

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартты бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2014 жылғы 21 қаңтардағы № 20/47 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2014 жылы 21 мамырда № 9435 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. Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандарт бекітілсін.

2. Қайта өңдеу және аграрлық азық-түлік нарығы департаменті (А.Б. Құсайынова) Қазақстан Республикасының заңнамасында бекітілген тәртіппен кәсіби стандартты енгізуге шаралар қабылдасын.

3. Әлеуметтік саясат басқармасы (С.С. Лепешко) осы бұйрықты заңнамада белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін және ресми жариялануын қамтамасыз етсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Әлеуметтік саясат басқармасына (С.С. Лепешко) жүктелсін.

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

Министр

А. Мамытбеков

Келісілген

Қазақстан Республикасы

Еңбек және халықты

әлеуметтік қорғау министрі

Т. Дүйсенова _____

2014 жылғы 7 сәуір

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандарт

1. Жалпы ережелер

1. Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандарт (бұдан әрі - КС):

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

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

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

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

5) персоналды басқару саласындағы кең ауқымды міндеттерді шешуге;

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

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

2. КС негізгі пайдаланушылары:

1) білім беру мекемелері түлектері, жұмысшылар;

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

3) білім беру бағдарламаларын әзірлейтін мамандар;

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

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

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

1) біліктілік – жұмысшының еңбектің нақты түрін орындауда кәсіби дайындығының дәрежесі;

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

3) еңбек заттары – нақты еңбек құралдары көмегімен өнім әзірлеу мақсатында жұмысшының әрекеттері бағытталған заттар;

4) еңбек құралдары – еңбек заттарын бастапқы жағдайынан өнімге түрлендіруде жұмысшының қолданатын құралдары;

5) еңбек қызметінің түрі – еңбек функциялары мен оларды орындауға қажетті құзыреттіліктердің тұтас жиынымен құрамдастырылған кәсіби қызмет саласының құрама бөлігі;

6) еңбек функциясы – еңбек үрдісінің бір немесе бірнеше міндетін шешуге бағытталған өзара байланысқан әрекеттер жиыны;

7) кәсіби қызметтің саласы – ортақ интеграциялық негізі (міндеті, нысандары, технологиялары, соның ішінде еңбек құралдары ұқсас немесе жақын) бар және ұқсас еңбек функциялары мен оларды орындайтын құзыреттіліктерінің болжалды жиынынан тұратын саланың еңбек қызметі түрлерінің жиынтығы;

8) КС – кәсіби іс-әрекеттің нақты саласындағы біліктілік деңгейлерге, құзыреттіліктерге, сонымен қатар еңбек мазмұны, сапасы және шарттарына қойылатын талаптарды анықтайтын стандарт;

9) КС бірлігі – КС еңбек қызметінің нақты түрі бойынша маңызды, қатысымды дербес, аяқталған, бүтін нақты еңбек функциясының толық сипаттамасының 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 қабілеті;

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

13) міндет – нақты еңбек заттары мен құралдарын пайдаланып еңбек функциясын жүзеге асырумен және нәтижеге жетуге байланысты әрекеттер жиынтығы;

14) сала – өндірілетін өнім, өндіріс технологиясы, негізгі қорлар мен жұмыс жасаушылардың кәсіби біліктері ортақ мекемелер мен ұйымдардың жиынтығы;

15) салалық біліктілік шеңбері – салада танылған біліктілік деңгейлердің құрылымдық сипаттамасы;

16) ұлттық біліктілік шеңбері – еңбек нарығындағы танылған біліктілік деңгейлердің құрылымдық сипаттамасы;

17) функционалдық карта – бір немесе басқа да кәсіби қызмет саласында нақты қызмет түрін орындайтын жұмысшының еңбек функциялары мен міндеттерінің құрылымдық сипаттамасы.

2. КС паспорты

5. Экономикалық қызмет түрі Қазақстан Республикасының Мемлекеттік жіктеушісі 03-2007: 10.11 Етті өңдеу және консервілеу, 10.12 Үй құсы етін өңдеу және консервілеу, 10.13 Ет және үй құсы етінен өнімдерді өндіру.

6. Экономикалық қызмет түрінің негізгі мақсаты: агроөнеркәсіп кешені кәсіпорындарының етті және ет өнімдерін өңдеу.

КС кәсіби қызмет облысында: тағам өнімдерін өндірудегі ұсталуына, сапасына, еңбек жағдайларына қызметкерлер біліктілігі мен құзыреттеріне талаптарды белгілейді.

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

Стандарт талаптары қызмет түріне және осы облыстағы келесі кәсіптерге жатады:

теріні өңдеуші;

тұтас етті өңдеуші;

ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы;

табиғи шұжық қабығын әзірлеуші;

ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы;

дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы;

шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы;

жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы;

жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы;

термокамера мен термоагрегаттар операторы;

ыстау қондырғысының операторы;

ет өнімдерін аралаушы;

шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторы.

3. Еңбек қызметі (кәсіп) түрлерінің карточкасы

1-параграф. Теріні өңдеуші

8. СБШ бойынша біліктілік деңгейі –2-3.

9. Лауазымның мүмкін атаулары: теріні өңдеуші.

10. "Теріні өңдеуші" кәсіби субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: тері шикізатын алу, өңдеу, бөлу және жақсарту үдерісін жүргізу.

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

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

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

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

15. Теріні өңдеушінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 5, 6-кестелерінде көрсетілген.

2-параграф. Тұтас етті өңдеуші

16. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

17. Лауазымның мүмкін атаулары: тұтас етті өңдеуші.

18. "Тұтас етті өңдеуші" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: малдарды қайта өңдеу желісінде терілердің құрғақ және ылғалды өңдеу үдерісін жүргізу.

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

20. Тұтас етті өңдеушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

21. Еңбек функцияларын айқындайтын, тұтас етті өңдеуші орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 3-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

22. Тұтас етті өңдеушінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 3-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

23. Тұтас етті өңдеушінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

3-параграф. Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы

24. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

25. Лауазымның мүмкін атаулары: ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы.

