	Оттықтарды тазалау процесі кезінде жұмыс нәтижесі мен сапасы үшін жауапкершілік	Оттықтарды тазалау дағдысы	Оттықтарды тазалау процесін жүргізу кезінде қолданылатын құрал-жабдықтар туралы білім. Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау жөніндегі білім

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 4-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3

## 2-кесте. Қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

--	--



Нан пісіру және макарон

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)

		өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта 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	Қажетті еңбек тәжірибесі  Талап етілмейді

### **3-кесте. Қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі**

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Металл қалыптарды тазалау және майлау машинасын басқару және оған қызмет көрсету

### **4-кесте. Қалыптарды тазалау және майлау машинасының машинисті орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы**

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Өндірістік машина, металл қалыптар	Тазалау құралдары, қырғыш, қажетті ыдыстар, өсімдік майы, қолғап, халат	1-1) Қалыптарды әкелу, қырғыштың көмегімен былғанған жерлерін қолмен тазалау, өсімдік майын құю
	Киіз салғыштар	Майлау құралдары, қажетті жабдықтар, қолғап	1-2) Майлау барабанындағы киіз салғыштарды және ондағы жұмыс қалпының жағдайына бақылау жүргізу, металл қалыптарды тазалау процесі барысында металл щеткаларының орналасу жағдайын реттеу
	Өндірістік машина, металл қалыптар	Арба	1-3) Қалыптар салынған арбаларды бөлу үстеліне және машиналарға дейін әкелу және әкету

### **5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі қалыптарды тазалау және майлау машинасы машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
			Металл қалыптар мен қызмет көрсетуге

1-1)	Қалыптарды тазалау және оларға өсімдік майын құю кезінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Қалыптарды тазалау және майлау процесін жүргізу дағдысы	негізделген жабдықтардың санитарлық жағдайына байланысты қойылатын талаптар
1-2)	Тікелей біреудің жетекшілік етуімен майлау барабанындағы киіз салғыштарды және ондағы жұмыс қалпының жағдайына бақылау жүргізу, металл қалыптарды тазалау процесі барысында металл шеткаларының орналасу жағдайын реттеу кезінде міндеттерді орындау қажеттілігін түсіну	М а й л а у барабанындағы киіз салғыштарды және ондағы жұмыс қалпының жағдайына бақылау жүргізу дағдысы	Қызмет көрсетілетін машинаның құрылымы мен қолданыс ережелері
1-3)	Қарапайым қауіпсіздік шаралары, қағидалары мен нормаларының сақталуы үшін жеке жауапкершілік	Қалыптар салынған арбаларды әкелу және әкету дағдысы	Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 5-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Низалды машинаның машинисті
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Низалды машинаның машинисті
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3

## 2-кесте. Низалды машинаның машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі

1	Практикалық тәжірибе және/немесе жұмыс орнында қысқа мерзімді оқу (нұсқаулық) және/немесе бастауыш білімнен төмен емес негізгі орта білімі болған жағдайда қысқа мерзімді курстар	Талап етілмейді
2	Негізгі орта білімнен төмен емес, жалпы орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында оқу немесе білім беру ұйымдарындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

### 3-кесте. Низалды машинаның машинисті орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Тоқаш өнімдері қозғалысы процесін дайын өнім тапсырылғанға дейін жүргізу
2	Низалды машина жұмысы процесін жүргізу

### 4-кесте. Низалды машинаның машинисті орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Кішкене тоқаштар	Қажетті жабдықтар, бау, қолғап, халат	1-1) Тоқаштарды қолмен тізбектеу, өнімдерді органолептикалық белгілері бойынша брақтау
	Кішкене тоқаштар	Қажетті жабдықтар, вагонша, үстел, инелер	1-2) Тізбектерді вагоншаларға немесе үстелге қою, бауды инеге түйреу, тоқаштар мен тізбектерге бакылау жүргізу
	Кішкене тоқаштар	Қажетті жабдықтар, инелер	1-3) Пештен түскен тоқаш өнімдерінің тасымалдағыш арқылы машина инелеріне жеткізілуін бағыттау
	Кішкене тоқаштар	Қажетті ыдыстар, арба, үстел, вагонша	1-4) Тасымалдағыш болмаған жағдайда тоқаш өнімдерін жұмыс орнына тасымалдау, вагоншаларды экспедицияға алып кету және дайын өнімді тапсыру
2	Низалды машина, тоқаш өнімдері	Қажетті жабдықтар	2-1) Низалды машина жұмысын реттеу және басқару

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі низалды машина машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар

--	--	--	--

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өнімдерді брактау кезінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Өнімдерді органолептикалық белгілері бойынша брактау дағдылары	Жұмыс орнында оқу нәтижесінде немесе нұсқаулық бойынша алынған еңбек құралы туралы базалық жалпы білімі
1-2)	Тізбектерді салу және бауды ілу кезінде нәтижеге жету үшін жауапкершілік	Бауды инеге түйреу дағдысы	Нан пісіру және макарон өндірісінде қолданылатын құрал-жабдықтар туралы білім
1-3)	Тоқаш өнімдерін бағыттау түсінігі мен жауапкершілігі	Тоқаш өнімдерін машина инелеріне жеткізілуін бағыттау дағдысы	Жұмыс орнында оқу нәтижесінде немесе нұсқаулық бойынша алынған еңбек құралы туралы базалық жалпы білімі
1-4)	Тоқаш өнімдерін жұмыс орнына тасымалдау міндеттерін орындау қажеттілігін түсіну	Вагоншаларды экспедицияға алып кету және дайын өнімді тапсыру бойынша дағдылар	Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау

### **6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі низалды машина машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Низалды машина жұмысын реттеу және басқару кезінде негізгі танымдық дағдыларды қолдана отырып практикалық міндеттерді орындау. Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігі, сондай-ақ қоршаған ортаның қорғанысы үшін жауап береді	Низалды машина жұмысын реттеу және басқару дағдысы	Низалды машинаның құрылымы және оны қолдану ережелері, еңбекті қорғау, қауіпсіздік техникасы, өндірістік санитария және өртке қарсы қорғау қағидалары мен нормалары, жеке қорғау құралдарын қолдану қағидалары

### **7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі низалды машина машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Низалды машина жұмысын реттеу және басқару кезінде негізгі танымдық дағдыларды қолдана отырып практикалық міндеттерді орындау.	Низалды машина жұмысын реттеу және басқару дағдысы	Низалды машинаның құрылымы және оны қолдану ережелері, еңбекті қорғау, қауіпсіздік техникасы, өндірістік санитария және өртке қарсы қорғау қағидалары мен нормалары, жеке қорғау құралдарын қолдану қағидалары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Жидіту агрегатының машинисті
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Жидіту агрегатының машинисті
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3

## 2-кесте. Жидіту агрегатының машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Өндірісте күйіп қалу қаупі
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Негізгі орта білімнен төмен емес, жалпы орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында оқу немесе білім беру ұйымдарындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

## 3-кесте. Жидіту агрегатының машинисті орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Жартылай фабрикаттарды салу
2	Жартылай фабрикаттарды безендіру
3	Қамырды жидіту бойынша процесті жүргізу

#### 4-кесте. Жидіту агрегатының машинисті орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Жартылай фабрикаттар	Жидіту агрегатының бесігі, вагоншалар немесе тасымалдағыш, қолғап	1-1) Жартылай фабрикаттары бар кассеталарды жидіту агрегатының бесіктеріне салу және пісірілген қамырдан жасалған сақиналарды вагоншаларға немесе тасымалдағыштарға салу
2	Жартылай фабрикаттар	Қажетті ыдыстар, көкнәр, зире, тұз, халат, бас киім	2-1) Жартылай фабрикаттарға көкнәр, зире, тұз себу
3	Жидіту агрегаты	Кассеталар, нұсқаулықтар	3-1) Жидіту агрегатының жұмысын реттеу, оған кассеталарды орнату
	Жартылай фабрикаттар, қамырдан жасалған сақиналар	Кассеталар, вагоншалар немесе тасымалдағыш, қолғаптар, жидіту қазаны, жартылай фабрикаттары бар қалыптар	3-2) Жартылай фабрикаттары бар кассеталарды вагоншаларға немесе тасымалдағышқа салу, қамырдан жасалған сақиналарды жидіту қазанына салу, жидіту процесін байқау және бақылау
	Дайындамалар, тақта, қалыптар, кассеталар	Қажетті құрал-үстел, тақта, қалып, кассеталар, сөрелер, вагоншалар	3-3) Дайындамаларды шығару және оларды үстелге, немесе тақтаға, қалыптарға және кассеталарға қою, дайындамалары бар тақта, қалып, кассеталарды сөрелерге, вагоншаға орнату немесе оларды кептіруге беру

#### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі жидіту агрегатының машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өнімдерді салу үшін жауапкершілік	Жартылай фабрикаттары бар кассеталарды жидіту агрегатының бесіктеріне салу және пісірілген қамырдан жасалған сақиналарды вагоншаларға немесе тасымалдағыштарға салу дағдысы	Қамырдан жасалған дайындамаларды жидіту және пісіруге дайындығын анықтау әдістері
2-1)	Өнімдерге қосымша дәмдеуіштерді қосу кезінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Жартылай фабрикаттарға қосымша дәмдеуіштерді қосу кезінде стандартты міндеттерді орындау	Жұмыс орнында оқу нәтижесінде немесе нұсқаулық бойынша алынған еңбек құралы туралы базалық жалпы білімі

#### 6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі жидіту агрегатының машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Жидіту агрегатының жұмысын реттеу кезінде негізгі практикалық дағдыларды дербес қолдану арқылы белгілі міндеттер аясында жұмыс сапасы мен нәтижесі үшін жауапкершілік	Жидіту агрегатының жұмысын реттеу кезінде негізгі стандартты практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Қамырды жидіту және бөлу бойынша технологиялық процестің мәні, қызмет көрсетілетін құрал-жабдықтың құрылымы және пайдалану ережелері
3-2)	Өнімдерді салу үшін жауапкершілік	Жартылай фабрикаттары бар кассеталарды жидіту агрегатының бесіктеріне салу және пісірілген қамырдан жасалған сақиналарды вагоншаларға немесе тасымалдағыштарға салу дағдысы	Қамырдан жасалған дайындамаларды жидіту және пісіруге дайындығын анықтау әдістері
3-3)	Дайындамаларды шығару және таратып салу кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Дайындамаларды шығару және таратып салу дағдысы	Нан өсіру және макарон өндірісіндегі жұмыс үдерісінің тәртібі, негізгі құрал-жабдықтары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 7-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8274 Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

## 2-кесте. Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес



СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

### 3-кесте. Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Нан-тоқаш өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісі жұмысының процесін жүзеге асыру
2	Қызмет көрсетіп отырған құрылғыдағы ақаулықтармен жұмыс

### 4-кесте. Нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинисті орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Нан таяқшалары, сабандары, тоқаш, бөлке, кептірілген нан және басқа да өнімдер	Қажетті құрал-жабдықтар, халат, қолғап, бас киім	1-1) Нан таяқшаларын, сабандарын, тоқаш, бөлке, кептірілген және басқа да нан өнімдерін ағынды желідегі нан-тоқаш өнімдерін қалыптарға салу процесін жүзеге асыру
	Қамыр	Қажетті құрал-жабдықтар, өлшеу аспаптары	1-2) Қамырдың қамыр илеу машиналарынан бункердің нақты қамырға толу аралығын бақылауға ала отырып қамырды бөлу агрегатына жеткізілуін қадағалау
	Қамыр	Қажетті құрал-жабдықтар, өлшеу аспаптары, халат	1-3) Қалыптық және басу біліктері арасында қамырдың орналасу жағдайын, қамыр лентасының үзілмеуін және қалыңдығын бақылау
	Қамыр	Қажетті құрал-жабдықтар, өлшеу аспаптары, халат	1-4) Қамырдың қалыптау біліктеріне жеткізілуін, серіппелі тасымалдағыштың жылдамдығын реттеу
	Қамыр дайындамалары	Қажетті құрал-жабдықтар, өлшеу аспаптары, халат	1-5) Қамыр дайындамаларын берілген ұзындық бойынша кесетін желінің жұмысын бақылау
	Қамыр дайындамалары	Қажетті құрал-жабдықтар	1-6) Дайындамаларды поддондарға салу, стандартты емес дайындамаларды есептен шығарып тастау

	Қ а м ы р дайындамалары бар поддондар	Қажетті құрал-жабдықтар , өлшеу аспаптары, халат , бас киім	1-7) Поддондардың формалау машинасына дұрыс енгізілуін, поддондардың температуралық режимді автоматты түрде реттейтін салу шкафына дұрыс салынуын бақылау
2	Жабдық	Қажетті құрал-жабдықтар	2-1) Қызмет көрсетілетін құрал-жабдықтардағы ақаулықтарды анықтау және жою

