

Жеміс, көкөніс және жанғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартты бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2014 жылғы 21 қаңтардағы № 20/44 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2014 жылы 21 мамырда № 9459 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. Жеміс, көкөніс және жанғақтарды 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

Қазақстан Республикасы
Ауыл шаруашылығы министрінің
2014 жылғы 21 қаңтардағы
№ 20/44 бұйрығымен
бекітілген

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандарт

1. Жалпы ережелер

1. Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу 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 бағытталады;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15) салалық біліктілік шеңбері – салада құпталатын біліктілік деңгейлерінің құрылымдалған сипаттамасы;

16) ұлттық біліктілік шеңбері – еңбек нарығында құпталатын біліктілік деңгейлерінің құрылымдалған сипаттамасы;

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

2. КС паспорты

5. Экономикалық қызмет түрі (кәсіби қызмет саласы): Қазақстан Республикасының Мемлекеттік жіктеушісі 03-2007: 10.32 Жемістер мен көкөніс шырындары. 10.31 Өңделген және консервіленген картоп. 10.39 Өңделген консервіленген басқа жемістер мен көкөністер.

6. Экономикалық қызмет түрінің (кәсіби қызмет саласының) негізгі мақсаты: адам өмірі мен денсаулығына, қоршаған ортаға арналған азық-түлік өнімдердің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, отандық өнімдердің бәсекеге қабілеттілігін арттыру

КС жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеу жөніндегі кәсіби қызметі саласында еңбек заттарына, сапасына, жағдайына, қызметкерлердің біліктілігі мен құзыреттілігіне қойылатын талаптарды белгілейді.

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

Стандарт талаптары қызмет түрлеріне және осы саланың төмендегі кәсіптеріне жатады:

азық-түлік өнімін басушы-сығушы;

қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы;

көкөністерді тұздаушы;

консервілеу өнімдерін салушы-құюшы;

көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы;

сублимациялық қондырғы аппаратшысы;

қайнатушы

3. Еңбек қызмет (кәсіп) түрлерінің карточкалары

1-параграф. Азық-түлік өнімін басушы-сығушы

8. СБШ бойынша біліктілік деңгейі - 1-3.

9. Лауазымның мүмкін атаулары: азық-түлік өнімін басушы-сығушы.

10. "Азық-түлік өнімін басушы-сығушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: тағам өнімін сусыздандыру технологиялық үдерісін жүргізу.

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

12. Азық-түлік өнімін басушы-сығушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

13. Азық-түлік өнімін басушы-сығушы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы КС 2-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

14. Азық-түлік өнімін басушы-сығушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 2-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

15. Азық-түлік өнімін басушы-сығушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар осы КС 2-қосымшасының 5, 6, 7-кестелерінде көрсетілген.

2-параграф. Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы

16. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

17. Лауазымның мүмкін атаулары: қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы.

18. "Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: қызанақ шырынын өндіру үрдісін жүргізу.

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

20. Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

21. Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы КС 3-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

22. Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 3-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

23. Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысының құзыреттілігіне қойылатын талаптар осы КС 3-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

3-параграф. Көкөністерді тұздаушы

24. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

25. Лауазымның мүмкін атаулары: көкөністерді тұздаушы.

26. "Көкөністерді тұздаушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: көкөністерді тұздау.

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

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

29. Көкөністерді тұздаушы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы КС 4-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

30. Көкөністерді тұздаушысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 4-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

31. Көкөністерді тұздаушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар осы КС 4-қосымшасының 5, 6-кестелерінде көрсетілген.

4-параграф. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы

32. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 1-3.

33. Лауазымның мүмкін атаулары: консервілеу өнімдерін салушы-құюшы.

34. "Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: жартылай фабрикаттарды қолмен салу.

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

36. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

37. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын, КС бірліктерінің тізбесі осы КС 5-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

38. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 5-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

39. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшының құзыреттілігіне қойылатын талаптар осы КС 5-қосымшасының 5, 6, 7-кестелерінде көрсетілген.

5-параграф. Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы

40. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

41. Лауазымның мүмкін атаулары: көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы.

42. "Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: күкірт газымен немесе күкірт қышқылымен шәрбатты, шырынды, суды және басқа жартылай фабрикаларды өңдеу (тазарту) үрдістерін жүргізу.

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

44. Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысының еңбек шарттарына, білімі және тәжірибесіне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген.

45. Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы КС 6-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

46. Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы және еңбек әрекеттері осы КС 6-қосымшасының 4-кестесінде көрсетілген.

47. Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысының құзыреттілігіне қойылатын талаптар осы КС 6-қосымшасының 5, 6-кестелерінде көрсетілген.

6-параграф. Сублимациялық қондырғы аппаратшысы

48. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 3.

49. Лауазымның мүмкін атаулары: сублимациялық қондырғы аппаратшысы.

50. "Сублимациялық қондырғы аппаратшысы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: сублимациялық кептірудің технологиялық үрдісін жүргізу.

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

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

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

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

55. Сублимациялық қондырғы аппаратшысының құзыреттілігіне қойылатын талаптар осы КС 7-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген.

7-параграф. Қайнатушы

56. СБШ бойынша біліктілік деңгейі – 2-3.

57. Лауазымның мүмкін атаулары: қайнатушы.

58. "Қайнатушы" кәсібі субъектінің негізгі қызметін жүзеге асыруға байланысты міндеттерді білуге және атқара білуге міндеттейді: қызанақ шырыны агрегатында өнімдерді өндіру үрдісін жүргізу.

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

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

61. Қайнатушы орындайтын еңбек функцияларын айқындайтын КС бірліктерінің тізбесі осы КС 8-қосымшаның 3-кестесінде көрсетілген.

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

63. Қайнатушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар осы КС 8-қосымшасының 5, 6-кестелерінде көрсетілген.

4. КС әзірлеушілері

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

65. Келісу парағы, КС сараптамасы мен тіркелуі осы КС 9-қосымшасында көрсетілген.