26. "Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: әр түрлі зарарсыздандыру желілерінде консерві еттерінің зарарсыздандыру үдерісін жүргізу.

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

28. Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 4-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

29. Еңбек функцияларын айқындайтын, ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 4-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

30. Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 4-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

31. Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 4-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

4-параграф. Табиғи шұжық қабығын әзірлеуші

32. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.

33. Лауазымның мүмкін атаулары: табиғи шұжық қабығын әзірлеуші.

34. "Табиғи шұжық қабығын әзірлеуші" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: бір текті малдың барлық ішектерін дайын фабрикатқа өңдеу бойынша бүкіл операциялар кешенін жүргізу.

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

36. Табиғи шұжық қабығын әзірлеушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

37. Еңбек функцияларын айқындайтын, табиғи шұжық қабығын әзірлеуші орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 5-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

38. Табиғи шұжық қабығын әзірлеушінің орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 5-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

39. Табиғи шұжық қабығын әзірлеушісінің құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 5, 6, 7-кестелерінде көрсетілген.

5-параграф. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы

40. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3-4.

41. Лауазымның мүмкін атаулары: ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы.

42. "Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: ет өнімдерін булау мен қуырып пісіру үрдісін жүргізу.

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

44. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

45. Еңбек функцияларын айқындайтын, ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 6-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

46. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 6-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

47. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 5 және 6-кестесінде көрсетілген.

6-параграф. Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы

48. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

49. Лауазымның мүмкін атаулары: дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы.

50. "Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: кесілген дүмбіл өнімдерді әзірлеу бойынша жұмыстарды орындау: котлет, фарш, бифштекс, бұршағы ет және тұшпара, автоматта жартылайфабрикаттарды өндіру.

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

52. Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

53. Еңбек функцияларын айқындайтын, дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 7-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

54. Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 7-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

55. Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 5, 6-кестесінде көрсетілген.

7-параграф. Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы

56. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 4.

57. Лауазымның мүмкін атаулары: шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы.

58. "Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: автоматты желіде шұжықтарды өндіру үдерісін жүргізу.

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

60. Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 8-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

61. Еңбек функцияларын айқындайтын, шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 8-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

62. Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 8-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

63. Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 8-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

8-параграф. Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы

64. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

65. Лауазымның мүмкін атаулары: жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы.

66. "Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: қатаң белгіленген режим бойынша (уақыт пен температура) пластинді пастерлеу-суыту қондырғысында жұмыртқа қоспасын пастерлеу, ыстау мен суыту үрдісін жүргізу.

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

68. Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 9-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

69. Еңбек функцияларын айқындайтын, жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 9-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

70. Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 9-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

71. Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 9-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

9-параграф. Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы

72. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

73. Лауазымның мүмкін атаулары: жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы.

74. "Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: кептіру аппаратында жұмыртқа қоспасын кептіру үдерісін жүргізу.

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

76. Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 10-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

77. Еңбек функцияларын айқындайтын, жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 10-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

78. Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 10-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

79. Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 10-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

10-параграф. Термокамера мен термоагрегаттар операторы

80. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 4.

81. Лауазымның мүмкін атаулары: термокамера мен термоагрегаттар операторы.

82. "Термокамера мен термоагрегаттар операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: еттің термиялық үдерісін жүргізу.

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

84. Термокамера мен термоагрегаттар операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 11-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

85. Еңбек функцияларын айқындайтын, термокамера мен термоагрегаттар операторы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 11-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

86. Термокамера мен термоагрегаттар операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 11-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

87. Термокамера мен термоагрегаттар операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 11-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

11-параграф. Ыстау қондырғысының операторы

88. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

89. Лауазымның мүмкін атаулары: ыстау қондырғысының операторы.

90. "Ыстау қондырғысының операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: үздіксіз және мерзімді (камераларды) ыстау қондырғыларында ыстаудың суық және ыстық әдісінің технологиялық үдеоісін жүргізу.

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

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

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

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

95. Ыстау қондырғысының операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 12-қосымшасының 5 кестесінде көрсетілген.

12-параграф. Ет өнімдерін аралаушы

96. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

97. Лауазымның мүмкін атаулары: ет өнімдерін аралаушы.

98. "Ет өнімдерін аралаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: жеке кесу стандарттарын және сұрыптар бойынша өнім нормаларын сақтап, барлық түрдегі тұтас еттерді (жарты ет, ширек) сұрыпты кесіктерге аралау.

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

100. Ет өнімдерін аралаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 13-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

101. Еңбек функцияларын айқындайтын, ет өнімдерін аралаушы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 13-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

102. Ет өнімдерін аралаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 13-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

103. Ет өнімдерін аралаушының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы кәсіби стандарттың 13-қосымшасының 5 кестесінде көрсетілген.

13-параграф. Шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторы

104. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

105. Лауазымның мүмкін атаулары: шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторы.

106. "Шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: іркілдек, зельц және қосымша өнімді шұжыққа арналған ет пен қосымша өнімдерді пісіру үдерісін жүргізу.

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

108. Шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 14-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

109. Еңбек функцияларын айқындайтын, шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторы орындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 14-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

110. Шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторының орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 14-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

111. Шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторының құзыреттіліктеріне қойылатын талаптар осы КС 14-қосымшасының 5 кестесінде көрсетілген.

4. КС әзірлеушілері

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

113. Келісу парағы, КС сараптамасы мен тіркелуі осы КС 15-қосымшасында көрсетілген.