### **5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі нан өнімдерін қалыпқа салу ағынды желісінің машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Нан-тоқаш өнімдерін қалыптау процесін жүзеге асыру кезінде дағдыларды қолдана отырып қарапайым міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Нан таяқшаларын, сабандарын, тоқаш, бөлке, кептірілген және басқа да нан өнімдерін қалыптау процесінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Нан өнімдеріне байланысты мемлекеттік стандарттары, нан өнімдері мен камыр с а п а с ы н органолептикалық бағалау әдістері
1-2)	Қамырдың қамыр илеу машиналарынан қамырды бөлу агрегатына жеткізілу процесін бақылау кезінде негізгі дағдыларды қолдану арқылы міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Қамырдың қамыр илеу машиналарынан қамырды бөлу агрегатына жеткізілу процесін бақылау кезінде стандартты практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Қ а м ы р д ы ң консистенциясы, салмағы мен формасына қойылатын талаптар
1-3)	Қамыр лентасының үзілмеуін және қалыңдығын бақылау процесінде негізгі дағдыларды қолдана отырып қарапайым міндеттерді орындау	Қамыр лентасының үзілмеуін және қалыңдығын бақылау процесінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Нан өнімдерін ағынды желісінде қалыптау технологиялық процесі
1-4)	Қамырдың қалыптау біліктеріне жеткізілу процесін реттеу кезінде негізгі дағдыларды қолдана отырып қарапайым міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Қамырдың қалыптау біліктеріне жеткізілу процесін реттеу кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Нан өнімдерін ағынды желісінде қалыптау технологиялық процесі
1-5)	Желі жұмысын бақылау кезінде практикалық дағдыларды қолдану арқылы қарапайым міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Желі жұмысын бақылау кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қызмет көрсетілетін құрал-жабдықтардың құрылымы және оларды қолдану ережелері
1-6)	Дайындамаларды салу кезінде негізгі дағдыларды қолдана отырып қарапайым міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Дайындамаларды салу кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Нан өнімдеріне байланысты мемлекеттік стандарттары
	Поддондардың формалау машинасына дұрыс енгізілуін	Поддондардың формалау машинасына дұрыс енгізілуін	

1-7)	бақылау кезінде практикалық дағдыларды қолдану арқылы қарапайым міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	бақылау кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қызмет көрсетілетін құрал-жабдықтардың құрылымы және оларды қолдану ережелері
2-1)	Қызмет көрсетілетін құрал-жабдықтардағы ақаулықтарды анықтау және жою кезінде практикалық дағдыларды қолдану арқылы қарапайым міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Қызмет көрсетілетін құрал-жабдықтардағы ақаулықтарды анықтау және жою кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 8-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8274 Пруфер машинисті
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Пруфер машинисті
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Өндіріс орнында жарақат алу мүмкіндігі, төмен деңгейдегі жарықтандырылу жағдайы
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Негізгі жалпы орта білім бар болған жағдайда, бірақ негізгі орта білімнен төмен емес (білім беру ұйымының базасында қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру	2 деңгейде тәжірибесі

ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	1 жылдан кем емес
---	----------------------

### 3-кесте. Пруфер машинисті орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Қамыр дайындамаларының сапасы мен салмағын тексеру
2	Пруферге тиеу

### 4-кесте. Пруфер машинисті орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Қамыр дайындамалары	Қажетті құрал-жабдықтар, өлшеу аспаптары, халат, қолғап, бас киім	1-1) Қамыр дайындамаларының сапасы мен салмағын тексеру
2	Қамыр дайындамалары	Қажетті құрал-жабдықтар, орамал, бөлу тақтайшалары, қалыптар, пружина бесіктері	2-1) Қамыр дайындамаларын орамалдарға, бөлу тақтайшаларына, қалыптарға салу, оларды пружина бесігіне орналастыру
	Пруфер	Қажетті құрал-жабдықтар, өлшеу аспаптары	2-2) Пруфердің ылғалдылық-температуралық режимін реттеу

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі пружина машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Қамыр дайындамаларының сапасы мен салмағын тексеру барысында міндеттерді орындау қажеттілігін түсіну	Қамыр дайындамаларының сапасы мен салмағын тексеру барысында белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қамыр сапасына органолептикалық баға беру әдістері, бақылау-өлшеу аспаптарын қолдану қағидалары
2-1)	Қамыр дайындамаларын салу кезінде нәтижеге жету түсінігі мен жауапкершілігі	Қамыр дайындамаларын салу кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қамыр дайындамаларын орамалдарға, қалыптарға, пружина бесігі қондырғыларына салу нормалары

### 6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі пружина машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар

--	--	--	--

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Қамыр дайындамаларының сапасы мен салмағын тексеру барысында міндеттерді орындау қажеттілігін түсіну	Қамыр дайындамаларының сапасы мен салмағын тексеру барысында белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қамыр сапасына органолептикалық баға беру әдістері, бақылау-өлшеу аспаптарын қолдану қағидалары
2-1)	Қамыр дайындамаларын салу кезінде нәтижеге жету түсінігі мен жауапкершілігі	Қамыр дайындамаларын салу кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қамыр дайындамаларын орамалдарға, қалыптарға, пружер бесігі қондырғыларына салу нормалары
2-2)	Пружердің ылғалдылық-температуралық режимін реттеу кезінде нәтижеге жету түсінігі мен жауапкершілігі	Жұмыс жағдайындағы талаптарға сәйкес өз әрекеттерін түзете алу мүмкіндігі	Пружер құрылымы. Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау қағидалары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 9-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8274 Қамырды бөлу машинасының машинисті
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Қамырды бөлу машинасының машинисті
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-4

## 2-кесте. Қамырды бөлу машинасының машинистінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Өндіріс орнында жаракат алу мүмкіндігі
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі

2	Негізгі жалпы орта білім бар болған жағдайда, бірақ негізгі орта білімнен төмен емес (білім беру ұйымының базасында қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

### 3-кесте. Қамырды бөлу машинасының машинисті орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Қамырды бөлу машинасының жұмыс процесін жүзеге асыру
2	Қамырды бөлу машиналарына қызмет көрсету

### 4-кесте. Қамырды бөлу машинасының машинисті орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Қамыр	Қажетті құрал-жабдықтар, қамырды бөлу машинасы, халат, қолғаптар, бас киім	1-1) Қамырдың қамыр дайындау машинасының шұңғымасына түсуін қадағалау
	Қамыр	Өлшеу аспаптары, қажетті ыдыстар және құрылғылар	1-2) Қамырдың сапасы мен салмағын тексеру
2	Қамырды бөлу машинасы	Майлау және тазалау құралдары	2-1) Машинаның жекелеген желілерін майлау және тазалау
	Жартылай фабрикаттар	Қажетті құрал-жабдықтар, вагоншалар, тасымалдағыштар, прuffer	2-2) Жартылай фабрикаттары бар тақтайшаларды вагонетшаларға, тасымалдағышқа немесе прufferге салу

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі қамырды бөлу машинасы машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Қамырдың қамыр дайындау машинасының шұңғымасына түсуін реттеу кезінде жұмыс сапасы мен	Қамырдың қамыр дайындау машинасының шұңғымасына түсуін реттеу кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша	

	нәтижесіне жауапкершілік	іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қамырды бөлу технологиялық процесі жөніндегі білім
1-2)	Қамырдың сапасы мен салмағын тексеру кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Қамырдың сапасы мен салмағын тексеру кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қамыр сапасын органолептикалық бағалау әдістері, қамыр сапасына, нан өнімдерінің формасы мен салмағына қойылатын талаптар, қамыр сапасының нан өнімдерінің салмағына және қамырды бөлу машиналары механизмдерінің жұмысына тигізетін әсері, қамыр және нан өнімдерінің сұрыптары
2-1)	Қамырды бөлу машиналарының қалыптарын майлау кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Қамырды бөлу машиналарының қалыптарын майлау кезінде алға қойған нәтижелерге жету және стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Қызмет көрсетілетін құрылғылардың жұмыс ерекшеліктері мен жұмыс істеу қағидалары және пайдалану ережелері

### **6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі қамырды бөлу машинасы машинистінің құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Қамырдың қамыр дайындау машинасының шұңғымасына түсуін реттеу кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Қамырдың қамыр дайындау машинасының шұңғымасына түсуін реттеу кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қамырды бөлу технологиялық процесі жөніндегі білім
1-2)	Қамырдың сапасы мен салмағын тексеру кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Қамырдың сапасы мен салмағын тексеру кезінде белгіленген нұсқаулықтар бойынша іс-әрекеттер әдісін таңдау дағдысы	Қамыр сапасын органолептикалық бағалау әдістері, қамыр сапасына, нан өнімдерінің формасы мен салмағына қойылатын талаптар, қамыр сапасының нан өнімдерінің салмағына және қамырды бөлу машиналары механизмдерінің жұмысына тигізетін әсері, қамыр және нан өнімдерінің сұрыптары
2-1)	Қамырды бөлу машиналарының қалыптарын майлау кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Қамырды бөлу машиналарының қалыптарын майлау кезінде алға қойған нәтижелерге жету және стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Қызмет көрсетілетін құрылғылардың жұмыс ерекшеліктері мен жұмыс істеу қағидалары және пайдалану ережелері
	Біреудің тікелей басшылығымен жартылай фабрикаттары бар	Жартылай фабрикаттары бар	

2-2)	тақтайшаларды салу кезінде негізгі практикалық дағдыларды қолдану арқылы стандартты практикалық міндеттерді орындау	тақтайшаларды салу кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Қызмет көрсетілетін құрылғылардың жұмыс ерекшеліктері мен жұмыс істеу қағидалары және пайдалану ережелері. Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары
------	---	---	--

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 10-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8274 Ағынды-автоматты желінің операторы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Ағынды-автоматты желінің операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	5
4	6

## 2-кесте. Ағынды-автоматты желінің операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді
4	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасындағы техникалық және кәсіби білім және жоғары деңгейлі техникалық немесе кәсіби білім бар болғанда практикалық тәжірибе (қосымша кәсіби дайындық немесе ортадан кейінгі білім)	3 деңгейде тәжірибесі 3 жылдан кем емес

## 3-кесте. Ағынды-автоматты желінің операторы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функциясының атауы
--------------------------



Еңбек функцияларының шифры	(кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Ағынды-автоматты желілерде макарон өнімдерін дайындаудың технологиялық процесін жүзеге асыру

#### 4-кесте. Ағынды-автоматты желінің операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Қамыр, макарон өнімдері	Қажетті құрылғылар және жабдықтар, бастундар, халат, қолғаптар, бас киім, кептіруге арналған құрылғылар	1-1) Қамырды илеу және макарон өнімдерін сығымдау, бастундарға ілу, алдын ала және соңғы кептіру, дайын өнімді түсіріп алу
	Шнекті баспақтар, үздіксіз жұмыс істейтін кептіргіштер, өнімдерді кесу және жаюға арналған машиналар	Қажетті құрал-жабдықтар	1-2) Шнекті баспақтардың, үздіксіз жұмыс істейтін кептіргіштердің, өнімдерді кесу және жаюға арналған машиналардың, байланыстырушы пневмотасымалдағыштардың және басқа да машиналар мен желі механизмдерінің жұмысын реттеу
	Ағынды-автоматты желі машиналары	Қажетті құралдар мен жабдықтар, бағдарламалық жасақтама	1-3) Белгіленген технологиялық режимді әзірлеу және бағдарламалау – технологиялық процестің әрбір кезеңіне байланысты параметрлерді қадағалау
	Ағынды-автоматты желі машиналары	Қажетті құралдар, басқару пульті	1-4) Басқару пульті арқылы басқарылатын желіге кіретін машиналар мен аппараттардың үздіксіз және бірдей жұмыс істеуін қамтамасыз ету
	Ағынды-автоматты желі машиналары	Компьютер, қажетті құралдар	1-5) Жұмыс процесі кезінде желілер мен механизмдердің жұмысын реттеу және қалыпқа келтіріп отыру
	Технологиялық процесс	Қажетті құралдар	1-6) Технологиялық процестің барлық кезеңдерін қадағалап отыру
	Технологиялық процесс	Технологиялық журнал, кеңсе бұйымдары, компьютер	1-7) Технологиялық журналды толтырып отыру

#### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ағынды-автоматты желісі операторының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер

1-1)	Ағынды-автоматты желісі операторының қамырды илеу және макарон өнімдерін сығымдау кезінде қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілігі	Қамырды илеу және макарон өнімдерін сығымдау кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Макарон өнімдерін өндіру технологиясы, өнім сапасына қойылатын стандарт талаптары
1-2)	Шнекті баспақтардың, үздіксіз жұмыс істейтін кептіргіштердің, өнімдерді кесу және жаюға арналған машиналардың, байланыстырушы пневмотасымалдағыштардың және басқа да машиналар мен желі механизмдерінің жұмысын реттеу кезінде қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	Машина мен желі механизмдерінің жұмысын реттеуді дербес жоспарлау бойынша стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Ағынды-автоматты желінің құрылымы мен құрылымдық ерекшеліктері, құрал-жабдық пен бақылау-өлшеу аспаптарын қолдану және оларға күтім жасау ережелері, желі аппараттары мен машиналарын іске қосу және тоқтату жөніндегі білім
1-3)	Ағынды-автоматты желісі операторының белгіленген технологиялық режимді әзірлеу және бағдарламалау кезінде қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілігі	Белгіленген технологиялық режимді әзірлеу және бағдарламалау кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Ағынды-автоматты желінің құрылымы мен құрылымдық ерекшеліктері, құрал-жабдық пен бақылау-өлшеу аспаптарын қолдану және оларға күтім жасау ережелері, желі аппараттары мен машиналарын іске қосу және тоқтату жөніндегі білім, өнім сапасына қойылатын стандарт талаптары
1-4)	Машиналар мен аппараттардың үздіксіз және бірдей жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	Машиналар мен аппараттардың үздіксіз және бірдей жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін дербес жоспарлау бойынша стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Бақылау-өлшеу құрылғылары мен аспаптары және олармен жұмыс істеу қағидалары, машиналарын іске қосу және тоқтату қағидалары
1-5)	Жұмыс процесі кезінде желілер мен механизмдердің жұмысын реттеу және қалыпқа келтіріп отыру барысында қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	Желілер мен механизмдердің жұмысын реттеу және қалыпқа келтіріп отыру барысында стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Макарон өнімдерін дайындау технологиясы