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды
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 жіктеушісіне сәйкес кәсіптер атауы	С Б Ш біліктілік деңгейлері
1.	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеу	Азық-түлік өнімін басушы-сығушы	Азық-түлік өнімін басушы-сығушы	1-3

2.	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеу	Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы	Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы	3
3.	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеу	Көкөністерді тұздаушы	Көкөністерді тұздаушы	2-3
4.	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеу	Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы	Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы	1-3
5.	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеу	Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы	Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы	2-3
6.	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеу	Сублимациялық қондырғы аппаратшысы	Сублимациялық қондырғы аппаратшысы	2-3
7.	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеу	Қайнатушы	Қайнатушы	2-3

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 2-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8275 Азық-түлік өнімін басушы-сығушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	48-шығарылым, Азық-түлік өнімі өндірістерінің жалпы кәсіптері
БТБА бойынша кәсібі	Азық-түлік өнімін басушы-сығушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3-5

2-кесте. Азық-түлік өнімін басушы-сығушының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Цех, өндіріс, комбинат, фабрика, зауыт
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Бірқатар тыныс алу органдары және тері асты жасымықшалары ауруларының дамуы, жүйке-бұлық ет аппаратына түсетін жоғары жүктеме, шудың жоғары деңгейде болуы, жоғары әлсіздік
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 оқу (нұсқаулық) және/немесе бастауыш білімнен төмен емес негізгі орта білімі болған жағдайда қысқа мерзімді курстар	Талап етілмейді
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2-деңгейде кем дегенде 1 жыл

3-кесте. Азық-түлік өнімін басушы-сығушы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Айналатын конуста цитрусты жемістерден шырынды сығу, шырынның толық алынуын және ағуын қадағалау, қалдықтарды жою және айналатын конкусты жуу және сүрту; түрлі жүйедегі баспақтарда ылғалды сығу әдісімен азық-түлік өнімін сорғытудың технологиялық үрдісін жүргізу, шикізатты баспаққа тасымалдаушы құралдармен беру; бастапқы ылғалдылыққа байланысты азық-түлік өнімін сығуды аяқтау уақытын анықтау
2	Құрғатылған өнімді түсіру, түрлі жүйедегі қол баспақтарда шырынды сығудың технологиялық үрдісін жүргізу; ұсақталған қоспаны жинау және баспақты қолмен түсіру, қоспаны баспақтау; қоспаны баспақтау үрдісінде араластыру, қолмен баспақты түсіру; шырынды, сорпаны ыдысқа ағызу, жабдықты іске қосу мен тоқтату, оның жұмысында ақауларды жою, қызмет көрсетілетін баспақтарды тазарту, жуу мен майлау; бастапқы ылғалдылық пен өнім сортына байланысты өнімді сығуды аяқтау уақытын белгілеу; шырын мен ерітінділерді ыдысқа айдап ағызу, сүзгілеу матасын тазарту; тетіктер жұмысын және сынама қорытындылары бойынша алынған өнім сапасын бақылау, дайын азық-түлік өнімінің сынамасын іріктеу
3	Мерзімді әрекет ететін түрлі жүйелердегі баспақтарда азық-түлік шикізатынан майды немесе тоң майды сығудың технологиялық үрдісін жүргізу; шикізатты белгіленген нормаларға дейін қыздыру мен ылғалдату, оны баспақтарға тең мөлшерде беру және кейінгі операциялар; бақылау-өлшеу аспаптарының қорытындылары бойынша және көзбен шолып, баспақтардың (баспақтау жылдамдығы), бөлу шнектерінің, тасымалдау құрылғыларының жұмысын бақылау, майды берудің және жомда майдың болуының белгіленген нормаларын қамтамасыз ету; азық-түлік өнімінің сынамаларын іріктеу, қысымды, өнімнің майлануына байланысты температураны, сығу уақытын реттеу; қызмет көрсету жабдығын іске қосу мен тоқтату және жұмыста оның ақауларын жою, мерзімді әрекет ететін баспақтарда шырынды сығудың технологиялық үрдісін жүргізу
4	Түрлі жүйедегі және құрылымдағы мерзімді әрекет ететін баспақтарда майлы тұқымдардан жомды және жоғары сапалы майды алудың технологиялық үрдісін жүргізу; баспақтардың тең мөлшерде түсуін қамтамасыз ету, қызмет көрсетілетін баспақтың жұмысын жөндеу және іске қосу; баспақтауға түсетін шикізатты ұсақтау, ылғалдау, қуыру дәрежесін, май мен жом сапасын және сыртқы түрін бақылау-өлшеу аспаптары көрсеткіштері бойынша қадағалау; химиялық талдаулар және органолептикалық қорытындылар бойынша жомда май құрамын, май сапасын бақылау, майды алдын ала тазартуға және одан әрі өңдеуге беру; қызмет көрсету жабдығының жұмыс режимін реттеу, престеудің технологиялық режимінен ауытқуларды ескерту және пресс жұмысында бұзушылықтарды жою; қосу ленталары бар үздіксіз әрекет

ететін жоғары өнім беруші баспақтарда басқару пультінен шырынды сығудың технологиялық үрдісін жүргізу

4-кесте. Азық-түлік өнімін басушы-сығушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Тұқымдар, шырындар, цитрус тұқымдары, шырындырдың ағуы	Сыққыш аппарат, қолғап, халат, айналмалы конус	1-1) Сығу аппаратына жемісті қосу, айналатын конуста цитрусты жемістерден шырынды сығу 1-2) Шырынның толық алынуын және ағуын қадағалау, сығу аппаратын реттеу, айналмалы конусты жуу, сұрту
2	Азық-түлік өнімі, шикізат, құрғатылған өнім, баспақ, тұқымдар, шырын, сорпа, жабдық, сыққыш аппарат, сүзгілеу матасы, азық-түлік	Тасымалдау құралы, түрлі жүйедегі баспақтар, сағат, сыққыш аппарат, арба, қолғап, халат, араластыруға арналған аспаптар, сыққыш аппарат, ыдыс, жабдық, пульт, жууға арналған құралдар, шүберек	2-1) Түрлі жүйедегі баспақтарда ылғалды сығу әдісімен азық-түлік өнімін сорғытудың технологиялық үрдісін жүргізу, шикізатты баспаққа тасымалдаушы құралдармен беру; бастапқы ылғалдылыққа байланысты азық-түлік өнімін сығуды аяқтау уақытын анықтау 2-2) Құрғатылған өнімді түсіру, түрлі жүйедегі қол баспақтарда шырынды сығудың технологиялық үрдісін жүргізу; ұсақталған қоспаны жинау және баспақты қолмен түсіру, қоспаны баспақтау; қоспаны баспақтау үрдісінде араластыру, қолмен баспақты түсіру; шырынды, сорпаны ыдысқа ағызу, жабдықты іске қосу мен тоқтату, оның жұмысында ақауларды жою 2-3) Мерзімді әрекет ететін түрлі құрылым баспақтарда азық-түлік шикізаты мен өнімдерінен шырынды сығудың технологиялық үрдісін жүргізу, бастапқы ылғалдылық пен өнім сортына байланысты өнімді сығуды аяқтау уақытын белгілеу, шырындар мен ерітінділерді ыдысқа ағызу, сүзгілеу матасын тазарту, тетіктер жұмысын және сынама қорытындылары бойынша алынған өнім сапасын бақылау
3	Май, жом, шикізат, баспақ, шнек, тасымалдау құралы, май, жомдағы май, азық-түлік өнімі, майлы өнім,	Түрлі жүйедегі баспақтар, нормалар, шнек, бақылау-өлшеу аспаптары, азық-түлік өнімінің сынамалары, жәшік, бак, термометр	3-1) Май мен тоң майды азық-түлік шикізатынан сығу, шикізатты белгіленген нормаларға дейін қыздыру мен ылғалдату, оны баспақтарға тең мөлшерде бақылау-өлшеу аспаптарының қорытындылары бойынша тасымалдау құрылғылары арқылы беру 3-2) Майды берудің және жомда майдың болуының белгіленген нормаларын