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 1-қосымшасы

Қызмет түрлері, кәсіптер, біліктілік деңгейлері

№ р/с	Қызмет түрі атауы	Еңбек нарығы тенденцияларын есепке алғандағы кәсіп атауы	01-2005 Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуішісіне сәйкес кәсіптер атауы	С Б Ш біліктілік деңгейі
1.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	теріні өңдеуші	теріні өңдеуші	2-3
2.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	тұтас етті өңдеуші	тұтас етті өңдеуші	3
3.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы	ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы	3
4.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	табиғи шұжық қабығын әзірлеуші	табиғи шұжық қабығын әзірлеуші	1-3
5.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы	ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы	3-4
6.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы	дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы	2-3
7.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы	шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы	4
8.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы	жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы	3

9.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы	жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы	3
10.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	термокамера мен термоагрегаттар операторы	термокамера мен термоагрегаттар операторы	4
11.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	ыстау қондырғысының операторы	ыстау қондырғысының операторы	3
12.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	ет өнімдерін аралаушы	ет өнімдерін аралаушы	3
13.	Етті және ет өнімдерін өңдеу	шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторы	шұжық бұйымдарын термиялық өңдеу операторы	3

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 2-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	6121 Теріні өңдеуші
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, Ет өнімдерін өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Теріні өңдеуші
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-5

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар	
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Жоқ	
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес	
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Негізгі орта білімнен төмен емес, жалпы, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді

3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 1 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Ірі және ұсақ қара малдың терісін алу: еттің бауыздаған жерлерін, майды, шашақтарын алу
2	Теріні үстелге төсеу, қарау, малдың барлық түрінің терісінің өндірістің ақауларын анықтау және есепке алу.
3	Ірі және ұсақ қара малдың терісін алу: еттің бауыздаған жерлерін, майды, шашақтарын алу
4	Теріні үстелге төсеу, қарау, малдың барлық түрінің терісінің өндірістің ақауларын анықтау және есепке алу
5	Қолмен сүргімен (шалғы) немесе тиеу-айдау жонғысымен теріден басқыны алу

4-кесте. Теріні өңдеуші орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Тері	Қырғыш, сөре	1-1) Душ астында қан мен кірді қырғышпен жою
2	Тері	Атанақ, арба-құрылыс үстелі	2-1) Теріні атанақта шаю. Теріні сорғыту үшін арба-құрылыс үстеліне асып қою
3	Тері	Қырғыш, сөре	3-1) Душ астында қан мен кірді қырғышпен жою
4	Тері	Атанақ	4-1) Басқы терілерді сөрелерге басқыны малу және оны жою жеріне қою үшін жаю.
5	Тері	Атанақ	5-1) Теріні атанақта шаю

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі теріні өңдеушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап	Алға қойған нәтижелерге жету үшін стандартты және	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидалары. Басқы және басқысыз теріні өңдеу ережесі мен режимдерін білу.

береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	практикалық міндеттерді шеше білу	Қызмет көрсету жабдығы мен тетіктерінің құрылысы мен жұмыс ережесін білу
----------------------------------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі теріні өңдеушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Алға қойған нәтижелерге жету үшін стандартты және практикалық міндеттерді шеше білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидалары. Басқы және басқысыз теріні өңдеу ережесі мен режимдерін білу. Қызмет көрсету жабдығы мен тетіктерінің құрылысы мен жұмыс ережесін білу
4-1)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді	Тері өңдеудегі берілген нұсқаулық бойынша іс-қимыл тәсілін таңдау және жұмыс ахуалының жағдайларына сәйкес іс-қимылдарды түзету	Теріні жууға қойылатын технологиялық талаптарды білу
5-1)	Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді	Тері өңдеудегі жұмыс ахуалының жағдайларына сәйкес іс-қимылдарды түзету дағдылары	Тағам шикізатын жинау мен өңдеуге қойылатын санитарлық талаптарды білу

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 3-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7411 Тұтас етті өңдеуші
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, Ет өнімдерін өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Тұтас етті өңдеуші
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар

2-кесте. Тұтас етті өңдеушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар
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. Тұтас етті өңдеуші орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Малды өңдеу желілерінде және шұжық, ет консерві өндірісі мен ет дүмбіл өнімдерінің өндірісіне арналған шикізатты дайындау кезінде тұтас етті ылғалды және құрғақ өңдеу, ұрылған және қанталаған жерлерді алу, қабық кесіктерін, шашақтарды кесу, технологиялық нұсқаулыққа сәйкес тұтас етті майсыздандыру, құйрығы мен құйрық майын бөлу
2	Жуатын машиналарда, құбыршектен немесе гидроқылшакпен тұтас етті жуу, тұтас етте су қалдықтарын жою

4-кесте. Тұтас етті өңдеуші орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Тұтас ет	Пышақ, таңба	1-1) Станды желіні кесу, шпагатты дайындау, ілмекпен мойны мен алдыңғы аяғын байлау. Тұтас етке семіздігі бойынша таңба салу
2	Тұтас ет	Су, пышақ	2-1) Тұтас етті жуу. Мал дәрігерлігі және сұрыпты таңбаларды кесу, еттің артық қалдықтарына жол бермеу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі тұтас етті өңдеушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер

1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Алға қойған нәтижелерге жету үшін стандартты және практикалық міндеттерді шеше білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидалары. Қызмет көрсету жабдығы мен тетіктерінің құрылысын білу. Түрлі мал етінің қасиеттерін білу
2-1)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді	Тұтас етті өңдеудегі берілген нұсқаулық бойынша іс-қимыл тәсілін таңдау және жұмыс ахуалының жағдайларына сәйкес іс-қимылдарды түзете білу	Аспап-пышақтар, мусаттарды пайдалану ережелерін білу. Тұтас етті құрғақ және ылғалды өңдеуді тазарту бойынша технологиялық нұсқаулық талаптарын білу

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 4-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеушісі (МКЖ)	
Базалық топ	8271 Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, Ет өнімдерін өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	-

2-кесте. Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысының еңбек шарттары, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 1 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы орындайтын, еңбек

функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Санитарлық соғымханаларда қысыммен жұмыс істейтін жабық аппараттарда шартты жарамды ет пен қосалқы өнімдерді термиялық өңдеу үрдісін жүргізу
2	Жабдықты қосу мен сынау, механикалық тазарту, жуу және зарарсыздандыру
3	Шикізатты жүктеу мен дайын өнімді түсіру, оны суыту және ыдысқа салу