**6-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі ағынды-автоматты желісі операторының құзыретіне қойылатын талаптар**

--	--	--	--

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Ағынды-автоматты желісі операторының қамырды илеу және макарон өнімдерін сығымдау кезінде қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілігі	Қамырды илеу және макарон өнімдерін сығымдау кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Макарон өнімдерін өндіру технологиясы, өнім сапасына қойылатын стандарт талаптары
1-2)	Шнекті баспақтардың, үздіксіз жұмыс істейтін кептіргіштердің, өнімдерді кесу және жаюға арналған машиналардың, байланыстырушы пневмотасымалдағыштардың және басқа да машиналар мен желі механизмдерінің жұмысын реттеу кезінде қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	Машина мен желі механизмдерінің жұмысын реттеуді дербес жоспарлау бойынша стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Ағынды-автоматты желінің құрылымы мен құрылымдық ерекшеліктері, құрал-жабдық пен бақылау-өлшеу аспаптарын қолдану және оларға күтім жасау ережелері, желі аппараттары мен машиналарын іске қосу және тоқтату жөніндегі білім
1-3)	Ағынды-автоматты желісі операторының белгіленген технологиялық режимді әзірлеу және бағдарламалау кезінде қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілігі	Белгіленген технологиялық режимді әзірлеу және бағдарламалау кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Ағынды-автоматты желінің құрылымы мен құрылымдық ерекшеліктері, құрал-жабдық пен бақылау-өлшеу аспаптарын қолдану және оларға күтім жасау ережелері, желі аппараттары мен машиналарын іске қосу және тоқтату жөніндегі білім, өнім сапасына қойылатын стандарт талаптары
1-4)	Машиналар мен аппараттардың үздіксіз және бірдей жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	Машиналар мен аппараттардың үздіксіз және бірдей жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін дербес жоспарлау бойынша стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Бақылау-өлшеу құрылғылары мен аспаптары және олармен жұмыс істеу қағидалары, машиналарын іске қосу және тоқтату қағидалары
1-5)	Жұмыс процесі кезінде желілер мен механизмдердің жұмысын реттеу және қалыпқа келтіріп отыру барысында қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	Желілер мен механизмдердің жұмысын реттеу және қалыпқа келтіріп отыру барысында стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Макарон өнімдерін дайындау технологиясы
		Технологиялық процестің барлық	Құрал жабдықты қолдану және оған күтім жасау қағидалары,

1-6)	Технологиялық процестің барлық кезеңдерін қадағалап отыру үшін қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	кезеңдерін қадағалап отыру кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	бақылау-өлшеу құрылғылары мен аспаптары және олармен жұмыс істеу қағидалары, өнім сапасына қойылатын стандарт талаптары
1-7)	Технологиялық журналды толтырып отыру үшін қажетті ресурстарды бағалау және анықтау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	Технологиялық журналды жүргізу дағдысы	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 11-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8274 Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4-5

## 2-кесте. Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

## 3-кесте. Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

--	--

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Шикізатты қабылдау, сақтау, тасымалдау және шикізат өндірісіне дайындау
2	Шикізатты өндіріске жіберу
3	Шикізатты есепке алу

#### 4-кесте. Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Шикізат	Автоұн тасымалдағыш, қолғаптар, пульт	1-1) Басқару пультінің көмегімен автоұн тасымалдағыштан ұнды қабылдап алу
	Шикізат	Тасымалдау құралдары, сүрлем, қажетті жабдықтар	1-2) Шикізаттың сәйкес сүрлемдерге қозғалысын бақылау және қадағалау немесе өндіріске не басқа ыдыстарға жіберілуін қадағалау
2	Ұн желілерінің құрылғылары	Қажетті жабдықтар	2-1) Ұн желілерінің құрылғыларын мерзімді түрде ұнның жекелеген сұрыптарын өндіруі үшін іске қосып отыру
	Мөлшерлеуіштер	Қажетті жабдықтар, өлшеу аспаптары	2-2) Әр түрлі сұрыптағы ұн және шикізаттың жекелеген түрлерінің арасында қатынасты қамтамасыз ету үшін мөлшерлеуіш жұмысының режимін реттеу
3	Шикізат	Шикізат және материалдарды жіберіп тұру есебін жүргізу кітабы	3-1) Нан және басқа да өнімдер өндірісі үшін қажетті үздіксіз өндірісті қамтамасыз ету үшін қажетті шикізаттың есебін алып отыру

#### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Оператордың шикізатты қабылдау кезінде қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілігі	Шикізатты қабылдау кезінде стандартты практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Ұнды ыдыссыз сақтау және тасымалдау механизмдер мен құрылғылардың құрылымы, негізгі және қосымша шикізатты сақтау және тасымалдау шарттары
1-2)		Шикізаттың қозғалысын бақылауды жүргізу кезінде	Әр түрлі сұрыпағы шикізаттың қозғалыс схемасы, шикізат

	Шикізаттың қозғалысын бақылау бойынша атқарушылық қызметті түсіну	стандартты міндеттерді орындау дағдысы	сапасын бағалау әдістері
2-1)	Ұн желілерінің құрылғыларын мерзімді түрде ұнның жекелеген сұрыптарын өндіруі үшін іске қосып отыру бойынша атқарушылық қызметті түсіну	Ұн желілерінің құрылғыларын мерзімді түрде ұнның жекелеген сұрыптарын өндіруі үшін іске қосып отыру кезінде практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Нан-тоқаш өнімдерін өндіру бойынша технологиялық процесі
2-2)	Әр түрлі сұрыптағы ұн және шикізаттың жекелеген түрлерінің арасында қатынасты қамтамасыз ету үшін мөлшерлеуіш жұмысының режимін реттеу кезінде қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	Әр түрлі сұрыптағы ұн және шикізаттың жекелеген түрлерінің арасында қатынасты қамтамасыз ету үшін мөлшерлеуіш жұмысының режимін реттеу кезінде міндеттерді орындау дағдысы	Шикізат бойынша стандарттар
3-1)	Нан және басқа да өнімдер өндірісі үшін қажетті үздіксіз өндірісті қамтамасыз ету үшін қажетті шикізаттың есебін алып отыру кезінде қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттері аясындағы жауапкершілік	Нан және басқа да өнімдер өндірісі үшін қажетті үздіксіз өндірісті қамтамасыз ету үшін қажетті шикізаттың есебін алып отыру дағдысы	Өндірілетін өнімдердің рецептурасы, шикізат шығындарының нормалары. Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағддалары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 12-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Наубайшы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Наубайшы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-5

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар

Өндіріс орнында жарақат,

Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары

		күйік алу мүмкіндігі, аллергия
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Негізгі орта білімнен төмен емес, жалпы орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында оқу немесе білім беру ұйымдарындағы 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).	Талап етілмейді

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Нан-тоқаш өнімдерін пісіру процесін жүзеге асыруы
2	Өнімдерді салуға арналған құрал-сайманды дайындау
3	Қамыр дайындамаларын пісіруіге әзірлеу
4	Пештердің жұмыс жағдайын бақылау
5	Дайын өнімді жіберу
6	Нан пісіру өнімдерін дайындау
7	Тоқаш өнімдерін пісіру технологиялық процесін жүзеге асыру

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Өнімдер	Қажетті жабдықтар, майлау заттары, вагоншалар, қалыптар, тасымалдағыш, халат, қолғап, бас киім	1-1) Өнімдерді майлау және оларды қалыптарға, вагоншаларға және тасымалдағышқа салу
	Өнімдер	Қажетті құрал-жабдықтар, үстел, қолғаптар, халат	1-2) Өнімдерді есептен шығару
	Өнімдер	Қажетті құрал-жабдықтар	



		, вагоншалар, қолғаптар	1-3) Дайын өнімдер салынған вагоншаларды әкету және босаған вагоншаларды өнімдер салу үшін алып келу
2	Жайма	Қажетті құрал-жабдықтар, қолғаптар	2-1) Жаймалардың жағдайын тексеру
	Жайма, қалыптар	Майлайтын заттар	2-2) Формаларды қолмен майлау
3	Ұн	Қажетті ыдыстар және құрал-жабдықтар, халат, қолғап, бас киім	3-1) Жұмыс көлемі аз болған жағдайда – ұнды өндіріске, илеуге және формалауға дайындау жөніндегі операцияларды жүзеге асыру
	Ұн-кондитер бұйымдары	Қажетті құрал-жабдықтар, пештер	3-2) Механикаландырылмаған пештерде ұн-кондитер өнімдерін пісіру, бірі – екі механикаландырылған пештер, екіншісі – екі электр шкафы
	Қамыр дайындамалары, кепкен нандар	Күректер, қалыптар, кассеталар, формалар, пештер, кептіру камералары	3-3) Қамыр дайындамаларын күректерге, қалыптарға, кассеталарға, формаларға салу, қамыр дайындамаларын пештерге (қалыптарға) салу, кептіру камералары мен пештерде нандарды кептіру
4	Өнімдер	Қажетті құрал-жабдықтар, майлайтын заттар, пештер, вагоншалар, формалар, пышақтар, кептіру камералары, қалыптар, кассеталар	4-1) Формаланған нан өндірісі кезінде – формалардан алу; жеке және ұсақ өнімдер өндірісінде – қолмен немесе машинамен кесу, қамырды, тоқаш бұйымдарын майлау; - піскен нан доңғалақтарын кептіру; пирожкилерді – қуыру немесе пісіру; кепкен нан өндірісі кезінде оларды вагоншаларға салып кептіру камераларына жіберу, пештер - қалыптармен жартылай фабрикаттары бар пештермен
	Қамыр дайындамалары	Қажетті құрал-жабдықтар, өлшеу аспаптары, қалыптар, таразы, пышақтар, тұндыру бөлімдері, пісіру камералары	4-2) Электр пештерімен жабдықталған наубайханаларда қамыр дайындамаларын қалыптарға салу, оларды өлшеу, қолмен кесу, вагоншаларды дайындау, қалыптарды тұндыру және пісіру камераларына салу, вагоншаларды камералардан алып шығу
	Пісіру процесі, пісіру және кептіру камералары	Таймер, өлшеу аспаптары, пештер	4-3) Тұндыру және пісіру режиміне бақылау жүргізу, пісіру және кептіру камераларындағы температуралық және бу режиміне бақылау жасау
	Пеш конвейері	Қажетті құрал-жабдықтар	4-4) Пеш конвейерінің қозғалысын реттеу және нанды салу, шығару және су бүрку механизмдерінің жұмысын қадағалау

5	Қамыр дайындамалары	Өлшеу аспаптары, қажетті құрал-сайман, ыдыс, вагоншалар, тасымалдағыш	5-1) Қамыр дайындамаларының пісіруге дайындығын анықтау, өнімдерді ыдыстарға, вагоншаларға, тасымалдағышқа салу
	Қамыр, қамырды бөлу машинасы	Қажетті құрал-жабдықтар	5-2) Нанның қара сұрыптарын пісіру үшін қамыр дайындамаларын пешке салу барысында – қамырды бөлу машинасын басқару және нанды тұндыру процесіне бақылау жүргізу
	Пісіру камерасы, отын	Қажетті құрал-жабдықтар	5-3) Қуыру пештерінде өнімдерді пісіру кезінде от жану жұмысын бақылау, пісіру камерасын пісіруге дайындау
6	Пісіру	Қажетті құрал-жабдықтар, пештер, халат, қолғаптар, бас киім	6-1) Нанды қолмен салу және пісіру дайындамаларымен пісіру, қолмен салатын күректермен жұмыс істеу
	Пісіру	Қажетті құрал-жабдықтар, пештер	6-2) Ұн-кондитер өнімдерін үш немесе одан да көп механикаландырылған пештерде немесе үш немесе одан да көп пештерде немесе электр шкафтарда пісіру
	Пісіру	Қажетті құрал-жабдықтар, пештер, майлау және тазалау заттары	6-3) Технологиялық процесс кешенін жүргізу
7	Тоқаш өнімдері	Қажетті құрал-жабдықтар	7-1) Тоқаш өнімдерін тұндыру-пісіру агрегаттарымен жабдықталған желілерде булау және пісіру технологиялық процестерін жүзеге асыру
	Подиктер, бесік, қамыр дайындамалары	Майлайтын заттар	7-2) Қалыптардағы подиктерді майлау, қамыр дайындамаларын подиктерге салу
	Пісіру және булау камералары	Өлшейтін құрал-жабдықтар	7-3) Пісіру және булау камераларында бу температура режимдерін сақтау
	Пеш конвейері	Қажетті құрал-жабдықтар	7-4) Пеш конвейері қозғалысының жылдамдығын реттеу