	қызмет көрсетілетін құралдары, шырындар	, сыққыш аппарат, қызмет көрсетілетін құралдары, басқару пульті	қамтамасыз ету, азық-түлік өнімінің сынамаларын іріктеу
			3-3) Қысымды, өнімнің майлануына байланысты температураны, сығу уақытын реттеу, қызмет көрсету жабдығын іске қосу мен тоқтату және жұмыста оның ақауларын жою, мерзімді әрекет ететін баспақтарда шырынды сығудың технологиялық үрдісін жүргізу
4	Майлы дақылдар, май, жомдағы май, шикізат, азық-түлік өнімдері, қызмет көрсетілетін құралдары	Баспақ, құрылым, қызмет көрсетілетін баспақ, бақылау-өлшеу аспаптары	4-1) Түрлі жүйедегі және құрылымдағы мерзімді әрекет ететін баспақтарда майлы тұқымдардан жомды және жоғары сапалы майды алудың технологиялық үрдісін жүргізу, баспақтың тең мөлшерде жүктелуін қамтамасыз ету 4-2) Қызмет көрсетілетін баспақты іске қосу мен жұмысын жөндеу, баспақтауға түсетін шикізатты ұсақтау, ылғалдау, қуыру дәрежесін, май мен жом сапасын және сыртқы түрін бақылау-өлшеу аспаптары көрсеткіштері бойынша қадағалау, қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс режимін реттеу, баспақтаудың технологиялық режимінен ауытқуларды ескерту және баспақтың жұмысында ақауларды жою

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі азық-түлік өнімін басушы-сығушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеу кезінде орындаған кезде ережелер мен нормалардың сақталуына жауапкершілік, тікелей бақылаумен және (немесе) басшылықпен тапсырманы орындау қажеттілігін түсіну	Көкөністерді өңдеу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді шешу және алға қойған қорытындыға жету	Жемістерді сығу аппаратына қосу, айналатын конуста цитрусты жемістерден шырынды сығу ережелерін білу
1-2)	Шырынды толық көлемінде алынуды бақылау қағидаларына жауапкершілікпен қарау және түсіну, сығу аппаратын реттеу ережесіне жауапкершілікпен қарау және түсіну, қалдықтарды жою ережесіне жауапкершілікпен қарау және түсіну	Белгілі бір жағдайдағы стандартты тапсырмаларды шеше білу, сығу аппаратын реттеу кезінде негізгі дағдыны қолдана білу, көкөністерді өңдеу және қалдықтарды жою кезінде стандартты тапсырмаларды орындай білу	Шырынның толық алынуы мен оның ағуын қадағалау ережесі, сығу аппаратын реттеу ережесі, қалдықтарды жою ережелерін білу
2-1)	Жемістер мен жаңғақтарды өңдеу кезінде орындаған кезде ережелер мен нормалардың сақталуына жауапкершілік, тікелей бақылаумен және (немесе) басшылықпен	Көкөністерді өңдеу кезінде стандартты тапсырмаларды шеше	Цитрус жемістерін сығу аппаратына қосу, айналатын конуста цитрусты жемістерден

	тапсырманы орындау қажеттілігін түсіну	білу, айналатын конуста цитрусты жемістерден шырынды сығу дағдыларын білу	шырынды сығу ережелерін білу
2-2)	Шырынды толық сығуын бақылау ережелері мен жауапкершілігін түсіну, жұмыс ережесі шеңберінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Күрделі емес практикалық міндеттерді шешу үшін негізгі практикалық дағдыны қолдану	Шырынның толық алынуы мен оның ағуын қадағалау ережелерін білу

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі азық-түлік өнімін басушы-сығушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
3-1)	Сығу аппаратын реттеу, қалдықтарды жою ережесіне жауапкершілікпен карау және түсіну, айналатын конусты сұрту және жуу ережелері мен нормаларының сақталуы үшін жеке жауапкершілік	Сығу аппаратын реттеу кезінде негізгі дағдыны қолдану, көкөністер, жемістер мен жанғақтарды өңдеуде стандартты тапсырмаларды орындау, санитарлық ережелерді сақтау	Сығу аппаратын реттеу ережесін білу, қалдықтарды жою ережесін білу, айналатын конусты сұрту және жуу ережесі
3-2)	Азық-түлік шикізаты мен өнімдерінен шырынды сығу технологиялық үдерісі шеңберінде жауапкершілігі, тағамнан шырынды сығу кезінде кәсіби әдістерді қолдану	Көкөністер, жемістер мен жанғақтарды өңдеуде стандартты тапсырмаларды орындау, санитарлық ережелерді сақтау	Түрлі жүйедегі баспақтарда тағам шикізаты мен өнімдерінен шырынды сығу технологиялық үдерісі
3-3)	Жұмыс процесін жоспарлауды қоса алғанда атқарушылық іс-әрекетті түсіну, көкөністерді өңдеу кезінде жұмыс сапасы мен нәтижесіне жауапкершілік	Стандартты және бір үлгілі практикалық міндеттерді шешу және алға қойған қорытындыға жету, күрделі емес практикалық міндеттерді шешу үшін негізгі практикалық дағдыны қолдану	Сүзгілеу матасына қоспаны салу ережесі, баспақты салу ережесі

7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі азық-түлік өнімін басушы-сығушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
4-1)	Басшылықпен іскери қарым-қатынаста болу және оларға есеп беру, сүзгіш матаны тазалау кезіндегі өз денсаулығы мен қауіпсіздігіне, басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің жауапкершілігі	Көкөністер, жемістер мен жанғақтарды өңдеуде стандартты тапсырмаларды орындау, санитарлық ережелерді сақтау, алға қойылған тапсырмалардың түрлерін анықтау, еңбек құралдары мен заттары	Шырындар мен сұйықтықтарды ыдысқа құю, сүзгіш матаны тазалау ережелерінің білімі, сынақ нәтижелеріне байланысты жұмыс механизмі мен сапасын қадағалау
	Тағам өнімдерінен сынақ алудағы жеке жауапкершілік, алдын ала әзірленген		Түрлі жүйедегі баспақтарда тағам

4-2)	жоспармен, сапа нормалары мен жұмыс атқару кестесімен салыстыра отырып жұмыс барысын қадағалау	Күрделі емес практикалық міндеттерді шешу үшін негізгі практикалық дағдыны қолдану	шикізаты мен өнімдерінен шырынды сығу технологиялық үдерісі
------	--	--	---