4-кесте. Ет шикізатын стерилдеу аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ет өнімдері	Термоөңдеу бойынша аппарат	1-1) Ет пен қосалқы өнімдерді термиялық өңдеу
	Термоөңдеу бойынша аппарат	Температура мен режим мөлшерлеуіштері	1-2) Аппаратта температура мен қысымды реттеу
2	Термоөңдеу бойынша аппарат	Жуатын құралдар	2-1) Механикалық тазарту, жуу, зарарсыздандыру
3	Ет өнімдері	Ыдыс	3-1) Оны суыту мен ыдысқа салу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ет шикізатын стерилдеу аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Стандартты және бір үлгілі практикалық міндеттерді шешу және алға қойған нәтижеге жету	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Қызмет көрсету жабдығының құрылысы
1-2)	Мәнсіз шығындар немесе тиімсіздік себебі бойынша наразылық білдіру мүмкін, бірақ ахуалды жақсарту үшін нақты қадамдар жасамайды	Күрделі емес практикалық міндеттерді орындау үшін негізгі практикалық және танымдық дағдыларды қолдана білу	Түрлі мал етінің қасиеттері
2-1)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді. Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді. Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады	Берілген нұсқаулық және алгоритм бойынша іс-қимыл тәсілін таңдау және жұмыс ахуалының жағдайларына сәйкес іс-әрекеттері түзету	Қысыммен жұмыс істейтін жабдықты пайдалану ережесі мен құрылысы
	Командада жақсы жұмыс істейді. Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі.	Ет шикізатын стерилдеуде қарапайым өндірістік жағдайларда іс-қимылды	Шартты дайын шикізат (тұтас ет, органдары), олардың

3-1)	Базалық ережелерді қолданады және алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	өздігінен түзету, өзін-өзі бақылау дағдысы	белгіленуі мен термиялық өңдеу режимдері
------	---------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	------------------------------------------

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 5-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуші (МКЖ)	
Базалық топ	7411 Табиғи шұжық қабығын әзірлеуші
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, Ет өнімдерін өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Табиғи шұжық қабығын әзірлеуші
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-5

2-кесте. Табиғи шұжық қабығын әзірлеушінің еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Мал соятын кәсіпорындар, пункттер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
1	Практикалық тәжірибе және/немесе жұмыс орнында қысқа мерзімді оқыту және/немесе негізгі орта, бірақ бастауыш білімнен төмен емес, білімі болған кезде қысқа мерзімді курс	Талап етілмейді
2	Жалпы, орта, бірақ негізгі ортадан төмен емес білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындық (білім ұйымы базасында қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 1 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Табиғи шұжық қабығын әзірлеуші орындайтын, еңбек

функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Машинада майсыздандырған соң қолмен шошқа, қой құрттарын, сиыр шеңберлерін қосымша қолмен тазарту операцияларында ішектерді өңдеу бойынша жұмыстарды орындау
2	Машинада майсыздандырған соң қолмен шошқа, қой құрттарын, сиыр шеңберлерін қосымша қолмен тазарту операцияларында ішектерді өңдеу бойынша жұмыстарды орындау
3	Шұжық өндірісі үшін ішек қабықшасын дайындау (малу, жуу)
4	Машинада майсыздандырған соң қолмен шошқа, қой құрттарын, сиыр шеңберлерін қосымша қолмен тазарту операцияларында ішектерді өңдеу бойынша жұмыстарды орындау
5	Шұжық өндірісі үшін ішек қабықшасын дайындау (малу, жуу)
6	Сұрыптар мен калибрлер бойынша тауар белгілеріне сәйкес тұздықта шаю мен төсеу

4-кесте. Табиғи шұжық қабығын әзірлеуші орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ішек шикізаты бар күбі	Сыйымдылық	1-1) Ыдыстан тұзды ішек шикізатын түсіру
	Жабдық	Жеке білім	1-2) Аспапты, мүкәммалды, ыдысты дайындау, су құбыры мен ауа құбырының жарамдылығын тексеру
2	Ішек шикізаты бар күбі	Сыйымдылық	2-1) Ыдыстан тұзды ішек шикізатын түсіру
	Жабдық	Жеке білім	2-2) Аспапты, мүкәммалды, ыдысты дайындау, су құбыры мен ауа құбырының жарамдылығын тексеру
3	Ішектер	Ауа айдауыш	3-1) Ішектерді сұрыптау мен калибрлеу (оларды ауамен үрлеу)
	Ішектер	Жеке білім	3-2) Ішекті малғаннан кейін бөлшектеу
4	Ішек шикізаты бар күбі	Сыйымдылық	4-1) Ыдыстан тұзды ішек шикізатын түсіру
	Жабдық	Жеке білім	4-2) Аспапты, мүкәммалды, ыдысты дайындау, су құбыры мен ауа құбырының жарамдылығын тексеру
5	Ішектер	Ауа айдауыш	5-1) Ішектерді сұрыптау мен калибрлеу (оларды ауамен үрлеу)
6	Ішектер	Жеке білім	6-1) Ішекті малғаннан кейін бөлшектеу
	Ішектер	Жеке білім	6-2) Ақауларын анықтау және өңделетін шұжық бұйымдарының түрі мен сұрпына байланысты белгіленген ұзындығы бойынша кесу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі табиғи шұжық әзірлеушінің қабығын құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Табиғи шұжық қабығын әзірлеуде практикалық міндеттерді шеше білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу . Ішектерді өндеуде әдіс тәсілдерін білу

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі табиғи шұжық қабығын әзірлеушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Табиғи шұжық қабығын әзірлеуде практикалық міндеттерді шеше білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Ішектерді өндеу кезінде әдістер мен тәсілдерін білу
2-2)	Мәнсіз шығындар немесе тиімсіздік себебі бойынша наразылық білдіру мүмкін, бірақ ахуалды жақсарту үшін нақты қадамдар жасамайды	Ж ұ м ы с жағдайларына сәйкес берілген нұсқаулық бойынша іс-қимыл тәсілін таңдай білу	Ішек шикізатына стандарттар және ішектің барлық түрінің дайын фабрикат өнімін білу