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі наубайшының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өнімдерді майлау және қалыптарға салу кезінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Өнімдерді майлау және қалыптарға салуды жүзеге асыру дағдысы	Өнімдерді майлау және оларды қалыптарға, вагоншаларға және тасымалдағышқа салу әдістері

1-2)	Өнімдерді есептен шығару процесін жүзеге асыру кезінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Өнімдерді есептен шығару дағдылары	Пісірілген өнімдердің дайын болу белгілері. Нан-тоқаш және ұн-кондитер өнімдерін пісіру технологиялық процесінің негіздері
1-3)	Дайын өнімдер салынған вагоншаларды әкету және босаған вагоншаларды өнімдер салу үшін алып келу кезінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Вагоншаларды тасымалдау дағдысы	Өнімді жаймалар, вагоншалар және тасымалдағышқа салу әдістері
2-1)	Жайма жағдайын тексеру процесінде міндеттерді орындау қажеттілігін түсіну	Жайма жағдайын тексеру процесінде стандартты практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Өнімді жаймалар, вагоншалар және тасымалдағышқа салу әдістері
2-2)	Формаларды майлау кезінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Формаларды қолмен майлау дағдысы	Өнімді жаймалар, вагоншалар және тасымалдағышқа салу әдістері. Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

### **6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі наубайшының құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Ұнды өндіріске дайындау жөніндегі операцияларды жүзеге асыру кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Ұнды өндіріске дайындау жөніндегі операцияларды жүзеге асыру кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Ұнды өндіріске дайындау жөніндегі операциялар
3-2)	Ұн-кондитер өнімдерін өндіру кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Ұн-кондитер өнімдерін өндіру кезінде стандартты міндеттерді орындау біліктілігі	Нан-тоқаш және ұн-кондитер өнімдерін пісіру технологиялық процестері
3-3)	Өнімдерді салу және кептіру кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Қамыр дайындамаларына салу кезінде дербес жобалау шеңберіндегі стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Өнімдерді салу және кептіру әдістері
4-1)	Өндірістік процесті жүргізу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді орындау	Өндірістік процесті жүргізу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Пісіру ұзақтығын реттеу тәсілдері, пісіру камерасын ылғалдандыру тәсілдері, нанның шығуына әсер ететін факторлар және оларды есептеу әдістері, өндірілген дайын өнімдер жөніндегі стандарттар
4-2)	Өнімдерді салу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді орындау	Өнімдерді салу дағдылары	Өнімдерді подиктер мен қалыптарға салу әдістері

4-3)	Тұндыру және пісіру режиміне бақылау жүргізу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді орындау	Тұндыру және пісіру режиміне бақылау жүргізу кезінде міндеттерді орындау дағдысы	Қамыр дайындамаларының пісіруге дайындығын анықтау әдістері және дайын өнімнің сапасын анықтау тәсілдері
4-4)	Пеш конвейерінің қозғалысын реттеу және нанды салу, шығару және су бүрку механизмдерінің жұмысын қадағалау кезінде практикалық міндеттерді орындау	Пеш конвейерінің қозғалысын реттеу және нанды салу, шығару және су бүрку механизмдерінің жұмысын қадағалау кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Қызмет көрсету құрал-жабдығының құрылымы, оны пайдалану және жұмыс жасау қағидалары
5-1)	Қамыр дайындамаларының пісіруге дайындығын анықтау үшін стандартты және практикалық міндеттерді орындау	Қамыр дайындамаларының пісіруге дайындығын анықтау процесінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Қамыр дайындамаларының пісіруге дайындығын анықтау әдістері және дайын өнімнің сапасын анықтау тәсілдері
5-2)	Наубайшының қамырды бөлу машинасына қызмет көрсетуге қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндетінің аясындағы жауапкершілігі	Қамырды бөлу машинасына қызмет көрсету процесінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Қамырды бөлу машинасына қызмет көрсету қағидалары
5-3)	Нанның қара сұрыптарын пісіру үшін қамыр дайындамаларын пешке салу мақсатында стандартты және практикалық міндеттерді орындау	Пісіру ұзақтығын реттеу процесінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Пісіру ұзақтығын реттеу тәсілдері. Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша  
қызметтегі кәсіби стандартының  
13-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Наубайшы-шебер
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Наубайшы-шебер
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4-5
4	6

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Өндіріс орнында жарақат, күйік алу мүмкіндігі, аллергия
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді
4	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасындағы техникалық және кәсіби білім және жоғары деңгейлі техникалық немесе кәсіби білім бар болғанда практикалық тәжірибе (қосымша кәсіби дайындық немесе ортадан кейінгі білім)	3 деңгейде тәжірибесі 3 жылдан кем емес

### 3-кесте. Наубайшы-шебер орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын , КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Нан-тоқаш өнімдерін өндіру бойынша технологиялық процесін жүзеге асыру
2	Қол астындағы қызмет атқарушыларды басқару
3	Есеп жасау

### 4-кесте. Наубайшы-шебер орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Учаскенің механикаландырылған және автоматтандырылған желілеріндегі құрылғылар	Қажетті құрал-жабдықтар	1-1) Учаскенің механикаландырылған және автоматтандырылған желілеріндегі құрылғылар жұмыстарын қадағалау
	Дайын өнім	Өнімнің мөлшері, ассортименті, сапасы туралы мәліметтер; өндірістік бюджет	1-2) Дайын өнімдер шығару нормаларының сақталуын, бақылау-өлшеу приборларының көрсеткіштері, анализ және органолептикалық әдістер нәтижелері бойынша қызмет көрсететін учаскенің барлық кезеңдерінде өнімнің мөлшері, ассортименті, сапасы бойынша тапсырмалардың орындалуын қадағалау

	Шикізат, дайын өнім	Компьютер, шығындар сметасы	1-3) Тұтынылатын шикізат мөлшерін және дайын өнімнің шығарылуын есептеу
	Құрылғылар жұмысындағы ақаулықтар	Техникалық байқау	1-4) Технологиялық тәртіп нормаларынан ауытқуды ескерту және себептерін жою, құрылғылар жұмысындағы ақаулықтарды жою
2	Қызмет көрсетушілер	Қызмет көрсетушілер жұмыс өнімділігі	2-1) Қол астындағы қызмет көрсетушілерді басқару, олардың технологиялық тәртіпті, санитарлық-гигиеналық талаптарды, қауіпсіздік техникасы ережелерін сақтауын қадағалау
	Өндіріс жұмыстары	Қажетті құрал-жабдықтар, халат, қолғап, бас киім	2-2) Қажет болған жағдайда – кез-келген өндірістік учаскесінде жұмыстарды орындау
3	Есептік құжаттамалар	Өндірістік ақпараттар	3-1) Есептік құжаттамаларды жасау

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі наубайшы-шебердің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Учаскенің механикаландырылған және автоматтандырылған желілеріндегі барлық құрылғылардың жұмыс барысы мен нәтижесі үшін жауапкершілік	Ағымдағы және қорытынды қадағалау, қызметтерді бағалау және түзету дағдысы	Учаске құрылғыларының құрылысы мен пайдалану ережелері
1-2)	Дайын өнімдер шығару нормаларының сақталуын, бақылау-өлшеу приборларының көрсеткіштері, анализ және органолептикалық әдістер нәтижелері бойынша қызмет көрсететін учаскенің барлық кезеңдерінде өнімнің мөлшері, ассортименті, сапасы бойынша тапсырмалардың орындалуын қадағалауды жүргізуге жауапкершілік	Ағымдағы және қорытынды қадағалау, қызметтерді бағалау және түзету дағдысы	Шикізат және дайын өнімге қойылатын стандарттар; шығарылатын өнімнің барлық сұрыптарының және түрлерінің рецептуралары, шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістері, оларды сақтау жағдайлары
1-3)	Тұтынылатын шикізат мөлшерін және дайын өнімнің шығарылуын есептеу нәтижесіне жауапкершілік	Тұтынылатын шикізат мөлшерін және дайын өнімнің	Шикізат және дайын өнімге қойылатын стандарттар; шығарылатын өнімнің барлық сұрыптарының және түрлерінің рецептуралары, шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің сапасын

		шығарылуын есептеу біліктілігі	бағалаудың органолептикалық әдістері, оларды сақтау жағдайлары
1-4)	Технологиялық тәртіп нормаларынан ауытқуды ескерту және себептерін жою, құрылғылар жұмысындағы ақаулықтарды жою бойынша жұмыс жүргізуге жауапкершілік	Тұтынылатын шикізат мөлшерін және дайын өнімнің шығарылуын есептеу біліктілігі	Учаске құрылғыларының құрылысы мен пайдалану ережелері

### **6-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі наубайшы-шебердің құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Учаскенің механикаландырылған және автоматтандырылған желілеріндегі барлық құрылғылардың жұмыс барысы мен нәтижесі үшін жауапкершілік	Ағымдағы және қорытынды қадағалау, қызметтерді бағалау және түзету дағдысы	Учаске құрылғыларының құрылысы мен пайдалану ережелері
1-2)	Дайын өнімдер шығару нормаларының сақталуын, бақылау-өлшеу приборларының көрсеткіштері, анализ және органолептикалық әдістер нәтижелері бойынша қызмет көрсететін учаскенің барлық кезеңдерінде өнімнің мөлшері, ассортименті, сапасы бойынша тапсырмалардың орындалуын қадағалауды жүргізуге жауапкершілік	Ағымдағы және қорытынды қадағалау, қызметтерді бағалау және түзету дағдысы	Шикізат және дайын өнімге қойылатын стандарттар; шығарылатын өнімнің барлық сұрыптарының және түрлерінің рецептуралары, шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістері, оларды сақтау жағдайлары
1-3)	Тұтынылатын шикізат мөлшерін және дайын өнімнің шығарылуын есептеу нәтижесіне жауапкершілік	Тұтынылатын шикізат мөлшерін және дайын өнімнің шығарылуын есептеу біліктілігі	Шикізат және дайын өнімге қойылатын стандарттар; шығарылатын өнімнің барлық сұрыптарының және түрлерінің рецептуралары, шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістері, оларды сақтау жағдайлары

1-4)

Технологияық тәртіп нормаларынан ауытқуды ескерту және себептерін жою, құрылғылар жұмысындағы ақаулықтарды жою бойынша жұмыс жүргізуге жауапкершілік

Тұтынылатын шикізат мөлшерін және дайын өнімнің шығарылуын есептеу біліктілігі



			құрылысы мен пайдалану ережелері
2-1)	Басқа қызметкерлер әрекеттерінің нәтижесіне жауапкершілікті ала отырып, олардың жұмысын басқару	Басқару дағдысы	Нан пісіру және макарон өндірісі саласындағы сапа бойынша стандарттар
2-2)	Өндіріс учаскесінде жұмыс барысы мен нәтижесіне жауапкершілік	Өндіріс процесін жүргізу дағдысы мен біліктілігі	Ұн сұрыптары, нан пісіру өндірісінің қосымша шикізаттың түрлері, өндірістің барлық кезеңдерінде технологиялық процесті реттеу және бақылау жүргізу әдістері
3-1)	Есептік құжаттамаларды жасау жауапкершілігі	Ағымдағы және қорытынды қадағалау, қызметтерді бағалау және түзету дағдысы	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 14-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8139 Металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

## 2-кесте. Металл формалар мен қалыптарды полимерлеушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
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
	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық	

3	тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту).	Талап етілмейді
---	--	-----------------

### 3-кесте. Металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Металл формалар мен қалыптарды полимерлеуге дайындаушы
2	Ленталар, маталар, металл формалар мен қалыптарды өңдеу
3	Шикізат жұмсалы есебін жүргізу

### 4-кесте. Металл формалар мен қалыптарды полимерлеуші орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Тасымалдағыш ленталар мен маталар	Кремний, органикалық сұйықтық, қажетті ыдыстар	1-1) Тасымалдағыш ленталар мен маталарды кремний органикалық сұйықтықпен өңдеу
	Металл формалар мен қалыптар	Қажетті реактивтер, халат, колғап	1-2) Металл формалар мен қалыптарды өңдейтін химиялық құрамды, қажетті мөлшердегі кремний органикалық сұйықтықтың сулы эмульсиясын дайындау
	Тасымалдағыш ленталар мен маталар	Су, кептіргіш камерасы	1-3) Тасымалдағыш ленталар мен маталарды тазартып өңдеуге дайындау: сабынды суда жуу, таза суда көп рет шаю, таза ауада және құрғату камераларында кептіру
2	Тасымалдағыш ленталар мен маталар	Қажетті құрал-жабдықтар, кептіргіш шкафы	2-1) Тазартылған ленталар мен маталарды кептіргіш шкафында (камерада) қыздырып өңдеу
	Металл формалар мен қалыптар	Қажетті реактивтер, полимерлеуге арналған пештер	2-2) Металл формалар мен қалыптарды бөлшексорғалата ағызып және күйдіріп өңдеу, оларды шашу, кептіру және полимерлеу пештеріне апару жолдарымен антиадгезиондық полимерлі құраммен қаптау
	Металл формалар мен қалыптар	Өлшеу аспаптары	2-3) Полимерлеудің температуралық тәртібін реттеу
	Тасымалдағыш ленталар мен маталар	Қажетті құрал-жабдықтар, колғаптар, арнайы киім	2-4) Кептіргіш шкафтары мен пештерінен ленталарды, маталарды, қалыптарды, формаларды түсіру, сақталу орындарына іріктеп тазалап апару