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 3-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8275 Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51-шығарылым, Консервілерді өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	4

2-кесте. Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Цех, өндіріс, комбинат, фабрика, зауыт	
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 жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындығы болған жағдайда немесе өткен лауазымда кем дегенде 1 жыл жұмыс өтілі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Қызанақ шырыны агрегатында қызанақ шырынын өндіру үрдісін жүргізу, сапаның технологиялық нұсқаулығымен көзделген шикізат желісіне түсуді қамтамасыз ету; қызанақтарды уатқыш бункерлеріне тең мөлшерде түсуін және вакуум-қыздырғышта, экстракторда, қол машинасында жұмысты реттеу, будың вакуум-қыздырғышқа берілуін бақылау және температура мен режимнің берілген параметрлерін ұстау
2	Қызанақ шырыны толық сығылуын және технологиялық нұсқаулықтардың қатаң орындалуын қамтамасыз ету, қызанақ шырынын айдау үшін сорғыны іске қосу мен тоқтату, дайын шырынды өлшеп орау бөлімшесіне уақытылы беруді қамтамасыз ету, қызанақ шырыны агрегатының техникалық жағдайын тексеру, оны жұмысқа дайындау,

жабдыққа бөтен заттардың түсуін, елеуіш сынықтарын және басқа ақаулардың алдын алу, елеуіштерді ауыстыру, агрегат жұмысында анықталған ақауларды жою, бақылау-өлшеу аспаптарының жарамдылығын тексеру

4-кесте. Қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Тұқымдар, қызанақтар, көкөністер, шикізат	Қызанақ шырыны агрегаты, түсу желісі, бункер, вакуум-қыздырғыш жұмысы	1-1) Қызанақ шырыны агрегатында қызанақ шырынын өндіру үрдісін жүргізу, технологиялық нұсқаулығымен көзделген шикізаттың түсуін қамтамасыз ету 1-2) Қызанақтардың бункер-уатқышқа тең мөлшерде түсірілуін және вакуум-қыздырғыш жұмысын реттеу, буды вакуум-қыздырғышқа беруді бақылау және температура мен қысымның берілген параметрлерін ұстау
2	Қызанақ шырыны, дайын шырын, қызанақ шырыны агрегаты, бақылау-өлшеу аспабы	Қолғап, сыққыш аппарат, пульт, өлшеп орау бөлімшесі, құралдар	2-1) Қызанақ шырынының толық сығылуын және технологиялық нұсқаулықтың қатаң орындалуын қамтамасыз ету, қызанақ шырынын айдау үшін сорғыны іске қосу және тоқтату 2-2) Дайын шырынды өлшеп орау бөлімшесіне уақытылы беруді қамтамасыз ету, қызанақ шырыны агрегатының техникалық жағдайын тексеру, оны жұмысқа дайындау, жабдыққа бөтен заттардың түсуін, елеуіштің сынуын, басқа ақаулардың алдын алу, елеуішті ауыстыру, агрегат жұмысында анықталған кемшіліктерді жою, бақылау-өлшеу аспаптарының жарамдылығын тексеру

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі қызанақ шырыны агрегатының аппаратшысының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Функционалдық міндеттерді орындаған кезде ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларын, жеке денсаулығын, сонымен бірге басқалардың денсаулығы мен қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілік	Қызанақ шырыны агрегатында қызанақ шырынын өндіру кезінде стандартты тапсырмаларды шеше білу, желіге шикізаттың түсу әдістерін таңдау кезінде дағдылары мен қабілеттері	Қызанақ шырыны агрегатында қызанақ шырынын өндіру үрдісін білу, желіге сапа технологиялық нұсқаулығымен көзделген шикізаттың түсуін қамтамасыз ету тәсілдері
		Қызанақтарды уатқыш бункерлеріне және вакуум-қыздырғышқа тең	Уатқыш бункерлеріне және вакуум-қыздырғышқа қызанақтарды тең мөлшерде

1-2)	Буды вакуум-кыздырғышқа беру кезінде ережелерді сақтау жауапкершілігі	мөлшерде қызанақтардың түсу кезінде дағдыларын көрсету, алға қойылған міндеттерді өз бетінше орындау әдістерін анықтау, еңбек құралдары мен заттары, бағалау принциптері, өлшеу тәсілдері	жүктеу ережелерін реттей білу, будың вакуум-кыздырғышқа берілуін бақылау және температура мен режимнің берілген параметрлерін ұстай білу
2-1)	Қызанақ шырынын толық сығуды қадағалау, қызанақ шырынын құюдағы жауапкершілік	Белгілі бір жағдайдағы стандартты тапсырмаларды шеше білу, сорғыны іске қосу және тоқтату ережелерін ұстану	Қызанақ шырынының толық сығылуын және технологиялық нұсқауы, қызанақ шырынын құюдағы іске қосу және тоқтату ережелерін білу
2-2)	Қызанақ шырынын сығу кезінде нәтижеге қол жеткізудегі жауапкершілікті түсіну, ережелер мен нормаларды, қарапайым қауіпсіздік шараларын сақтаудағы жеке жауапкершілік	Санитарлық ережелерді сақтау, қызанақ шырыны агрегатының техникалық жағдайын тексерер алдында міндеттерді шешу, оны жұмысқа дайындау, көкөністерді қайта өңдеу кезіндегі тапсырмаларды орындау	Дайын шырынды өлшеп орау бөлімшесіне уақытылы беру ережелері, қызанақ шырыны агрегатының техникалық жағдайын тексеру ережелері, оны жұмысқа дайындау, жабдыққа бөтен заттардың түсуін ескерту ережелері, елеуіштің сынуын, басқа ақаулардың алдын алу

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 4-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7411 Көкөністерді тұздаушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51- шығарылым, Консервілерді өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Көкөністерді тұздаушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Цех, өндіріс, комбинат, фабрика, зауыт
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары	Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары	Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес

СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 - деңгейде кем дегенде 1 жыл

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

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Көкөністерді тұздау үшін белгіленген рецепті бойынша белгілі концентрациядағы тұздықты дайындау, тұздықты сүзу, оны ыдысқа құю
2	Орамжапырақты, қиярды, қызанақты және басқа көкөністерді тұздау; тұз бен дәмдеуіштерді біркелкі себу, тегістеу, ыдыста орамжапырақты тегістегіш құралмен немесе шойын тоқпақпен тегістеу; орамжапырақтың ферменттелуін, қиярдың, қызанақтың, басқа көкөністердің тұздалу үрдісін бақылау; ферменттеу кезінде бөлінетін көбікті алу; туралған орамжапырақты себу және шанға, цемент алабына немесе күбіге қиярды, қызанақты салу, өзгерген көкөністерді іріктеп алу
3	Ыдыстың тазалығын ұстау