7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі табиғи шұжық қабығын әзірлеушінің құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Табиғи шұжық қабығын әзірлеуде қарапайым және практикалық міндеттерді шеше білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Ішектерді өндеу кезінде әдістер мен тәсілдерін білу
3-2)	Мәнсіз шығындар немесе тиімсіздік себебі бойынша наразылық білдіру мүмкін, бірақ ахуалды жақсарту үшін нақты қадамдар жасамайды	Жұмыс жағдайларына сәйкес берілген нұсқаулық бойынша іс-қимыл тәсілін таңдай білу	Ішек шикізатына стандарттар және ішектің барлық түрінің дайын фабрикат өнімін білу

3-1)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді	Ішектерді өңдеу кезінде іс-қимыл тәсілін таңдау дағдысы	Тірі ақау белгілері мен ішектің өндірістік ақаулары және оларды анықтау әдістерін білу
3-1)	Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді	Шұжық қабығын дайындау кезінде берліген нұсқаулықтарға сәйкес іс-қимыл тәсілін таңдай білу	Жабдықты пайдалану ережесі мен құрылысын білу
4-2)	Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады. Командада жақсы жұмыс істейді. Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді қолданады және алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Табиғи шұжық қабығын әзірлеуде қарапайым өндірістік жағдайларда іс-қимылды өздігінен түзету, өзін-өзі бақылау дағдысы	Өңделетін шұжық бұйымдарының түрлері үшін қабықтарға қойылатын технологиялық талаптар

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 6-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8271 Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, Ет өнімдерін өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3-5
4	6

2-кесте. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Мал соятын кәсіпорындар, пункттер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар	
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Жоқ	
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес	
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 1 жылдан кем емес

3	практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді
4	Жоғарғы деңгейлі техникалық және кәсіби білім (қосымша кәсіби дайындық), практикалық тәжірибе	Тәжірибесі 3 жылдан кем емес

3-кесте. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Қазандарда және плитада ет өнімдерін булау мен қуырып пісіру үрдісін жүргізу
2	Бу қысымы мен температуралық режимнің бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу
3	Өнімді консерві өндірісіне одан әрі өңдеуге беру
4	Ыстау камераларында тұтас ет пен құс етін ыстау процессін жүргізу
5	Температура режимін реттеу, технологиялық процестің ұзақтылығын бақылау және өнімнің дайын болуын анықтау
6	Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін бақылау, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестілігі
7	Бақылау-өлшеу аспаптарына, түтін генераторларына қызмет көрсету

4-кесте. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ет	Қазандар	1-1) Ет өнімдерін булау мен қуырып пісіру
2	Қазандар	Бақылау-өлшеу аспаптары	2-1) Бу қысымы мен температура режимін реттеу
3	Ет өнімдері	Арба	3-1) Өнімді консерві өндірісіне одан әрі өңдеуге беру
4	Ет, ет өнімдері	Ыстау қондырғысы Арба	4-1) Шикізатты тиеу және дайын өнімді түсіру
5	Қазандар Ыстау қондырғысы	Бақылау-өлшеу аспаптары	5-1) Температура режимін реттеу, технологиялық процестің ұзақтылығын бақылау және өнімнің дайын болуын анықтау
6	Шұжық өнімдері	Нормативтер	6-1) Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін бақылау
7	Жабдық	Газалау құралдары	7-1) Жабдықты тазалау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

--	--	--	--

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Ет өнімдерін термиялық өңдеуде стандартты міндеттерді шеше білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Қызмет көрсету жабдығы мен тетіктерінің құрылысы мен жұмыс ережесін білу. Өңдеудің аяқталу процессінің тәсілдерін білу
2-1)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді. Командада жақсы жұмыс істейді	Ет өнімдерін өңдеуде режим таңдай білу	Бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану ережесін және ет өнімдерін өңдеу режимдерін білу
3-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді және алдыңғы тәжірибені қолданады	Шикізат және қосымша материалдар нормаларын шығындауда білімін қолдана білу	Шикізат шығысы және қосалқы материалдар шығысы нормаларын білу

6-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
4-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Ет өнімдерін термиялық өңдеуде стандартты міндеттерді шеше білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Қызмет көрсету жабдығы мен тетіктерінің құрылысы мен жұмыс ережесін білу. Өңдеудің аяқталу процессінің тәсілдерін білу
5-1)	Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады	Ет өнімдерін өңдеуде режим таңдай білу	Бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану ережесін және ет өнімдерін өңдеу режимдерін білу
		Шикізат және қосымша	

6-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі	материалдар нормаларын шығындауда білімін қолдана білу	Шикізат шығысы және қосалқы материалдар шығысы нормаларын білу
7-1)	Базалық ережелерді қолданады және парасаттылығына мен алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Қызмет көрсету жабдығы мен тетіктерінің құрылысы мен жұмыс ережесін қолдану	Қызмет көрсету жабдығының құрылысын білу.

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 7-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8271 Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, Ет өнімдерін өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-4

2-кесте. Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Жалпы, орта, бірақ негізгі ортадан төмен емес білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындық (білім ұйымы базасында қысқа мерзімді курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 деңгейде тәжірибесі 1 жылдан кем емес

3-кесте. Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Кесілген дүмбіл өнімдерді әзірлеу бойынша жұмыстарды орындау: котлет, фарш, бифштекс, бұршағы ет және автоматта тұшпара – автомат тасымалдаушына лоттарды беру және салу, ақаулары бар дүмбіл өнімдерді дұрыстау, оларды лот жапсарларында тегістеу
2	Экспедицияға немесе тоназытқышқа өнімі бар жәшіктерді (қорап) беру
3	Жабдықты жинау, бөлшектеу, тазарту мен жуу