3	Шикізат және химиялық реактивтер	Жұмсалған шикізатты есептеу журналы	3-1) Шикізаттар, химиялық реактивтер және лактардың жұмалуын есептеу
	Кәсіпорынның өндірістік процесі	Технологиялық журнал	3-2) Технологиялық журналды жүргізу

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі металл формалар мен қалыптарды полимерлеушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Тасымалдағыш ленталар мен маталарды өңдеу үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер асындағы жауапкершілік	Тасымалдағыш ленталар мен маталарды өңдеу кезінде стандартты міндеттерді шешу дағдысы	Қызмет көрсету құрал-жабдығының құрылымы, оны пайдалану қағидалары
1-2)	Металл формалар мен қалыптарды өңдейтін химиялық құрамды, сулы эмульсиясын дайындау үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер асындағы жауапкершілік	Металл формалар мен қалыптарды өңдейтін химиялық құрамды, сулы эмульсиясын дайындау процесінде міндеттерді шешу дағдысы	Полимерлік материалдар және өңделетін өнімдер сапасына қойылатын талаптар. Қолданыстағы химиялық реактивтер мен полимерлі материалдардың ерекшелігі
1-3)	Тасымалдағыш ленталар мен маталарды тазартып өңдеуге дайындау үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер асындағы жауапкершілік	Тасымалдағыш ленталар мен маталарды тазартып өңдеуге дайындау процесінде міндеттерді шешу дағдысы	Полимерлік материалдар және өңделетін өнімдер сапасына қойылатын талаптар
2-1)	Тазартылған ленталар мен маталарды термиялық өңдеу процесін жүзеге асыру үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер асындағы жауапкершілік	Тазартылған ленталар мен маталарды термиялық өңдеу процесін жүзеге асыру процесінде стандартты міндеттерді шешу дағдысы	Қолданыстағы химиялық реактивтер мен полимерлі материалдардың ерекшелігі
2-2)	Металл формалар мен қалыптарды бөлшексорғалата ағызып және күйдіріп өңдеу үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер асындағы жауапкершілік	Металл формалар мен қалыптарды бөлшексорғалата ағызып және күйдіріп өңдеу процесінде міндеттерді шешу дағдысы	Қызмет көрсету құрал-жабдығының құрылымы, оны пайдалану қағидалары
2-3)	Полимерлеудің температуралық тәртібін реттеу үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер асындағы жауапкершілік	Полимерлеудің температуралық тәртібін реттеу процесінде стандартты міндеттерді шешу дағдысы	Қызмет көрсету құрал-жабдығының құрылымы, оны пайдалану қағидалары

2-4)	Кептіргіш шкафтары мен пештерінен ленталарды түсіру үшін қажетті ресурстарды анықтау бойынша функционалдық міндеттер асындағы жауапкершілік	Кептіргіш шкафтары мен пештерінен ленталарды түсіру кезінде міндеттерді шешу дағдысы	Полимерлік материалдар және өңделетін өнімдер сапасына қойылатын талаптар
3-1)	Шикізаттың жұмсалуды есептеу кезінде қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер асындағы жауапкершілік	Шикізаттың жұмсалуды есептеуді жүргізу біліктілігі	Шикізаттың жұмсалуды есептеу бойынша базалық білім
3-2)	Технологиялық журналды жүргізу кезінде қажетті ресурстарды бағалау бойынша функционалдық міндеттер асындағы жауапкершілік	Технологиялық журналды жүргізу дағдысы	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 15-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

## 2-кесте. Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

### 3-кесте. Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Шнекті вакуумды және гидравликалық баспақтарға шикізатты беруге дайындау
2	Технологиялық машиналардың жұмысын реттеу және қадағалау
3	Өнімдерді шығару және технологиялық машиналарды тәртіпке келтіру

### 4-кесте. Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Шикізат	Қажетті құрылғылар мен жабдықтар, халат, қолғаптар, бас киім	1-1) Қамырдың тұрақты ылғалдылығын қамтамасыз ету үшін шикізатты белгілі нормаға дейін қыздыру және ылғалдандыру
	Шикізат	Ұн, су, мөлшерлеуші құралдар	1-2) Ұнның және судың мөлшерлеу құралы арқылы біркелкі беріліп тұруын қамтамасыз ету
	Шикізат құрауыштары	Өлшеу аспаптары	1-3) Жасалатын ассортименттің құрамына кіретін құрауыштарының ара қатынасын анықтау
2	Баспақтар	Бақылау-өлшеу құралдары	2-1) Бақылау-өлшеу құралдары бойынша баспақтардың жұмыстарын реттеу
	Шикізат	Қажетті құрал-жабдықтар мен өлшеу аспаптары	2-2) Зертхана деректері негізінде технологиялық процестің енгізілуіне бақылау жүргізу, өнімдердің белгіленген мөлшерінің шығуын қамтамасыз ету
3	Жартылай фабрикаттар	Қажетті құрал-жабдықтар, вагоншалар	3-1) Вагоншаларға жартылай фабрикаттары бар кассеталарды салу
	Машина желілері	Майлау және тазалау құралдары, қолғаптар, арнайы киім	3-2) Машинаның жекелеген желілерін майлау және тазалау

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын баспақтаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Қамырдың тұрақты ылғалдылығын қамтамасыз ету үшін практикалық	Қамырдың тұрақты ылғалдылығын қамтамасыз	Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын дайындау технологиялық процесі; стандарт талаптары мен

	дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді шешу жауапкершілігі	ету үшін белгіленген нәтижеге жету және стандартты міндеттерді орындау дағдысы	өнім сапасына қатысты техникалық талаптар
1-2)	Ұнның және судың біркелкі беріліп тұруын қамтамасыз ету үшін танымдық дағдыларды қолдана отырып практикалық міндеттерді шешу жауапкершілігі	Ұнның және судың біркелкі беріліп тұруын қамтамасыз ету үшін белгіленген нәтижеге жету және стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын дайындау технологиялық процесі; стандарт талаптары мен өнім сапасына қатысты техникалық талаптар
1-3)	Жасалатын ассортименттің құрамына кіретін құрауыштарының ара қатынасын анықтау үшін негізгі практикалық және танымдық дағдыларды қолдана отырып стандартты және практикалық міндеттерді орындау жауапкершілігі	Жасалатын ассортименттің құрамына кіретін құрауыштарының ара қатынасын анықтау үшін белгіленген нәтижеге жету және стандартты мен практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Өнімнің шығу нормалары; стандарт талаптары мен өнім сапасына қатысты техникалық талаптар
2-1)	Баспақтардың жұмыстарын реттеу кезінде негізгі дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Баспақтардың жұмыстарын реттеу дағдысы	Баспақтардың, вакуумды құрылғылардың құрылымы және оларды пайдалану қағидалары
2-2)	Технологиялық процестің енгізілуіне бақылау жүргізу жұмыстың сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Технологиялық процесті жүргізу дағдысы	Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын дайындау технологиялық процесі
3-1)	Жартылай фабрикаттары бар кассеталарды салу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді орындау	Кассеталарды салу дағдысы	Сынамаларды алу ережелері, стандарт талаптары мен өнім сапасына қатысты техникалық талаптар
3-2)	Машинаның жекелеген желілерін майлау және тазалау кезінде стандартты және практикалық міндеттерді орындау	Машинаның жекелеген желілерін тазалау дағдысы	Негізгі және қарапайым құралдар мен жабдықтар, жұмыс процесінің барысы. Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша  
қызметтегі кәсіби стандартының  
16-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	

Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

## 2-кесте. Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептірушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Өндіріс орнында жарақат алу мүмкіндігі, аллергия
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білім немесе техникалық және кәсіби білім бар болған жағдайда (білім беру ұйымының базасында бір жылдық кәсіби дайындық бағдарламасы бойынша курстар немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе	Талап етілмейді

## 3-кесте. Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші орындайтын , еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Үздіксіз және мерзімді жұмыс істейтін диффузорлы кептіргіштерде ұзын тұрбашалы макарондарды кептіру процесіне дайындау
2	Үздіксіз және мерзімді жұмыс істейтін диффузорлы кептіргіштерде ұзын тұрбашалы макарондарды кептіру процесін жүзеге асыру

## 4-кесте. Ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептіруші орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Диффузорлы кептіргіштер	Шиберлер, қақпақтар, вентильдер және т.б., қолғаптар	1-1) Шиберлердің орналасу жағдайын реттеу, кептіру аймағы және макарон тұрбашаларының ұзындығы бойындағы ауаны реверстеу мақсатында (температурасы, ылғалдылығы, жылдамдығы) технологиялық параметрлерінің қажетті мөлшерінің қамтамасыз етілуі үшін қақпақтар мен вентильдерді реттеу

	Жартылай фабрика	Өлшеу аспаптары	1-2) Жартылай фабрикаттың ылғалдылығын тексерудің органолептикалық әдісімен анықтау және оның кептіру аяқталған кездегі жағдайын белгілеу
2	Тауарлы вагоншалар, кептіру камералары	Қажетті құрал-жабдықтар, кептіргіш аппараттар	2-1) Тауарлы вагоншалар мен кептіргіш камераларын кептіргіш аппараттары бойынша орнату және орналастыру және оларды ассортименттері бойынша кебу аймақтарына орналастыру
	Макарондар	Қажетті құрал-жабдықтар, кассеталар, халат	2-2) Кассетадағы макарондар мен шкафтағы макарондарды кесу және орналасу сапасын бақылау
	Кептіру процесі	Бақылау-өлшеу аспаптары	2-3) Бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша кептіру процесіне бақылау жасау

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ұзын тұрбаша тәріздес макарон өнімдерін кептірушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Кептіру процесінің технологиялық параметрлерінің қажетті мөлшерінің қамтамасыз етілуі үшін негізгі танымдық дағдыларды қолдана отырып практикалық міндеттерді орындау жауапкершілігі	Кептіру процесінің қажетті технологиялық параметрлерінің қамтамасыз етілуі үшін стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Психометрдің көмегіне сүйене отырып, диффузорларды қайта орналастыру құрылғыларының жұмысын реттеу және оны жүргізу ережелері
1-2)	Жартылай фабрикаттың ылғалдылығын тексерудің органолептикалық әдісімен анықтау кезінде негізгі дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді орындау	Жартылай фабрикаттың ылғалдылығын тексерудің органолептикалық әдісімен анықтау кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Фабрикаттар мен дайын өнімдердің сапасын органолептикалық әдістермен анықтау тәсілдері
2-1)	Тауарлы вагоншалар мен кептіргіш камераларын кептіргіш аппараттары бойынша орнату және орналастыру және оларды ассортименттері бойынша кебу аймақтарына орналастыру бойынша негізгі дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді орындау жауапкершілігі	Тауарлы вагоншалар мен кептіргіш камераларын кептіргіш аппараттары бойынша орнату және орналастыру кезінде стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Диффузорлық кептіргіштерді пайдалану және олардың құрылысы
2-2)	Макарондарды кесу және орналасу сапасын бақылау негізгі практикалық дағдыларды қолдана отырып міндеттерді орындау	Макарондарды кесу және орналасу сапасын бақылау дағдысы	Диффузорлық кептіргіштерді пайдалану және олардың құрылысы; стандарт талаптары мен өнім сапасына қатысты техникалық талаптар



2-3)	Бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша кептіру процесіне бақылау жасау бойынша дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша кептіру процесіне бақылау жасау дағдысы	Бақылау-өлшеу аспаптары және электр аппаратураларының мақсаты мен құрылымы, олармен жұмыс жүргізу ережелері. Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары
------	---	--	--

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 17-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Қамыр илеуші
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Қамыр илеуші
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-5

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Өндіріс орнында жарақат алу мүмкіндігі, аллергия
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Негізгі орта білімнен төмен емес, жалпы орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында оқу немесе білім беру ұйымдарындағы 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).	Талап етілмейді

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Шикізатты қамырилейтін және аударыстыратын машиналарға жеткізу
2	Біліктілігі жоғары қамыр илеушісінің басшылығымен жұмыстарды орындау
3	Технологиялық машиналардың жұмысын қамтамасыз ету
4	Шикізатты дайындау процесін жүргізу (илеу, мөлшерлеу, үлестіру, қадағалау)
5	Нан илейтін кеспектерді тасымалдау
6	Қамырды дайындау процесін жүргізу
7	Құбырларды, мөлшерлеу аппараттарды және бункерлерді санитарлы өңдеу