4-кесте. Көкөністерді тұздаушы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Көкөністер	Тұздық, су, дәмдеуіштер	1-1) Көкөністерді тұздау үшін белгіленген рецепті бойынша белгілі концентрациядағы тұздықты дайындау
2	Көкөністер	Тұз, қолғап, ыдыс, газартқыш құралдары	2-1) Орамжапырақты, қиярды, қызанақты және басқа көкөністерді тұздау 2-2) Орамжапырақтың ферменттелуін, қиярдың, қызанақтың, басқа көкөністердің тұздалу үрдісін бақылау
3	Көкөністер	Тұздық, су, дәмдеуіштер	3-1) Ыдыстың тазалығын ұстау

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі көкөністерді тұздаушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер

1-1)	Орамжапырақ, қиярдың, қызанақтың және басқа көкөністердің тұздалу ережелерін сақтаудағы жауапкершілігі, туралған орамжапырақты себу және қияр мен қызанақты қалау	Міндеттерді орындау және жетістіктерге қол жеткізу, санитарлық ережелерді сақтау	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім
2-1)	Орамжапырақ, қиярдың, қызанақтың және басқа көкөністердің тұздалу ережелерін сақтаудағы жауапкершілігі, туралған орамжапырақты себу және қияр мен қызанақты қалау	Міндеттерді орындау және жетістіктерге қол жеткізу, санитарлық ережелерді сақтау	Негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
2-2)	Көкөністерді дұрыс тұздауды қадағалудағы жетістіктерге қол жеткізу және түсіну	Санитарлық ережелерді сақтау, көкөністер, жемістер мен жаңғақтарды өңдеуде күрделі емес тапсырмаларды орындаудың негізгі дағдылары	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім, негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі көкөністерді тұздаушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Орамжапырақ, қиярдың, қызанақтың және басқа көкөністердің тұздалу ережелерін сақтаудағы жауапкершілігі, туралған орамжапырақты себу және қияр мен қызанақты қалау	Міндеттерді орындау және жетістіктерге қол жеткізу, санитарлық ережелерді сақтау	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім
2-1)	Орамжапырақ, қиярдың, қызанақтың және басқа көкөністердің тұздалу ережелерін сақтаудағы жауапкершілігі, туралған орамжапырақты себу және қияр мен қызанақты қалау	Міндеттерді орындау және жетістіктерге қол жеткізу, санитарлық ережелерді сақтау	Негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
2-2)	Көкөністерді дұрыс тұздауды қадағалудағы жетістіктерге қол жеткізу және түсіну	Санитарлық ережелерді сақтау, көкөністер, жемістер мен жаңғақтарды өңдеуде күрделі емес тапсырмаларды орындаудың негізгі дағдылары	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім, негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
3-1)	Пайдаланылған ыдыстың тазалығын сақтау бойынша жұмыстарды орындау бойынша жауапты болады	Ыдысты тазалау кезінде стандартты тапсырмаларды орындау	Техникалық қауіпсіздік және еңбекті қорғау білімі

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 5-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	7411 Консервілеу өнімдерін салушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	51- шығарылым, Консервілерді өндіру
БТБА бойынша кәсібі	Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
1	1
2	2
3	3

2-кесте. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, өндіріс, комбинат, фабрика, зауыт
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	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 - деңгейде кем дегенде 1 жыл

3-кесте. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Пісірілген жартылай фабрикаттарды арнайы құрылғылардың көмегімен белгілі мөлшердегі тілімдерге кесу; жартылай фабрикаттарды мөлшері мен түріне қарай іріктеп көкөністер мен басқа жартылай өнімдерді металл және шыны құтыларға әшекейлеп және қатарлап колмен салу, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді өлшеу, дәмдеуіштер, тұздық, сорпа, астатымдар мен басқа құрауыштарды құтыларға салу; қалыпсыз және ақаулы тілімдерді іріктей отырып бункерден келіп түскен балық немесе кит етінен жасалған жартылай фабрикаттардың тілімдерін толтыру машинасының

	тасымалдағыш құрылғысына салу, консервілерге бөгде қоспалардың түсуін алдын алу мақсатында өнімді тексеру
2	Консервілеу өнімдерін күбіде, шыны, қаңылтыр, пластмассадан жасалған құтыларда маринадпен, тоң маймен, сумен, маймен, сорпамен, соуспен, шәрбатпен, шырынмен, ішімдікпен толтыру; жемістен немесе жидектен жасалған шырыны бар сыйымды ыдыстарға спирт құю және толтыру, сыйымды ыдыстарды шырынмен толтыру, спирттелген шырынды ыдыстарға құю
3	Қолмен немесе арбада ыдысты, өнімді жұмыс орнына және толтырылған құтыларды кейінгі операцияларға тасымалдау; басқа консервілеу ыдысын – күбі, бөтелке, баллон, сауыттарды консервілеу өнімдерімен толтыру
4	Қызмет көрсетілетін мүлікті жұмысқа дайындау, мүлікті жуу мен тазарту

4-кесте. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Көкөніс және жартылай фабрикалар	Тұздық, су, дәмдеуіштер	1-1) Металл және шыны ыдыстарға жартылай фабрикалар мен көкөністерді кесіп, қолмен өлшеп салу 1-2) Консервілерге бөгдеқоспалардың түсуін ескерту үшін өнімді тексеру
2	Көкөністер	Тұз, қолғап, сыйымды ыдыс, тазартқыш құралдары	2-1) Консервілеу өнімдеріне қажетті сұйықтықты құю
3	Көкөністер	Тұздық, су, дәмдеуіштер	3-1) Қолмен немесе арбада ыдысты, өнімді жұмыс орнына және толтырылған құтыларды кейінгі операцияларға тасымалдау
4	Жемістерден жасалған жартылай фабрикалар	Кесу құралдары, арба, жартылай автоматты және автоматты емес құю машиналары, өлшем жинағы	4-1) Қызмет көрсетілетін мүлікті жұмысқа дайындау, мүлікті жуу мен тазарту

5-кесте. СБШ біліктіліктің 1-деңгейлі консервілеу өнімдерін салушы-құюшының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өнімдерді кесу, өлшеу және құтыларға салу кезінде ережелер мен нормаларды, бірізділікті сақтау нұсқаулығын сақтаудағы жеке жауапкершілік	Көкөністер, жемістер мен жаңғақтарды өңдеуде стандартты тапсырмаларды орындау, нұсқаулық бойынша тапсырмаларды орындау бірізділігін сақтау	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім, негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
1-2)	Консервілерге бөгде қоспалардың түсуін ескерту үшін өнім ережелерін түсіну	Міндеттерді орындау және жетістіктерге қол жеткізу, санитарлық ережелерді сақтау	Негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу

2-1)	Басқа консервілеу ыдысын - бөшкелерді консервілеу өнімдермен толтыру нұсқаулығы бойынша жетістіктерге қол жеткізу жауапкершілігін түсіну	Күрделі емес практикалық міндеттерді шешу үшін негізгі практикалық дағдыны қолдану	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім
------	--	--	--

6-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі консервілеу өнімдерін салушы-құюшының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өнімдерді кесу, өлшеу және құтыларға салу кезінде ережелер мен нормаларды, бірізділікті сақтау нұсқаулығын сақтаудағы жеке жауапкершілік	Көкөністер, жемістер мен жаңғақтарды өңдеуде стандартты тапсырмаларды орындау, нұсқаулық бойынша тапсырмаларды орындау бірізділігін сақтау	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім, негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
1-2)	Консервілерге бөгде қоспалардың түсуін ескерту үшін өнім ережелерін түсіну	Міндеттерді орындау және жетістіктерге қол жеткізу, санитарлық ережелерді сақтау	Негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
2-1)	Басқа консервілеу ыдысын - бөшкелерді консервілеу өнімдермен толтыру нұсқаулығы бойынша жетістіктерге қол жеткізу жауапкершілігін түсіну	Күрделі емес практикалық міндеттерді шешу үшін негізгі практикалық дағдыны қолдану	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім
3-1)	Ыдысты тасымалдау шеңберінде жұмыстың нәтижесі мен сапасы үшін жауапкершілік	Көкөністер, жемістер мен жаңғақтарды өңдеуде стандартты тапсырмаларды	Техникалық қауіпсіздік және еңбекті қорғау білімі

7-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі консервілеу өнімдерін салушы-құюшының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Өнімдерді кесу, өлшеу және құтыларға салу кезінде ережелер мен нормаларды, бірізділікті сақтау нұсқаулығын сақтаудағы жеке жауапкершілік	Көкөністер, жемістер мен жаңғақтарды өңдеуде стандартты тапсырмаларды орындау, нұсқаулық бойынша тапсырмаларды орындау бірізділігін сақтау	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім, негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
1-2)	Консервілерге бөгде қоспалардың түсуін ескерту үшін өнім ережелерін түсіну	Міндеттерді орындау және жетістіктерге қол жеткізу, санитарлық ережелерді сақтау	Негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
	Басқа консервілеу ыдысын - бөшкелерді консервілеу өнімдермен толтыру		

2-1)	нұсқаулығы бойынша жетістіктерге қол жеткізу жауапкершілігін түсіну	Күрделі емес практикалық міндеттерді шешу үшін негізгі практикалық дағдыны қолдану	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім
3-1)	Бдысты тасымалдау шеңберінде жұмыстың нәтижесі мен сапасы үшін жауапкершілік	Көкөністер, жемістер мен жаңғақтарды өңдеуде стандартты тапсырмаларды	Техникалық қауіпсіздік және еңбекті қорғау білімі

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 6-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8265 Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	48-шығарылым, Азық-түлік өнімі өндірістерінің жалпы кәсіптері
БТБА бойынша кәсібі	Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-4

2-кесте. Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, өндіріс, комбинат, фабрика, зауыт
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 - деңгейде кем дегенде 1 жыл

3-кесте. Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)

1	Үздіксіз әрекет ететін жабдықтарда көкөністер мен жемістерді және басқа азық-түлік өнімдерін күкіртті ангидридпен өндеп сульфиттеу үрдісін жүргізу, ыдыстарды сульфиттелген өніммен толтыру. Сульфитаторға шикізаттың түсуін, оның салқындауын, өнімнің түсуін және оның күкіртті ангидридпен қанығуын бақылау
2	Пештерде күкіртті жандыру үрдісін жүргізу, пешті қождан тазарту және тазартудан кейін күкіртті жандыру
3	Ерітінділерде газ құрамы бойынша қарапайым сараптамалар жүргізу, бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша өнімдерді өңдеу дәрежесін бақылау
4	Үздіксіз әрекет ететін жабдық жұмысын реттеу, сұйылтылған газы бар баллондарға қызмет көрсету

4-кесте. Көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Шәрбат, шырын	Қазан, пеш, қолғап	1-1) Үздіксіз әрекет ететін жабдықта оларды күкіртті ангидридпен өңдеу жолымен көкөністерді, жемістер мен басқа азық-түлік өнімдерін сульфиттеудің технологиялық үрдісін жүргізу
2	Жартылай фабрикаттар, су, күкірт газы	Қазан, пеш, қолғап	2-1) Пештерде күкіртті жандыру үрдісін жүргізу
3	Шәрбат, шырын	Қазан, пеш, қолғап	3-1) Ерітінділерде газ құрамы бойынша қарапайым талдаулар жүргізу
4	Жартылай фабрикаттар, су, күкірт газы	Қазан, пеш, қолғап	4-1) Үздіксіз әрекет ететін жабдық жұмысын реттеу

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Көкөністерді сульфиттеу технологиялық үрдісін жүргізу кезіндегі жеке жауапкершілік	Көкөністерді сульфиттеу үрдісін жүргізуде стандартты тапсырмаларды орындау	Кәсіби дайындық үрдісі барысында алынған білім, негізгі және қарапайым құралдарды, жабдықтарды, жұмыс үрдістерінің рәсімдерін білу
2-1)	Жабдықтарды реттеу жұмысы барысында жетістіктерге қол жеткізу жауапкершілігін түсіну	Стандартты және бір үлгілі практикалық міндеттерді шешу және алға қойған қорытындыға жету	Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау білімі

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі көкөністер мен жемістерді сульфиттеу аппаратшысының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

--	--	--	--

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Ерітінділерде газ құрамы бойынша қарапайым сараптамалар жүргізу үшін жауапкершілік	Талдау жүргізу үрдісінде тапсырмаларды орындау	Кәсіби дайындық кезінде алынған тәжірибеге бағытталған кәсіби білім, техникалық қызмет көрсетудің негізгі қағидалары
2-1)	Ішкі еңбек тәртібі ережесінің, еңбекті қорғау, қауіпсіздік техникасының сақталуына жауапкершілік	Практикалық міндеттерді шешу және алға қойған қорытындыға жету	Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау білімі

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 7-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базалық топ	8265 Сублимациялық қондырғы аппаратшысы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	48-шығарылым, Азық-түлік өнімі өндірістерінің жалпы кәсіптері
БТБА бойынша кәсібі	Сублимациялық қондырғы аппаратшысы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
3	5

2-кесте. Сублимациялық қондырғы аппаратшысының еңбек шарттарына, біліміне және жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)	Цех, өндіріс, комбинат, фабрика, зауыт	
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 жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	Кәсіби дайындығы болған жағдайда немесе өткен лауазымда кем дегенде 1 жыл жұмыс өтілі болған жағдайда талап етілмейді

3-кесте. Сублимациялық қондырғы аппаратшысы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)