4-кесте. Дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Фарш, бифштекс, бұршағы ет, котлет	Жәшіктер, жұмыс киімі	1-1) Фаршты, бифштекті, бұршағы етті және котлеті бар лотты орауға және өнімді тасымалдауға технологиялық талаптарды сақтай отыра, жәшіктерге (қорап) салу
2	Фарш, бифштекс, бұршағы ет, котлет	Автоматты желі, жұмыс киімі	2-1) Автоматтың немесе желінің жұмысын реттеу, фарштың, ұнға қақталған кептірілген нанның тегіс түсуін қамтамасыз ету, лоттарды беру, дұрыс формалануын, мөлшерін, әзірленетін өнімге байланысты қақталуын қадағалау
3	Автоматты желі	Су, жуатын құралдар	3-1) Жабдықты жинау, бөлшектеу, тазарту мен жуу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Берілген міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Өнімнің барлық ассортиментін қалыптау бойынша білімін қолдана білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Қызмет көрсету жабдығының құрылысын, өнімнің барлық ассортиментін қалыптау бойынша технологиялық талаптарын білу
2-1)	Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді, жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады,	Қалыптау ақауларын жою	

командада жақсы жұмыс істейді	тәсілінің дағдылары	Қалыптау ақауын жою тәсілдері
-------------------------------	---------------------	-------------------------------

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі дүмбіл өнімдерді өндіру бойынша автоматтар операторының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
2-1)	Берілген міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Өнімнің барлық ассортиментін қалыптау бойынша білімін қолдана білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Қызмет көрсету жабдығының құрылысын, өнімнің барлық ассортиментін қалыптау бойынша технологиялық талаптарын білу
2-2)	Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді, жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады, командада жақсы жұмыс істейді	Қалыптау ақауларын жою тәсілінің дағдылары	Қалыптау ақауын жою тәсілдері
3-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді қолданады және алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Дүмбіл өнімдерді салу мен орау дағдылары	Дүмбіл өнімдерді салу мен орауға және қолданатын ыдысқа қойылатын талаптар

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 8-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8271 Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, Ет өнімдерін өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
4	6

2-кесте. Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар
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
4	Жоғарғы деңгейлі техникалық және кәсіби білім (қосымша кәсіби дайындық), практикалық тәжірибе	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 3 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Автоматты желіде шұжықшаларды өндіру үрдісін жүргізу
2	Фарш айдаушының, қалыптау агрегатының, бағдарлау мен төсеу автоматының, технологиялық блоктың (қуыру, пісіру, суыту камерасы), технологиялық конвейердің, автоматты орау бойынша жабдықтың, суық ауаны әзірлеу жүйесінің, гидротізбекті механизмнің, КИП құралдары мен автоматика жұмысын бақылау
3	Технологиялық режим параметрлерін реттеу

4-кесте. Шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Өндірістік желі	Бақылау-өлшеу аспаптары	1-1) Автомат жұмысын бос жүрісте тексеру.
2	Ет	Өндірістік желі	2-1) Желі жұмысын қадағалау.
3	Өндірістік желі	Бақылау-өлшеу аспаптары	3-1) Автомат жұмысын бақылау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі шұжықшаларды өндірудің автоматты желісінің операторының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Жұмыс кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Автоматты желі құрамына енетін машиналар мен аппараттарды реттеу ережесі мен құрылысына білімін қолдана білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Автоматты желі құрамына енетін машиналар мен аппараттарды реттеу ережесі мен құрылысын білу
2-1)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді. Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді.	Бақылау-өлшеу аспаптары және автоматика аспаптарымен жұмыс	Бақылау-өлшеу аспаптары және автоматика

	Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады. омандада жақсы жұмыс істейді	істеуде дағдыларды қолдана білу	аспаптарымен жұмыс ережелері білу
3-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді қолданады және парасаттылығы мен алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Шикізат өңдеудің технологиялық режимдерінің білімін қолдана білу	Шикізат өңдеудің технологиялық режимдерін білу. Дайын өнімге арналған стандарттарды білу

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 9-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуші (МКЖ)	
Базалық топ	8271 Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49 шығарылым, Құс өңдеу
БТБА бойынша кәсібі	Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы
СВШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

2-кесте. Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар	
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Жоқ	
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес	
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 1 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)

1	Қатаң белгіленген режим бойынша (уақыт пен температура) пластинді пастерлеу-суыту кондырғысында жұмыртқа қоспасын пастерлеу, ұстау мен суыту үрдісін жүргізу
2	Берілген температура режимдеріне сәйкес пастерлеу, ұстау, суыту, қысым, температура, бу беру мен суды суыту үрдістерін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу
3	Дайын өнім сапасын бақылау

4-кесте. Жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Пастерлеу-суыту кондырғысы	Аспаптар	1-1) Жабдықты реттеу мен оның жұмысында жарамсыздықтарды жою
2	Жұмыртқа қоспасы	Пастерлеу-суыту кондырғысы.	2-1) Пастерлеу-суыту кондырғысына жұмыртқа қоспасын беру
3	Пастерлеу-суыту кондырғысы	Жуатын құралдар	3-1) Жабдықты бөлшектеп және жинап, зарарсыздандыру ерітінділерімен жабдықты тазарту мен жуу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі жұмыртқа қоспасын пастерлеу аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Пластинді пастерлеу-суыту кондырғысы жұмысының принципі мен құрылысына білімін қолдана білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Пластинді пастерлеу-суыту кондырғысы жұмысының принципі мен құрылысын білу
2-1)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді. Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді. Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады. Командада жақсы жұмыс істейді	Бақылау-өлшеу аспаптары мен сигналды аспаптарды реттеу, қызмет көрсету, ретке келтіру бойынша дағдылар	Қысыммен аппарат жұмысындағы ереже, бақылау-өлшеу аспаптары мен сигналды аспаптарды реттеу, қызмет көрсету, ретке келтіру бойынша нұсқаулық
3-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді қолданады және парасаттылығы мен алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Ет және құс өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарында жуу мен алдын ала зарарсыздандыру бойынша нұсқаулыққа білімін қолдану	Ет және құс өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарында жуу мен алдын ала зарарсыздандыру бойынша нұсқаулық