#### 4-кесте. Қамыр илеуші орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Қамыры бар нан илейтін кеспек	Қажетті құрылғылар және тасымалдаушы құралдар	1-1) Қамыр салынған кеспекті қамырилейтін машиналарға тасу, ашытуға және аударыстыратын машиналарға апару
	Қамыры бар нан илейтін кеспек	Қажетті құрылғылар, қолғаптар, бас киім	1-2) Аударыстыратын машиналар болмаған кезде кеспектерді қамырды қамыр бөлетін үстелдер мен бөлшектеу машиналары шұңғымаларына ауыстырып салу
2	Нан илейтін кеспек	Тазалаушы заттар, халат	2-1) Кеспектер мен бункерлерді қамыр қалдығынан тазалау
	Ашытқы	Қажетті шикізат	2-2) Ашытқыны және бастарды мөлшерлеу
	Қамыр илеушінің басшылығымен орындалатын басқа да жұмыстар	Қажетті заттар	2-3) Біліктілігі жоғары қамыр илеушісінің басшылығымен күрделірек жұмыстарды орындау
3	Қамырилейтін және аударыстыратын машиналар	Қажетті құрылғылар	3-1) Қамырилейтін және аударыстыратын машиналар және мөлшерлеуші аппаратуралардың белгіленген тәртіп бойынша жұмыс істеуін қамтамасыз ету
4	Ашытқылар, бастаушылар, қайнатқыштар, қамыр ашытқылары	Қажетті құрылғылар, ыдыстар, халат, қолғаптар, бас киім	4-1) Өнімді жасау үшін ашытқылар, бастаушылар, қайнатқыштар, қамыр ашытқыларын илеу
	Ашытқылар, бастаушылар,		

	қайнатқыштар, қ а м ы р ашытқылары	Қажетті құрылғылар, ыдыстар	4-2) Қажетті шикізатты мөлшерлеу, бастаушыларды шашып тастау, ашытқы, бастаушы және қамыр ашуының процесін қадағалау
5	Кеспектер	Тасымалдау құралдары	5-1) Шағын нан зауыттарында – кеспектерді тасу, апару
6	Қамыр	Қатты айналатын конвейер жүйесінің желілері, қажетті құрылғылар	6-1) Қатты айналатын конвейер жүйесінің желілеріндегі кептірілген нан және тоқаш өндірісінде қамыр дайындау процесін жүргізу, қамырды жағу, оны ұйыту үшін үстелге төсеу, бөліктерге кесу
	Қамыр	Қажетті құрылғылар, халат, қолғаптар, бас киім	6-2) Қамырдың дайын болуын органолептикалық әдіспен анықтау және оны бөлшектеу учаскелеріне жіберу
	Қамыр	Қ а м ы р дайындайтын агрегаттар	6-3) Қамыр дайындау процесін бір немесе екі қамыр дайындайтын агрегаттарда және үзбей жұмыс істейтін құрылғыларда жүргізу
	Ашытқы, қамыр	Қажетті құрылғылар, қолғаптар	6-4) Ашытқы мен қамырды илеу және ашыту процесін, дайын қамырды бөлшектеу машинасының бункеріне жіберуді, шикізаттың автоматты мөлшерлеуші жұмысын реттеу
	Қамыр	Ө л ш е у аспаптары	6-5) Қамырды қажетті температурамен, қышқылдығымен және консистенциямен қамтамасыз ету
	Шикізат	Қажетті құрылғылар	6-6) Шикізаттың жекелеген түрлері салынған мөлшерлі бөшектерді тиеу және оның еріту процесін қадағалау
7	Құбыржүйелері, мөлшерлеу аппаратуралары, бункер	Тазалаушы құралдар	7-1) Құбыржүйелері, мөлшерлеу аппаратуралары, бункерлерді тазарту

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

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Қамыр салынған кеспекті қамырилейтін машиналарға тасу процесінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Қамыр салынған кеспекті қамырилейтін машиналарға тасу процесінде стандартты практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Қамырың бөлуге дайындығын анықтау әдістері
1-2)	Қамыр салынған кеспекті қамыр бөлетін үстелдерге ауыстырып салу міндеттерді орындау қажеттілігін түсіну	Қамыр салынған кеспекті қамыр бөлетін үстелдерге ауыстырып салу процесінде стандартты практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Қамырың бөлуге дайындығын анықтау әдістері

2-1)	Кеспектер мен бункерлерді тазалау кезінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Кеспектер мен бункерлерді тазалау дағдысы	Қарапайым құрал-жабдық жөніндегі білім
2-2)	Ашытқыны мөлшерлеу кезінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Ашытқыны мөлшерлеу дағдысы	Қамырды дайындау әдістері мен ережелері
2-3)	Өндірістік учаскесінде нәтижеге жету түсінігі және жауапкершілігі	Өндірістік учаскесінде міндеттерді орындау дағдысы	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

## **6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі қамыр илеушінің құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Қамырилейтін және аударыстыратын машиналар және мөлшерлеуші аппаратуралардың белгіленген тәртіп бойынша жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін негізгі дағдыларды қолдана отырып практикалық міндеттерді орындау	Қамырилейтін және аударыстыратын машиналар және мөлшерлеуші аппаратуралардың белгіленген тәртіп бойынша жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін стандартты міндеттерді орындау дағдысы	Қызмет көрсетілетін құрылғының құрылысы және жұмыс істеу қағидасы
4-1)	Өнімді жасау үшін ашытқылар, бастаушылар, қайнатқыштар, қамыр ашытқыларын илеу кезінде дағдыларды қолдана отырып практикалық міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Өнімді жасау үшін ашытқылар, бастаушылар, қайнатқыштар, қамыр ашытқыларын илеу үшін стандартты және практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Ашытқының және қамырдың дайын болуын анықтаудың тәсілдері; ұн сұрыпын және шикізаттың негізгі құрауыштары; шикізат және қамырдың сапасын анықтаудың органолептикалық тәсілі
4-2)	Қажетті шикізатты мөлшерлеу кезінде негізгі практикалық және танымдық қолдана отырып стандартты және практикалық міндеттерді орындау	Қажетті шикізатты мөлшерлеу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Ұн сұрыпын және шикізаттың негізгі құрауыштары; шикізат және қамырдың сапасын анықтаудың органолептикалық тәсілі
5-1)	Жұмыс нәтижесіне жауапкершілік	Стандартты практикалық міндеттерді орындау	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

## **7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі қамыр илеушінің құзыретіне қойылатын талаптар**

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер

6-1)	Қамыр дайындау процесін жүргізуге қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттерді орындау шеңберіндегі жауапкершілік	Қамыр дайындау процесін жүргізу дағдысы	Әр түрлі мақсаттағы қамырды дайындау бойынша технологиялық процестер
6-2)	Қамырдың дайын болуын органолептикалық әдіспен анықтауға қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттерді орындау шеңберіндегі жауапкершілік	Қамырдың дайын болуын органолептикалық әдіспен анықтау дағдысы	Қамыр мен ашытқының дайындығын анықтау әдістері
6-3)	Қамыр дайындау процесін бір немесе екі қамыр дайындайтын агрегаттарда және үзбей жұмыс істейтін құрылғыларда жүргізу кезінде қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттерді орындау шеңберіндегі жауапкершілік	Қамырды дайындау процесін жүргізу дағдысы	Әр түрлі мақсаттағы қамырды дайындау бойынша технологиялық процестер
6-4)	Ашытқы мен қамырды илеу және ашыту процесін реттеу кезінде қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттерді орындау шеңберіндегі жауапкершілік	Ашытқы мен қамырды илеу және ашыту процесін реттеу біліктілігі	Мөлшерлеу автоматтарының жұмысын тексеру әдістері
6-5)	Қамырды қажетті температурамен, қышқылдығымен және консистенциямен қамтамасыз ету үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттерді орындау шеңберіндегі жауапкершілік	Қамырды қажетті температурамен, қышқылдығымен және консистенциямен қамтамасыз ету дағдысы	Қамырды қажетті температурамен, қышқылдығымен және консистенциямен қамтамасыз ету әдістері
6-6)	Шикізаттың жекелеген түрлері салынған мөлшерлі бөшкелерді тиеу кезінде қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттерді орындау шеңберіндегі жауапкершілік	Шикізаттың жекелеген түрлері салынған мөлшерлі бөшкелерді тиеу дағдысы	Бақылау әдістері мен технологиялық параметрлерді реттеу әдістері
7-1)	Құбыржүйелері, мөлшерлеу аппаратуралары, бункерлерді тазарту кезінде қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттерді орындау шеңберіндегі жауапкершілік	Құбыржүйелері, мөлшерлеу аппаратуралары, бункерлерді тазарту дағдысы	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша  
қызметтегі кәсіби стандартының  
18-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	9412 Нан-тоқаш өнімдерін салушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Нан-тоқаш өнімдерін салушы

СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3

## 2-кесте. Нан-тоқаш өнімдерін салушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Өндіріс орнында жарақат алу мүмкіндігі, аллергия
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Негізгі жалпы орта білім бар болған жағдайда, бірақ бастауыш білімнен төмен емес (білім беру ұйымының базасында немесе мекемеде оқу) практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту).	Талап етілмейді

## 3-кесте. Нан-тоқаш өнімдерін салушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Дайын өнімдерді реттеп салу және тасымалдау

## 4-кесте. Нан-тоқаш өнімдерін салушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Дайын өнім	Керекті аспаптар, вагонша, жаймалар, контейнерлер, ыдыстар, қолғаптар, сөрелер, халат	1-1) Дайын өнімді вагоншаларға, жаймаларға, контейнерлерге және сөрелерге салу
	Дайын өнім	Керекті аспаптар	1-2) Жаймадағы, қораптардағы, вагонша мен контейнерлердегі нан-тоқаш өнімдерінің санын қадағалау
	Дайын өнім	Керекті аспаптар	1-3) Дайын өнімді органолептикалық сипаттамаларына байланысты сұрыптау

Дайын өнім	Керекті аспаптар, вагонша, этажерка, арба, ыдыстар.	1-4) Дайын өнім мен ыдысты қолмен вагоншалар, этажеркалар, арбалармен тасымалдау
Дайын өнім	Керекті аспаптар	1-5) Экспедицияға өткізілетін тауардың санын есептеу

### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі нан-тоқаш өнімдерін салушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Дайын өнімді салу бойынша белгіленген тапсырмаға сәйкес нәтижеге жету түсінгі мен жауапкершілігі	Дайын өнімді салу бойынша стандартты практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Дайын өнімді органолептикалық сипаттамаларына байланысты сұрыптау және салу ережелері
1-2)	Жаймадағы нан-тоқаш өнімдерінің санын қадағалау бойынша белгіленген тапсырмаға сәйкес нәтижеге жету түсінгі мен жауапкершілігі	Жаймадағы нан-тоқаш өнімдерінің санын қадағалау дағдысы	Өнім ассортименттері
1-3)	Дайын өнімді сұрыптау бойынша белгіленген тапсырмаға сәйкес нәтижеге жету түсінгі мен жауапкершілігі	Дайын өнімді сұрыптау біліктілігі	Нан-тоқаш өнімдерінің стандарттары
1-4)	Дайын өнімді тасымалдау бойынша белгіленген тапсырмаға сәйкес нәтижеге жету түсінгі мен жауапкершілігі	Дайын өнімді тасымалдау дағдысы	Дайын өнімді салу ережелері

### 6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі нан-тоқаш өнімдерін салушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Дайын өнімді салу бойынша белгіленген тапсырмаға сәйкес нәтижеге жету түсінгі мен жауапкершілігі	Дайын өнімді салу бойынша стандартты практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Дайын өнімді органолептикалық сипаттамаларына байланысты сұрыптау және салу ережелері
1-2)	Жаймадағы нан-тоқаш өнімдерінің санын қадағалау бойынша белгіленген тапсырмаға сәйкес нәтижеге жету түсінгі мен жауапкершілігі	Жаймадағы нан-тоқаш өнімдерінің санын қадағалау дағдысы	Өнім ассортименттері
1-3)	Дайын өнімді сұрыптау бойынша белгіленген тапсырмаға сәйкес нәтижеге жету түсінгі мен жауапкершілігі	Дайын өнімді сұрыптау біліктілігі	Нан-тоқаш өнімдерінің стандарттары
	Дайын өнімді тасымалдау бойынша белгіленген тапсырмаға сәйкес		

1-4)	нәтижеге жету түсінгі мен жауапкершілігі	Дайын өнімді тасымалдау дағдысы	Дайын өнімді салу ережелері
1-5)	Экспедицияға өткізілетін тауардың санын есептеу бойынша белгіленген тапсырмаға сәйкес нәтижеге жету түсінгі мен жауапкершілігі	Стандартты практикалық міндеттерді орындау дағдысы	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 19-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7412 Қамырды қалыпқа салушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Нан пісіру және макарон өндірісі тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Қамырды қалыпқа салушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3-4

## 2-кесте. Қамырды қалыпқа салушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Өндіріс орнында жаракат алу мүмкіндігі, аллергия
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту).	Талап етілмейді

## 3-кесте. Қамырды қалыпқа салушы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функцияларының атауы (кәсіби стандартының бірліктері)
1	Дайын болатын болашақ өнімдердің дайындығын анықтау және құрастыру