1	Сублимациялық қондырғыда өнімдерді сублимациялық кептірудің технологиялық үрдісін жүргізу, үрдістің негізгі параметрлерін бақылау, қондырғы камерасында кесу дәрежесі, өнімде, камерада және басқа нүктелерде температура деңгейі
2	Сублимациялық, тоназытқыш құралдарда, вакуумды жабдықтарда агрегаттар мен аппаратура жұмысындағы ақауларды анықтау және жою, жылантүтік пен батаерялардың еріткіштерінен мұз бен қарды еріту (алу), жөндеу жұмыстарының барлық түрлеріне қатысу, жөнделген жабдықты сынау, индикаторлық диаграммаларды алу және қызмет көрсету жабдығын пайдалануға тапсыру

4-кесте. Сублимациялық қондырғы аппаратшысы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Азық-түлік тоназытқыш, вакуум жабдығы,	Сублимациялық қондырғы, сублимациялық кептіргіш, камера, конденсатор, термометр, құралдар, қолғап	1-1) Сублимациялық қондырғыда өнімдерді сублимациялық кептірудің технологиялық үрдісін жүргізу, үрдістің негізгі параметрлерін бақылау, қондырғы камерасында кесу дәрежесі, өнімде, камерада және басқа нүктелерде температура деңгейі
			1-2) Сублимациялық, тоназытқыш құралдарда, вакуумды жабдықтарда агрегаттар мен аппаратура жұмысындағы ақауларды анықтау және жою
2	Мұз, қар, қызмет көрсетілетін жабдық	Сублимациялық камера, жылантүтіктің жоғарғы булағышы, батарея, қолғап, құралдар, диаграммалар	2-1) Өнімдерді сублимациялық камераға жүктеу үрдісіне қатысу, қондырғыны берілген режимге қою, жылантүтіктер мен батаерялардың еріткіштерінен мұз бен қарды алу
			2-2) Жөндеу жұмыстарының барлық түрлеріне қатысу, жөнделген жабдықты сынау, индикаторлық диаграммаларды алу және қызмет көрсету жабдығын пайдалануға тапсыру

5-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі сублимациялық қондырғы аппаратшысының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Сублимациялық кептіргіш үрдісіне технологиялық үрдісті жүргізу кезінде ережелер мен нормаларды сақтаудағы жеке жауапкершілік	Сублимациялық қондырғы жұмысында стандартты тапсырмаларды орындау, алға қойылған тапсырмалардың түрлерін анықтау, еңбек құралдары мен заттары	Сублимациялық қондырғы жұмысының үрдісі мен құрылымы, өнімдердің сублимациялық кептіргішінің техникалық үрдісін жүргізу ережелері
1-2)	Сублимациялық қондырғы жұмысын реттеу қызметінде тапсырмаларды жоспарлау және анықтау	Сублимациялық, тоназытқыш құралдарда, вакуумды жабдықтарда агрегаттар мен аппаратура жұмысындағы қойылған міндетті орындау тәсілдерін, еңбек заттары мен құралдарын анықтау	Сублимациялық қондырғы жұмысын реттеу ережесі

2-1)	Өнімдердің сублимациялық кептіргішінің техникалық үрдісін жүргізу ережелері	Тапсырмаларды орындау және жетістіктерге жету	Өнімдердің сублимациялық кептіргішінің техникалық үрдісін жүргізу ережелері, олардың сапасына қойылатын талаптар
2-2)	Бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану ережесін қолдану үшін жауапкершілік	Жөндеу жұмыстарының барлық түрлеріне қатысу, жөнделген жабдықты сынау, индикаторлық диаграммаларды алу және қызмет көрсету жабдығын пайдалануға тапсыруда стандартты тапсырмаларды орындау	Қолданатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану ережесі

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 8-қосымшасы

1-кесте. Қолданыстағы нормативтік құжаттармен байланысы

Қазақстан Республикасы мемлекеттік кәсіптер жіктеуіші (МКЖ)	
Базовая группа	8265 Қайнатушы
Қазақстан Республикасы жұмысшылар кәсіптері мен жұмыстарының бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтағышы (БТБА)	
Шығарылым, БТБА тарауы	48-шығарылым, Азық-түлік өнімі өндірістерінің жалпы кәсіптері
БТБА бойынша кәсібі	Қайнатушы
СБШ біліктілік деңгейі	БТБА бойынша разрядтар
2	2
3	3-5

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

Кәсібі бойынша мүмкін жұмыс орындары (кәсіпорын, ұйым)		Цех, өндіріс, комбинат, фабрика, зауыт
Зиянды және қауіпті еңбек жағдайлары		Жоқ
Жұмысқа жіберудің ерекше шарттары		Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес
СБШ біліктілік деңгейі	Кәсіптік білім беру және оқыту деңгейі	Қажетті еңбек тәжірибесі
2	Жалпы, негізгі орта білімнен төмен емес, орта білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (кәсіпорында білімді ұйымдастыру немесе оқыту базасындағы қысқа мерзімді курстар)	Талап етілмейді
3	Практикалық тәжірибесіз негізгі орта білім базасында жалпы орта білімі немесе техникалық және кәсіби білімі болған жағдайда практикалық тәжірибе және/немесе кәсіби дайындық (бір жылға дейін кәсіби дайындықты ұйымдастыру базасындағы курстар немесе кәсіпорында оқыту)	2 - деңгейде кем дегенде 1 жыл

3-кесте. Қайнатушы орындайтын еңбек функцияларын анықтайтын КС бірліктерінің тізбесі

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек функциясының атауы (кәсіби стандарттың бірлігі)
1	Түрлі жемістерден шырынды, түрлі құрылымдағы престерде азық-түлік шикізатынан майды сығудың технологиялық үрдісін жүргізу, шикізаттың тең мөлшерде түсуін реттеу, берілген рецепті бойынша компоненттерді мөлшерлеп диссусторларда немесе пісіру қазандарында шикізаттың түрлерінен шәрбат, шырын, экстрактты пісіру үрдісін жүргізу
2	Қызанақ шырыны агрегатында қызанақ шырынын өндіру үрдісін жүргізу, желіге шикізаттың үздіксіз түсуін және қызанақ шырыны толық сығылуын қамтамасыз ету, басқару пултiнен автоматтандырылған желіде қызанақ шырындарын пісіру үрдісін жүргізу, қызанақ қоспасын рефрактомер көмегімен анықталатын, белгіленген тығыздыққа дейін пісіру, сублимациялық қондырғыда өнімдерді сублимациялық кептіру үрдісін жүргізу, мерзімді және үздіксіз әрекет ететін жабдықта көкөністер мен жемістерді сульфиттеу үрдісін жүргізу, натрий бисульфиті немесе күкіртті ангидрид ерітінділерін дайындау
3	Басқару пултiнен бұмен өңдеу әдісімен картопты жуу, сараптау, тазартудың технологиялық үрдісін жүргізу, агрегаттың барлық тораптарының жұмысын реттеу, автоқазандықтарда көкөністерді булаудың үрдісін жүргізу және оларды пісірудің қажетті дәрежесіне дейін жеткізу, құтыларды консерві өнімдерінің барлық түрімен, соуспен, маринадпен, шәрбатпен және тағы басқалармен түрлі жүйедегі ағызу-толтыру автоматтарында толтыру үрдісін жүргізу, басу машиналарында толтырылған құтыларды басуды, мазмұны бойынша басқа жақын міндеттерді орындау