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8271 Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49 шығарылым, Құс өңдеу
БТБА бойынша кәсібі	Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	5

2-кесте. Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 1 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Арнайы жабдықтар жұмыртқа қоспасын кептіру үрдісін жүргізу
2	Кептіру жабдығының жағдайын тексеру және жұмысқа дайындау
3	Қондырғы жұмысын, кептіру үрдісін және бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін қадағалау, аспаптар көрсеткіштерінің журналына мерзімді жазу

4-кесте. Жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

--	--	--	--

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Жұмыртқа қоспасы	Өлшеуіш құралдары	1-1) Кептіруге түсетін жұмыртқа қоспасы сапасын тексеру
2	Жұмыртқа қоспасы	Жұмыртқа қоспасын беру аппараты	2-1) Жұмыртқа қоспасын беруді және температура режимін реттеу
3	Жұмыртқа қоспасын кептіру мен беру аппараты	Жуатын құралдар	3-1) Дискті жуу мен орнату, бүріккіні тазарту немесе ауыстыру, жабдықты тазарту, тетіктерді майлау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі жұмыртқа қоспасын кептіру аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Жұмыртқаның физикалық-химиялық қасиеттерін білуін қолдана білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Жұмыртқаның физикалық-химиялық қасиеттерін білу. Кептіруге түсетін жұмыртқа қоспасының сапасына қойылатын талаптарды білу
2-1)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді. Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді. Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады. Командада жақсы жұмыс істейді	Кептіру қондырғысы жұмысының режимін таңдау дағдылары	Кептіру қондырғысы жұмысының режимін білу. Меланжға, құрғақ жұмыртқа ұнтағына стандарттар мен техникалық жағдайларды білу
3-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді қолданады және алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Қарапайым өндірістік жағдайларда іс-қимылды өздігінен түзету, өзін-өзі бақылау дағдысын көрсете отыра, күрделі емес практикалық міндеттерді орындау үшін негізгі практикалық және танымдық дағдыларды қолдана біледі	Ет және құс өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарында жуу мен алдын ала зарарсыздандыру бойынша нұсқаулықты білу

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 11-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)

Базалық топ	8271 Термокамера мен термоагрегаттар операторы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49 шығарылым, Ет өнімдерін өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Термокамера мен термоагрегаттар операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
4	6

2-кесте. Термокамера мен термоагрегаттар операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар	
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
4	Жоғарғы деңгейлі техникалық және кәсіби білім (қосымша кәсіби дайындық), практикалық тәжірибе	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 3 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Термокамера мен термоагрегаттар операторы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Термокамера мен термоагрегаттарда жоғары сұрыпты шұжық бұйымдарын термиялық өңдеудің технологиялық үрдісін жүргізу
2	Дайын өнім сапасының көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау
3	Бақылау-өлшеу аспаптарына, түгін генераторларына қызмет көрсету, оларды мерзімді тазарту

4-кесте. Термокамера мен термоагрегаттар операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Ет өнімдері	Нормативтік-техникалық талаптар	1-1) Дайын өнім сапасының көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау
2	Термокамера	-	2-1) Камерада санитарлық-гигиеналық режимді сақтау

3	Жабдық	Тазарту құралдары	3-1) Жабдықты бөлшектеп және жинап, зарарсыздандыру ерітінділерімен жабдықты тазарту мен жуу
---	--------	-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

5-кесте. СБШ біліктіліктің 4-деңгейлі термокамера мен термоагрегаттар операторының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Жеке тораптар жұмысында ақауларды анықтау және жоюын анықтау дағдылары	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Бақылау-өлшеу аспаптарының әрекетінің принципі мен құрылысы, жеке тораптар жұмысында ақауларды анықтау және жою тәсілдерін білу
2-1)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді. Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді. Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады. Командада жақсы жұмыс істейді	Бу, ауа және су коммуникацияларына қызмет көрсету сызбасы мен ережесін, дайын өнім рецептіне білімін қолдана білу	Бу, ауа және су коммуникацияларына қызмет көрсету сызбасы мен ережесін, дайын өнім рецептіні білу
3-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді қолданады және алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Технологиялық үрдістер параметрлерін қолдана білу	Технологиялық үрдістер параметрлерін білу

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 12-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8271 Ыстау қондырғысының операторы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	50-шығарылым, Балық және теңіз өнімдерін табу мен өңдеу
БТБА бойынша кәсібі	Ыстау қондырғысының операторы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4-5

2-кесте. Ыстау қондырғысының операторының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар,
--------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

		малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 1 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Ыстау қондырғысының операторы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Біліктілігі анағұрлым жоғары оператор басшылығымен мерзімді және үздіксіз қимылдағы ыстау қондырғыларында (камералар) суық немесе ыстық тәсілмен балықты ыстаудың технологиялық үрдісін жүргізу
2	Түрі мен мөлшер құрамына, бөлу тәсіліне, май құрамы мен ыстауға келіп түскен балық шикізатының сапасына байланысты балықты ыстаудың технологиялық режимдерін орындауды бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика құралдары көмегімен қамтамасыз ету
3	Дайын балық өнімі сапасының көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау

4-кесте. Ыстау қондырғысының операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралы	Міндеттер (еңбек әрекеттерінің сипаттамасы)
1	Түтін-генератор	Отын	1-1) Түтін-генераторларды отынмен жүктеу
	Ыстау камерасы	Отын	1-2) Ыстау камерасы еденінде отынды төсеу мен жандыру
2	Түтін-генератор	Техникалық құралдар	2-1) Бақылау-өлшеу аспаптарына, түтін-генераторларға қызмет көрсету
3	Журнал	Қалам	3-1) Журналда жазба жүргізу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ыстау қондырғысының операторының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер

1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Түтін-генераторларға қызмет көрсету ережесін қолдана білу	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Түтін-генераторларға қызмет көрсету ережесін білу
1-2)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді	Ы с т а у қондырғыларына қызмет көрсетуінің дағдылары	Ы с т а у қондырғыларының құрылымы мен оларға қызмет көрсету ережесін білу
2-1)	Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді. Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады. Командада жақсы жұмыс істейді	Бақылау-өлшеу аспаптарының қолдану дағдылары	Бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы мен әрекетінің принциптерін білу
3-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді қолданады және парасаттылығы мен алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Ыстау қондырғылары жұмысында ақауларды анықтау және жою тәсілдерін таңдай білу	Ы с т а у қондырғылары жұмысында ақауларды анықтау және жою тәсілдері

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 13-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7411 Ет өнімдерін аралаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49-шығарылым, Ет өнімдерін өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Ет өнімдерін аралаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3-5

2-кесте. Ет өнімдерін аралаушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес

С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 1 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Ет өнімдерін аралаушысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Өлшеніп оралған ет, блокты ет өнімдері, рагу, кеспе жинағы және басқа ет сүйекті дүмбіл өнімдер үшін шикізатты іріктеу мен дайындау
2	Жеке кесу стандарттарын және сұрыптар бойынша өнім нормаларын сақтап, барлық түрдегі тұтас еттерді (жарты ет, ширек) сұрыпты кесіктерге аралау
3	Аралау станогын ретке келтіру, сынау мен реттеу, түзету, кескіш төсемдерді ұштау

4-кесте. Ет өнімдерін аралаушысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Тұтас ет	Пышақ	1-1) Аралау алдында тұтас етті, жарты етті, ширекті негізгі кесіндіге мүшелу
	Ет сүйекті дүмбіл өнімдер	Қолғап	1-2) Өлшеніп оралған ет, блокты ет өнімдері, рагу, кеспе жинағы және басқа ет сүйекті дүмбіл өнімдер үшін шикізатты іріктеу мен дайындау
2	Тұтас ет	Балта Аралау станогы	2-1) Тұтас етті аралау (кесу)
3	Аралау станогы	Техникалық құжаттама Аспаптар	3-1) Аралау станогын ретке келтіру мен реттеу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі ет өнімдерін аралаушының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ	Шикізатты іріктеу мен дайындау ережесіне, ет сүйекті дүмбіл өнімдерге және өлшеп оралған ет	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Шикізатты іріктеу мен дайындау ережесін, ет

	қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	стандарттарының білімін қолдана білу	сүйекті дүмбіл өнімдерге және өлшеп оралған етке стандарттарын білу
1-2)	Басқалардың қабілеттері туралы оң пайымдайды, басқаларды өз пікірін білдіруге көтермелейді	Барлық түрдегі малдың тұтас етінің анатомиялық құрылысы туралы білімін қолдана білу	Барлық түрдегі малдың тұтас етінің анатомиялық құрылысын білу
2-1)	Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді. Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады	Тұтас етті жеке сұрыптық кесу стандарттарын қолдану дағдылары	Тұтас етті жеке сұрыптық кесу стандарттарын білу
3-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетті ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді қолданады және алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Аралау станогына кескіш төсемді орнату дағдылары	Аралау станогының құрылысын және аралау станогына кескіш төсемді орнату ережесін білу

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 14-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8271 Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	49 шығарылым, Ет өнімдері өндірісі
БТБА бойынша кәсібі	Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	3-5

2-кесте. Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Мал соятын кәсіпорындар, пунктер мен цехтер, фермерлік шаруашылықтар, малды өңдеу және убой өнімдері бойынша кәсіпорындар	
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Жоқ	
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес	
С Б Ш біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған кезде практикалық тәжірибесі және/немесе кәсіби дайындығы (бір жылға дейін кәсіби даярлық бағдарламалары бойынша білім ұйымдары базасында курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындық, не алдыңғы позицияларда 1 жылдан кем емес тәжірибесі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы орындайтын, еңбек функцияларын анықтайтын, КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Термокамералар мен термоагрегаттарда жоғары сұрыпты шұжық бұйымдарын термиялық өңдеудің технологиялық үрдісін жүргізу
2	Дайын өнім сапасының көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау
3	Бақылау-өлшеу аспаптарына, түгін генераторларға қызмет көрсету, оларды мерзімді тазарту

4-кесте. Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Шұжық өнімі	Нормативтік-техникалық талаптар	1-1) Дайын өнім сапасының көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау
2	Термокамера	-	2-1) Камераларда санитарлық-гигиеналық режимнің сақталуы
3	Жабдық	Тазарту құралдары	3-1) Жабдықты бөлшектеп және жинап, зарарсыздандыру құралдарымен жабдықты тазарту және жуу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысының құзыретіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Белгілі міндеттерді орындау кезінде өз денсаулығы мен қауіпсіздігі және басқа адамдардың денсаулығы мен қауіпсіздігіне жауап береді, сондай-ақ қоршаған ортаны қорғауға жауапкершілік алады	Жеке тораптар жұмысында ақаулар мен кемшіліктерді жою дағдылары	Қауіпсіздік техникасы және денсаулық сақтау қағидаларын білу. Бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы мен әрекет ету принципін, жеке тораптар жұмысында ақаулар мен кемшіліктерді анықтау және жою тәсілдерін білу
2-1)	Жұмыста өзгерістерге тез бейімделеді. Жаңа мүмкіндіктерді көреді және оларды пайдаланады. Командада жақсы жұмыс істейді	Ауа, бу, су коммуникацияларына қызмет көрсету сызбалары мен ережелерін, дайын өнім рецептінің білімін қолдана білу	Ауа, бу, су коммуникацияларына қызмет көрсету сызбалары мен ережелерін, дайын өнім рецептін білу

3-1)	Басқаларға уақытылы хабарлайды, барлық қажетгі ақпаратпен бөліседі. Базалық ережелерді қолданады және алдыңғы тәжірибеге сүйенеді	Технологиялық үрдістер параметрлерін қолдана білу	Технологиялық үрдістер параметрлерін білу
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------	-------------------------------------------

Ет және ет өнімдерін қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 15-қосымшасы

Келісу парағы

Ұйымның атауы
Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі

Осы КС тіркелді _____

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

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