#### 4-кесте. Қамырды қалыпқа салушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Қамыр	Керек жабдықтар, халат, қолғап, бас киім	1-1) Өнімдердің және бөліштердің ұлттық, кептірілген, тоқаш сұрыптарын даналы және ұсақ даналы етіп қалыпқа салу
	Қамыр	Керек жабдықтар, өлшеу аспаптары	1-2) Қамырды бөлшектеуге дайындығын анықтау
	Қамыр	Керек жабдықтар, өлшеу аспаптары, халат, қолғап, бас киім	1-3) Қамырды бөлшектерге кесу және өлшеу, жаю, өңдеу және оларға белгіленген қалып беру
	Қамыр	Майлау құралдары, керек жабдықтар	1-4) Қамыр өнімдерін майлау және өңдеу
	Қамыр, тартылған ет	Керек жабдықтар, еттартқыш	1-5) Бөліштерді жасауда – тартылған етті дайындау
2	Қамыр	Керек жабдықтар, үстел, тақтайша, таба, қалып, вагонша, тасымалдағыш	2-1) Қалыпқа келтірілген қамыр бөліктерін үстелге, тақтайшаларға, таба мен қалыпқа, вагоншаларға, тасымалдағыштарға орналастыру
	Қалыптар, формалар	Майлау құралдары	2-2) Формалар мен қалыптарды майлау

#### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі қамырды қалыпқа салушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Нан-тоқаш өнімдерін қалыпқа салу бойынша практикалық міндеттерді орындау	Нан-тоқаш өнімдерін қалыпқа салу дағдысы	Дайын өнім стандарттары, ұн және нан сұрыптары
1-2)	Қамырдың дайындығын анықтау бойынша практикалық және танымдық дағдыларды қолдана отырып, стандартты міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Қамырдың дайындығын анықтау біліктілігі мен дағдысы	Қамырды бөлу бойынша технологиялық процесс
1-3)	Қамырды бөлшектерге кесу және өлшеу кезінде негізгі дағдыларды қолдана отырып практикалық міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Қамырды бөлшектерге кесу және өлшеу дағдысы	Қамырды бөлу сапасына қойылатын талаптар; нан және ұн сұрыптары; дайын өнім стандарттары
1-4)	Қамыр дайындамаларын майлау және өңдеу процесінде стандартты міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Қамыр дайындамаларын майлау және өңдеу дағдысы	Дайын өнім стандарттары

1-5)	Тартылған етті дайындау кезінде негізгі танымдық және практикалық дағдыларды қолдана отырып стандартты міндеттерді орындау үшін жауапкершілік	Тартылған етті дайындау дағдысы	Дайын өнім стандарттары
2-1)	Қамыр бөліктерін салу процесінде стандартты міндеттерді орындау	Нұсқаулықпен белгіленген алгоритм бойынша әдістерді таңдау дағдысы	Дайын өнімнің мемлекеттік стандарттары
2-2)	Формалар мен қалыптарды майлау процесінде стандартты және практикалық міндеттерді орындау	Формалар мен қалыптарды майлау дағдысы	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 20-қосымшасы

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8274 Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51 шығарылым, "Кондитерлік өндіріс" тарауы
БТБА бойынша кәсібі	Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	5

## 2-кесте. Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

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

## 3-кесте. Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

--	--

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Ұн және түйіршіктер өндірісі
2	Жармалар және түйіршіктер сапасы мен жұмсалуды қадағалау
3	Техниканы жөндеуге өткізу

#### 4-кесте. Ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ұн , түйіршіктер	Ағынды-механикаландырылған желілер, қажетті заттар, халат, қолғап, бас киім	1-1) Экструзияланған жармадан алынатын ұн және түйіршіктер өндірісі технологиялық процесін басқару құрылғысындағы ағынды-механикаландырылған желілерде жүргізу
	Ұн және түйіршіктер өндірісі технологиялық тәртібі	Автоматикалық жабдықтар, бақылау-өлшеу аспаптары	1-2) Автоматикалық жабдықтар және бақылау-өлшеу аспаптары көмегімен тапсырылған технологиялық тәртіптің сақталуын қамтамасыз ету
	Ұн және түйіршіктер өндірісі технологиялық тәртібі	Автоматикалық жабдықтар, бақылау-өлшеу аспаптары	1-3) Технологиялық процестердің температурлық тәртібін қадағалау және реттеу
2	Жармалар, түйіршіктер, ұн	Өлшеу аспаптары, қажетті заттар	2-1) Жармалардың бөліну сапасын және түйіршіктердің көлемін, түйіршіктен ұнның ұнтақталу деңгейі мен оның ылғалдылығын қадағалау
	Жармалар, түйіршіктер, ұн	Өлшеу аспаптары	2-2) Бункер-жинағыштардағы ұнның жиналу деңгейін, шикізаттың жұмсалу нормасын қадағалау
	Жармалар, түйіршіктер, ұн	Қажетті құрал-жабдықтар	2-3) Ұн мен түйіршіктің сапасын төмендететін себептерді, өнімділіктің төмендеуін, қызмет ететін механизмдер жұмысындағы ақаулықты жою
3	Жабдықтар	Қажетті құрылғылар	3-1) Құрылғыларды жөндеуге жіберуге және оны жөнделгеннен кейін қабылдауға дайындау

#### 5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ұн және түйіршіктер өндірісі желісінің операторының құзыретіне қойылатын талаптар

--	--	--	--

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Экструзиацияланған жармадан алынатын ұн және түйіршіктер өндірісі технологиялық процесін басқару құрылғысындағы ағынды-механикаландырылған желілерде жүргізу кезінде қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер шеңберіндегі жауапкершілік	Экструзиацияланған жармадан алынатын ұн және түйіршіктер өндірісі технологиялық процесін басқару құрылғысындағы ағынды-механикаландырылған желілерде жүргізу дағдысы	Экструзиацияланған жармадан алынатын ұн және түйіршік дайындау технологиясы, ұн мен түйіршік сапасына қойылатын талаптар
1-2)	Автоматикалық жабдықтар және бақылау-өлшеу аспаптары көмегімен тапсырылған технологиялық тәртіптің сақталуын қамтамасыз ету үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер шеңберіндегі жауапкершілік	Автоматикалық жабдықтар және бақылау-өлшеу аспаптары көмегімен тапсырылған технологиялық тәртіптің сақталуын қамтамасыз ету дағдысы	Ағынды-механикаландырылған желіде қызмет ететін құрылғылардың құрылысы мен кинематикалық схемасы
1-3)	Технологиялық процестердің температурлық тәртібін қадағалау және реттеу үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер шеңберіндегі жауапкершілік	Технологиялық процестердің температурлық тәртібін қадағалау және реттеу дағдысы	Ағынды-механикаландырылған желіде қызмет ететін құрылғылардың құрылысы мен кинематикалық схемасы
2-1)	Жармалардың бөліну сапасын және түйіршіктердің көлемін қадағалау үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер шеңберіндегі жауапкершілік	Жармалардың бөліну сапасын және түйіршіктердің көлемін қадағалау дағдысы	Экструзиацияланған жармадан алынатын ұн және түйіршік дайындау технологиясы, ұн мен түйіршік сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Ұн мен жайманың жиналу деңгейін қадағалау үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер шеңберіндегі жауапкершілік	Ұн мен жайманың жиналу деңгейін қадағалау дағдысы	Экструзиацияланған жармадан алынатын ұн және түйіршік дайындау технологиясы, ұн мен түйіршік сапасына қойылатын талаптар
2-3)	Ұн мен түйіршіктің сапасын төмендететін себептерді жою үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер шеңберіндегі жауапкершілік	Ұн мен түйіршіктің сапасын төмендететін себептерді жою дағдысы	Ағынды-механикаландырылған желіде қызмет ететін құрылғылардың құрылысы мен кинематикалық схемасы, құрылғы жұмысының ақауларын анықтау және жою әдістері, дайын өнімнің есебін жүргізу ережелері
3-1)	Құрылғыларды жөндеуге жіберуге және оны жөнделгеннен кейін қабылдауға дайындау үшін қажетті ресурстарды анықтау және бағалау бойынша функционалдық міндеттер шеңберіндегі жауапкершілік	Құрылғыларды жөндеуге жіберуге және оны жөнделгеннен кейін қабылдауға дайындау дағдысы	Қауіпсіздік техникасы мен еңбекті қорғау қағидалары

## 1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	3111 Техник-технолог 2145 Инженер технолог 2146 Технолог 2145 Басты технолог
Басшылардың, мамандардың және тағы да басқа қызметшілер лауазымдарының типтік біліктілік сипаттамасы (Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2012 жылғы 21 мамырдағы № 201-ө-м Бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2012 жылы 25 маусымда № 7755 тіркелді)	
СБШ біліктілік деңгейі	Санаттар
4	Техник-технолог (орташа білікті) – II, I санатсыз
5	Инженер-технолог, техник-технолог (жоғары білім) - II, I санатсыз
6	Инженер-технолог, техник-технолог (жоғары оқу орнынан кейінгі білім) - II, I санатсыз
7	Бас технолог

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Нан пісіру және макарон өнімдерін шығаратын кәсіпорындар мен ұйымдар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Өндірісте жарақат алу мүмкіндігі
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
4	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасындағы техникалық және кәсіби білім және жоғары деңгейлі техникалық немесе кәсіби білім бар болғанда практикалық тәжірибе (қосымша кәсіби дайындық немесе ортадан кейінгі білім)	Санатсыз – жұмыс өтіліне талап қойылмайды; II санат – санаты жоқ лауазымда 1 жылдан кем емес; I санат – II санаты лауазымда 1 жылдан кем емес
		Санатсыз – жұмыс өтіліне талап қойылмайды;

5	Техникалық және кәсіби (немесе орта білімнен кейінгі), практикалық тәжірибе, немесе жоғары білім, практикалық тәжірибесіз қосымша кәсіби білім беру бағдарламалары	II санат – санаты жоқ лауазымда 1 жылдан кем емес; I санат – II санатты лауазымда 1 жылдан кем емес
6	Жоғары білім. Бакалавриат, резидентура, практикалық тәжірибе	Санатсыз – жұмыс өтіліне талап қойылмайды; II санат – санаты жоқ лауазымда 1 жылдан кем емес; I санат – II санатты лауазымда 1 жылдан кем емес
7	Жоғары оқу орнынан кейінгі білім, Магистратура (игерілген бакалавриат бағдарламасы негізінде), практикалық тәжірибе. Бакалавриат және қосымша кәсіби білім, практикалық тәжірибе	Кәсіби қызмет бағыты бойынша жұмыс тәжірибесі 5 жылдан кем емес

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Өзірленіп жатқан жобаны жобалау бойынша қолданыстағы нормативті құжаттарға және техникалық талаптарға сай, нан-тоқаш немесе кеспе өндірісінің түрлерін немесе оның элементтерін өндіруде оптималды режимді және прогрессивті технологиялық процестерді дайындау, өнімдердің жоғары сапасын сақтау, оның дайындалуына материалды және еңбек шығындарын азайту
2	Технологиялық процестің картасын, маршруттық және материалдық карталарды, жабдықтаудың тізімдемесін және басқа да технологиялық құжаттамаларды дайындау
3	Патенттік зерттеулерді өткізуге қатысу және құрылғыларды, жабдықтаманы және өнімнің ақауының себебін анықтап, оны ескерту мен жоюдың ұсынысын дайындауға енгізілген технологиялық процестерді қамтитын басқа да жабдықтарды жобалайтын технологиялық тапсырмаларды құрастыруға қатысу
4	Технологиялық процестердің және өндіріс режимінің түзетілуіне байланысты техникалық құжаттамаларға өзгерістер енгізу және оларды кәсіпорын бөлімшелерімен келісу
5	Техникалық негізделген уақыт нормаларын (өндіру), есептік және өзіндік материалдық нормативтерді, шикізат шығынының, материалдардың, құралдардың, отын және энергияның нормаларын және жобаланып жатқан технологиялық процестердің экономикалық нәтижелілігі нормаларын құрастыруға қатысу
6	Кәсіпорынның бөлімшелерінде технологиялық дисциплиналардың және құрылғыларды пайдалану тәртібінің сақталуын тексеру
7	Технологиялық құрылғыларды сынауға қатысу, технологиялық процестерді және өндіріс режимін игеру және тексеру үшін өткізілетін тәжірибелерге қатысу