4-кесте. Қызанақ өнімдерін пісірудің автоматтандырылған желісінің операторы орындайтын КС бірліктерінің сипаттамасы

Еңбек функцияларының шифры	Еңбек заттары	Еңбек құралдары	Міндеттер (еңбек іс-әрекеттері)
1	Жемістер, шикізат, шәрбат, шырын, экстракт	Түрлі құрылымдардың баспақтар, диссустор, айналмалы қазандар	1-1) Түрлі жемістерден шырынды, түрлі құрылымдағы престерде азық-түлік шикізатынан майды сығудың технологиялық үрдісін жүргізу, шикізаттың тең мөлшерде түсуін реттеу 1-2) Берілген рецепті бойынша компоненттерді мөлшерлеп диссусторларда немесе пісіру қазандарында шикізаттың түрлерінен шәрбат, шырын, экстрактты пісіру үрдісін жүргізу
2	Қызанақ шырыны, қызанақ өнімдері, өнімдер, көкөністер, жемістер	Қызанақ шырыны агрегаты, рефрактометрлер, сублимациялық қондырғы, мерзімді және үздіксіз әрекет ететін жабдықтар	2-1) Қызанақ шырыны агрегатында қызанақ шырынын өндіру үрдісін жүргізу, желіге шикізаттың үздіксіз түсуін және қызанақ шырыны толық сығылуын қамтамасыз ету, сублимациялық қондырғыда өнімдерді сублимациялық кептіру үрдісін жүргізу 2-2) Мерзімді және үздіксіз әрекет ететін жабдықта көкөністер мен жемістерді сульфиттеу үрдісін жүргізу, натрий бисульфиті немесе күкіртті ангидрид ерітінділерін дайындау

3	Көкөністер, құтылар, өнімдер, тұздық, шәрбат	Агрегаттар, автоқазандық, түрлі жүйедегі ағызу-толтыру автоматтары, басу машиналары	3-1) Құтыларды консерві өнімдерінің барлық түрімен, соуспен, маринадпен, шәрбатпен және тағы басқалармен түрлі жүйедегі ағызу-толтыру автоматтарында толтыру үрдісін жүргізу, басу машиналарында толтырылған құтыларды басу
---	--	---	---

5-кесте. СБШ біліктіліктің 2-деңгейлі қайнатушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларының сақталуына, өз денсаулығына жеке жауапкершілік	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеуде стандартты практикалық тапсырмаларды шешу және негізгі дағдылырын қолдану	Машиналарды, аппараттарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен желінің автоматика құралдарын пайдалану ережесі мен құрылысы
1-2)	Функционалдық тапсырмаларды орындау кезінде өз денсаулығы мен басқалардың қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілікпен қарау	Берілген рецепті бойынша компоненттерді мөлшерлеп пісіру техникалық үрдісінің қауіпсіздік ережелерімен нормаларын білу	Қызанақ өнімдерін пісіру мен технологиялық үрдісі шеңберінде еңбек заттарының жалпы негізгі білімі
2-1)	Қызанақ шырындарын пісіру технологиялық үрдісіне жауапкершілікпен қарау	Жұмыс жағдайына байланысты өз іс-әрекеттерін түзете білу	Қызанақ шырыны агрегатында қызанақ шырынын өндіру үрдісінде қарапайым құралдар мен жабдықтардың негізгі білімдерін қолдану
2-2)	Басшылықпен іскери қарым-қатынаста болу және оларға есеп беру	Күрделі емес тапсырмаларды аяқтау және шешу үшін оынын мақсатын және уақытын анықтау	Қызанақ қоспасын рефрактомер көмегімен анықталатын, белгіленген тығыздыққа дейін пісіру жұмыстарын білу

6-кесте. СБШ біліктіліктің 3-деңгейлі қайнатушының құзыреттілігіне қойылатын талаптар

Міндеттер шифры	Тұлғалық және кәсіптік құзыреттіліктер	Біліктер мен дағдылар	Білімдер
1-1)	Ережелер мен нормалардың, қарапайым қауіпсіздік шараларының сақталуына, өз денсаулығына жеке жауапкершілік	Жемістерді, көкөністер мен жаңғақтарды өңдеуде стандартты практикалық тапсырмаларды шешу және негізгі дағдылырын қолдану	Машиналарды, аппараттарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен желінің автоматика құралдарын пайдалану ережесі мен құрылысы
1-2)	Функционалдық тапсырмаларды орындау кезінде өз денсаулығы мен басқалардың қауіпсіздігінің сақталуына жеке жауапкершілікпен қарау	Берілген рецепті бойынша компоненттерді мөлшерлеп пісіру техникалық үрдісінің қауіпсіздік ережелерімен нормаларын білу	Қызанақ өнімдерін пісіру мен технологиялық үрдісі шеңберінде еңбек заттарының жалпы негізгі білімі

2-1)	Қызанақ шырындарын пісіру технологиялық үрдісіне жауапкершілікпен қарау	Жұмыс жағдайына байланысты өз іс-әрекеттерін түзете білу	Қызанақ шырыны агрегатында қызанақ шырынын өндіру үрдісінде қарапайым құралдар мен жабдықтардың негізгі білімдерін қолдану
2-2)	Басшылықпен іскери қарым-қатынаста болу және оларға есеп беру	Күрделі емес тапсырмаларды аяқтау және шешу үшін оынын мақсатын және уақытын анықтау	Қызанақ қоспасын рефрактомер көмегімен анықталатын, белгіленген тығыздыққа дейін пісіру жұмыстарын білу
3-1)	Қойылған тапсырмаларды түсіну жауапкершілігі және нәтижесінің жетістіктерге жетуі	Басшылық қатынасымен белгілі бір қызмет көрсету шеңберінде алға қойылған нәтижеге жете білу	Өнімдердің сублимациялық кептіргішінің үрдісін сублимациялық қондырғыда жүргізуді білу

Жеміс, көкөніс және жаңғақтарды қайта өңдеу бойынша қызметтегі кәсіби стандартының 9-қосымшасы

Келісу парағы

Ұйымның атауы

Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі

Осы КС тіркелді _____

— Кәсіби стандарттар Реестріне енгізілді, тіркеу № _____

Хат (хаттама) № _____ Күні _____

—