#### 4-кесте. Техник-технолог орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Технологиялық процестер, өндіріс режимі	Сызбалар, схемалар, халат, кеңсе заттары, компьютер, бағдарламалық жасақтама	1-1) Нан-тоқаш және макарон өнімдері өндірісінің прогрессивті технологиялық процестерін және оңтайлы тәртібін құрастыру
2	Технологиялық процестің картасы, маршрутты және материалды карталар, жабдықтау тізімдемесі	Сызбалар, схемалар, халат, кеңсе заттары, компьютер, бағдарламалық жасақтама	1-1) Технологиялық процестің картасын, маршрутты және материалды карталарын, жабдықтау тізімдемесін құру
3	Патенттік зерттеулер, техникалық деңгейдің көрсеткіштері, техникалық тапсырмалар	Сызбалар, схемалар, халат, кеңсе заттары, компьютер, бағдарламалық жасақтама	1-1) Патенттік зерттеулер жүргізу және құрылғыларды, жабдықтауды және арнайы құралдарды жобалауға техникалық тапсырмалар құру
4	Техникалық құжаттама	Сызбалар, схемалар, халат, кеңсе заттары, компьютер, бағдарламалық жасақтама	1-1) Технологиялық процестердің және өндіріс режимінің түзетілуіне байланысты техникалық құжаттамаларға өзгерістер енгізу және оларды кәсіпорын бөлімшелерімен келісу
5	Уақыт нормасы, нормативтер, шикізат, материалдар, отын, энергия, технологиялық процестер шығымының нормасы	Сызбалар, схемалар, халат, кеңсе заттары, компьютер, бағдарламалық жасақтама	1-1) Техникалық негізделген уақыт нормаларын, есептік және өзіндік материалдық нормативтерді, шикізат шығынының, материалдардың, құралдардың, отын және энергияның нормаларын және жобаланып жатқан технологиялық процестердің экономикалық нәтижелілігі нормаларын құрастыруға
6	Технологиялық дисциплина	Кеңсе заттары, компьютер, бағдарламалық жасақтама, нұсқаулықтар, ережелер	1-1) Кәсіпорынның бөлімшелерінде технологиялық дисциплиналардың және құрылғыларды пайдалану тәртібінің сақталуын тексеру
	Технологиялық жабдықтар,	Сызбалар, схемалар, халат, кеңсе	1-1) Технологиялық құрылғыларды сынау, технологиялық процестерді және өндіріс режимін

7	технологиялық процестер	заттары, компьютер, бағдарламалық жасақтама	игеру және тексеру үшін өткізілетін тәжірибелер өткізу
---	-------------------------	---	--

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

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Міндеттерді өздігінен анықтау	Теориялық және практикалық білімді пайдалана отырып кәсіптік мәселелерді шешуге әр түрлі, соның ішінде баламалы шешім нұсқаларын өздігінен құрастырып және жасап шығару біліктілігі	Технологиялық дайындықты, стандарттарды, техникалық шарттарды және басқа да технологиялық құжаттаманы жобалау, құрастыру және ресімдеу кезіндегі нормативті және басқару материалдарының бірлік жүйесін білу
2-1)	Міндеттерді анықтау және алға қойған мақсатты ескере отырып, қызметті жобалау	Шешімнің тәсілдерінің көпжақтылығын болжап және оларды таңдай отырып практикалық тапсырмаларды шешу	Кәсіпорын өндіретін өнімнің өндіру технологиясын білу
3-1)	Жұмыс процесінің нәтижесін алдын ала белгіленген критерийлерге сәйкес бағалау, өндірістік ақпаратты құжаттау және басшылыққа тапсыру	Таңдауды және шешу әдістерінің көпжақтылығын болжаудың технологиялық және методикалық сипаттағы мәселелерін шеше алады	Технологиялық процесс немесе өндіріс тәртібі құрастырылып жасалатын өнім құрамын, патенттелген зерттеулерді жүргізу әдістерін білу
4-1)	Жұмыс барысы мен нәтижесіне жауапкершілік	Технологиялық процестің компоненттерін құрастыру, енгізу, қадағалау, бағалау және түзетуді істей алу	Өндірістің үлгілік технологиялық процесін және тәртібін білу
5-1)	Жалпы жұмыс жоспарын негізге ала отырып, қысқа мерзімді жұмыс жоспарын әзірлеу қабілеттілігі	Ғылыми-зерттеу және инновациялық дағдыны және біліктілікті жаңа білімді дамытуда және әртүрлі білімдерді интеграциялау процедурасында қолдана білу, өзінің ойын тиянақты және логикалық түрде ауызша және жазбаша жеткізе білу, тәжірибе жұмысында белгілі салада теориялық білімді қолдана алу	Технологиялық құжаттаманы жобалау, құрастыру және ресімдеу кезіндегі нормативті және басқару материалдарын, стандарттарды және техникалық шарттарды білу
6-1)	Жауапкершілікті ала отырып басқа қызметкерлердің жұмысына жауапкершілік	Жұмыс жағдайының шарттарына байланысты өзінің іс-әрекеттерін дұрыстай білу	Технологиялық процестерді және құрылғыларды жобалағанда еңбекті ұйымдастырудағы негізгі талаптар



7-1)	Жұмыс барысы мен нәтижесіне жауапкершілік	Стандартты міндеттерді орындау біліктілігі	Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау шарттары
------	---	--	--

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

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Міндеттерді өздігінен анықтау. Еңбек ресурстарын бөледі, жұмыс барысын бақылай отырып нақты және нәтижелі нұсқаулықтар береді	Теориялық және практикалық білімді пайдалана отырып кәсіптік мәселелерді шешуге әр түрлі, соның ішінде баламалы шешім нұсқаларын өздігінен құрастырып және жасап шығару біліктілігі	Технологиялық дайындықты, стандарттарды, техникалық шарттарды және басқа да технологиялық құжаттаманы жобалау, құрастыру және ресімдеу кезіндегі нормативті және басқару материалдарының бірлік жүйесін білу
2-1)	Міндеттерді анықтау және алға қойған мақсатты ескере отырып, қызметті жобалау	Шешімнің тәсілдерінің көпжақтылығын болжап және оларды таңдай отырып практикалық тапсырмаларды шешу	Кәсіпорын өндіретін өнімнің өндіру технологиясын білу
3-1)	Жұмыс процесінің нәтижесін алдын ала белгіленген критерийлерге сәйкес бағалау, өндірістік ақпаратты құжаттау және басшылыққа тапсыру	Таңдауды және шешу әдістерінің көпжақтылығын болжаудың технологиялық және методикалық сипаттағы мәселелерін шеше алады	Технологиялық процесс немесе өндіріс тәртібі құрастырылып жасалатын өнім құрамын, патенттелген зерттеулерді жүргізу әдістерін білу
4-1)	Жұмыс барысы мен нәтижесіне жауапкершілік	Технологиялық процестің компоненттерін құрастыру, енгізу, қадағалау, бағалау және түзетуді істей алу	Өндірістің үлгілік технологиялық процесін және тәртібін білу
5-1)	Жалпы жұмыс жоспарын негізге ала отырып, қысқа мерзімді жұмыс жоспарын әзірлеу қабілеттілігі	Ғылыми-зерттеу және инновациялық дағдыны және біліктілікті жаңа білімді дамытуда және әртүрлі білімдерді интеграциялау процедурасында қолдана білу, өзінің ойын тиянақты және логикалық түрде ауызша және жазбаша жеткізе білу, тәжірибе жұмысында белгілі салада теориялық білімді қолдана алу	Технологиялық құжаттаманы жобалау, құрастыру және ресімдеу кезіндегі нормативті және басқару материалдарын, стандарттарды және техникалық шарттарды білу
6-1)	Жауапкершілікті ала отырып басқа қызметкерлердің жұмысына жауапкершілік	Жұмыс жағдайының шарттарына байланысты өзінің іс-әрекеттерін дұрыстай білу	Технологиялық процестерді және құрылғыларды жобалағанда еңбекті ұйымдастырудағы негізгі талаптар

7-1)	Жұмыс барысы мен нәтижесіне жауапкершілік	Стандартты міндеттерді орындау біліктілігі	Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау шарттары
------	---	--	--

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

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Міндеттерді өздігінен анықтау. Қызметкерлерге басшылық етеді және бөлек қызметкерлер мен командалардың міндеттерді орындауды бақылайды. Бөлек қызметкерлер мен командалардың кәсіби дамуын басқарады.	Теориялық және практикалық білімді пайдалана отырып кәсіптік мәселелерді шешуге әр түрлі, соның ішінде баламалы шешім нұсқаларын өздігінен құрастырып және жасап шығару біліктілігі	Технологиялық дайындықты, стандарттарды, техникалық шарттарды және басқа да технологиялық құжаттаманы жобалау, құрастыру және ресімдеу кезіндегі нормативті және басқару материалдарының бірлік жүйесін білу
2-1)	Міндеттерді анықтау және алға қойған мақсатты ескере отырып, қызметті жобалау	Шешімнің тәсілдерінің көпжақтылығын болжап және оларды таңдай отырып практикалық тапсырмаларды шешу	Кәсіпорын өндіретін өнімнің өндіру технологиясын білу
3-1)	Жұмыс процесінің нәтижесін алдын ала белгіленген критерийлерге сәйкес бағалау, өндірістік ақпаратты құжаттау және басшылыққа тапсыру	Таңдауды және шешу әдістерінің көпжақтылығын болжаудың технологиялық және методикалық сипаттағы мәселелерін шеше алады	Технологиялық процесс немесе өндіріс тәртібі құрастырылып жасалатын өнім құрамын, патенттелген зерттеулерді жүргізу әдістерін білу
4-1)	Жұмыс барысы мен нәтижесіне жауапкершілік	Технологиялық процестің компоненттерін құрастыру, енгізу, қадағалау, бағалау және түзетуді істей алу	Өндірістің үлгілік технологиялық процесін және тәртібін білу
5-1)	Жалпы жұмыс жоспарын негізге ала отырып, қысқа мерзімді жұмыс жоспарын әзірлеу қабілеттілігі	Ғылыми-зерттеу және инновациялық дағдыны және біліктілікті жаңа білімді дамытуда және әртүрлі білімдерді интеграциялау процедурасында қолдана білу, өзінің ойын тиянақты және логикалық түрде ауызша және жазбаша жеткізе білу, тәжірибе жұмысында белгілі салада теориялық білімді қолдана алу	Технологиялық құжаттаманы жобалау, құрастыру және ресімдеу кезіндегі нормативті және басқару материалдарын, стандарттарды және техникалық шарттарды білу
6-1)	Жауапкершілікті ала отырып басқа қызметкерлердің жұмысына жауапкершілік	Жұмыс жағдайының шарттарына байланысты өзінің іс-әрекеттерін дұрыстай білу	Технологиялық процестерді және құрылғыларды жобалағанда еңбекті ұйымдастырудағы негізгі талаптар
7-1)	Жұмыс барысы мен нәтижесіне жауапкершілік	Стандартты міндеттерді орындау біліктілігі	Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау шарттары

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

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Міндеттерді өздігінен анықтау. Стратегиялық әдіс-тәсілдердің қолданылуымен міндеттер мен проблемалардың шешу тәсілдерін анықтайды.	Теориялық және практикалық білімді пайдалана отырып кәсіптік мәселелерді шешуге әр түрлі, соның ішінде баламалы шешім нұсқаларын өздігінен құрастырып және жасап шығару біліктілігі	Технологиялық дайындықты, стандарттарды, техникалық шарттарды және басқа да технологиялық құжаттаманы жобалау, құрастыру және ресімдеу кезіндегі нормативті және басқару материалдарының бірлік жүйесін білу
2-1)	Міндеттерді анықтау және алға қойған мақсатты ескере отырып, қызметті жобалау	Шешімнің тәсілдерінің көпжақтылығын болжап және оларды таңдай отырып практикалық тапсырмаларды шешу	Кәсіпорын өндіретін өнімнің өндіру технологиясын білу
3-1)	Жұмыс процесінің нәтижесін алдын ала белгіленген критерийлерге сәйкес бағалау, өндірістік ақпаратты құжаттау және басшылыққа тапсыру	Таңдауды және шешу әдістерінің көпжақтылығын болжаудың технологиялық және методикалық сипаттағы мәселелерін шеше алады	Технологиялық процесс немесе өндіріс тәртібі құрастырылып жасалатын өнім құрамын, патенттелген зерттеулерді жүргізу әдістерін білу
4-1)	Жұмыс барысы мен нәтижесіне жауапкершілік	Технологиялық процестің компоненттерін құрастыру, енгізу, қадағалау, бағалау және түзетуді істей алу	Өндірістің үлгілік технологиялық процесін және тәртібін білу
5-1)	Жалпы жұмыс жоспарын негізге ала отырып, қысқа мерзімді жұмыс жоспарын әзірлеу қабілеттілігі	Ғылыми-зерттеу және инновациялық дағдыны және біліктілікті жаңа білімді дамытуда және әртүрлі білімдерді интеграциялау процедурасында қолдана білу, өзінің ойын тиянақты және логикалық түрде ауызша және жазбаша жеткізе білу, тәжірибе жұмысында белгілі салада теориялық білімді қолдана алу	Технологиялық құжаттаманы жобалау, құрастыру және ресімдеу кезіндегі нормативті және басқару материалдарын, стандарттарды және техникалық шарттарды білу
6-1)	Жауапкершілікті ала отырып басқа қызметкерлердің жұмысына жауапкершілік	Жұмыс жағдайының шарттарына байланысты өзінің іс-әрекеттерін дұрыстай білу	Технологиялық процестерді және құрылғыларды жобалағанда еңбекті ұйымдастырудағы негізгі талаптар
7-1)	Жұмыс барысы мен нәтижесіне жауапкершілік	Стандартты міндеттерді орындау біліктілігі	Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау шарттары

Нан пісіру-макарон өндіру бойынша

## Келісу парағы

Ұйымның атауы
Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі

Осы КС тіркелді \_\_\_\_\_

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

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

—