

## **Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (48 -шығарылым) бекіту туралы**

Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 15 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 28 қаңтарда № 22135 болып тіркелді

2015 жылғы 23 қарашадағы Қазақстан Республикасы Еңбек кодексінің 16-бабының 16-1) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Осы бұйрыққа қосымшаға сәйкес жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (48 -шығарылым) бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасының Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігінің Еңбек және әлеуметтік әріптестік департаменті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді;

2) осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін он жұмыс күні ішінде Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігінің Заң қызметі департаментіне осы тармақтың 1 ) және 2) тармақшаларында көзделген іс-шаралардың орындалуы туралы мәліметтер ұсынуды қамтамасыз етсін.

3. "Жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (48-шығарылым) бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2012 жылғы 14 маусымдағы № 232-ө-м бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 7752 болып тіркелген, 2012 жылғы 2 тамыздағы № 114 (2122) "Заң газеті" газетінде жарияланған) күші жойылды деп танылсын.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау бірінші вице-министрі А.Ә. Сарбасовқа жүктелсін.

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

КЕЛІСІЛДІ

Қазақстан Республикасы

Білім және ғылым министрлігі

КЕЛІСІЛДІ

Қазақстан Республикасы

Индустрия және инфрақұрылымдық даму министрлігі

Қазақстан Республикасының  
Еңбек және халықты әлеуметтік  
қорғау министрі  
2021 жылғы 25 қаңтардағы  
№ 15 бұйрығына қосымша

## **Жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (48-шығарылым)**

### **1-тарау. Кіріспе**

1. Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (48-шығарылым) (бұдан әрі - БТБА (48-шығарылым) тамақ өнімдері өндірісінің жұмыстарын қамтиды.

2. БТБА-ны (48-шығарылым) Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі әзірледі.

3. Тарифтік-біліктілік сипаттамалар осы БТБА-да (48-шығарылым) көрсетілген өндірістер мен жұмыс түрлері бар ұйымдардың меншік нысанына және ұйымдық-құқықтық нысанына қарамастан, олардағы жұмыстарды тарификациялаған және жұмысшыларға біліктілік разрядтарын белгілеген кезде қолданылады.

### **2-тарау. Тамақ өнімдері өндірісінің жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жалпы жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары 1-параграф. Азық булаушы, 2-разряд**

4. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі үлгідегі жидіткіштерде, пісіргіштерде немесе бартометрлі қауғаларда үгітуден алдын оның тканьдерін жұмсартуға арналған шикізатты пісіру процесін жүргізу;

шикізат пен даяр өнімді тиеу және түсіру;

будың қысымын реттеу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша пісіру процесін қадағалау.

5. Білуге тиіс:

шикізат пісіру тәртібі, қызмет көрсетілетін жабдықтың қолданылу принципі;  
бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі.

### **2-параграф. Азық булаушы, 3-разряд**

6. Жұмыс сипаттамасы.

бу немесе электрмен қыздыру қысымындағы аппараттарда, ашық қазандықтарда картопты, көкөністі, балық өнімдерін, жемістерді, жидектерді және өзге де азық-түлік және жартылай фабрикаттарды кейіннен салқындата отырып ыстық сумен немесе бумен өңдеу – азықты булау процесін жүргізу;

шикізатты жұмыс орнына алып келу;

бумен булағышты, қазандықты сумен немесе тұздықпен толтыру;

өнімді тиеу және түсіру;

әлсін-әлсін араластыру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша бу және ыстық су беруді реттеу;

азық булау процесінің аяқталуын органолептикалық айқындау;

өнімдерді одан кейінгі өңдеуге жіберу;

шикізатты жібіту.

7. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғысы, бақылау-өлшеу аспаптарының мақсаты;

азықты булаудың технологиялық режимдері;

даяр өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

### **3-параграф. Азық булаушы, 4-разряд**

8. Жұмыс сипаттамасы:

бумен булау, қысымды автоклавтарда картопты, көкөністі, балық өнімдерін, жемістерді, жидектерді және өзге де азық-түлік және жартылай фабрикаттарды булау процесін жүргізу;

қысым аппараттарында шикізатты пісіру процесін жүргізу;

шикізатты өңдеуге дайындау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша технологиялық режим параметрлерін бақылау;  
азықты булау параметрлерін журналға тіркеу;  
шикізаттың органолептикалық дайындығын айқындау;  
буланған өнімдерді шаю және оларды салқындату.

9. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы;  
өнімнің түріне және көлеміне байланысты булаудың технологиялық режимдері;  
булау процесін реттеу тәсілдері;  
даяр өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

#### **4-параграф. Азық-түлікті буландыру және қоюлату аппаратшысы, 3-разряд**

10. Жұмыс сипаттамасы:

жоғарылау білікті азық-түлікті буландыру және қоюлату аппаратшысының басшылығымен сағатына 1000 килограмға дейін ылғалды булайтын көп корпусты булау вакуум аппараттарында сұйық, пюре тәрізді азық-түлік өнімдерін (жартылай фабрикаттардың) қоюлатудың (булаудың) технологиялық процесін жүргізу;

аппаратта герметикалықты және вакуумның жасалуын тексеру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша өнімдердің түсуін және қоюлану процесін бақылау және реттеу;  
қант шәрбаты мен өзге де қосындыларды енгізуді реттеу, олардың вакуумдық аппаратқа түсуін реттеу;

берілетін азық-түлік қоспасын, температураны, бу мен судың берілуін реттеу;

зертханалық бақылау үшін сынамаларды іріктеу және бақылау-өлшеу аспаптары бойынша өнімнің дайындығын мерзімді айқындау;

өнімді тазалау, гомогенизациялау және кейінгі операцияларға жіберу;

дайын өнімнің сапасын бақылау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

11. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықты орналастыру, буланған өнімдердің құрамы мен физикалық-химиялық қасиеттері;  
шикізаттың шығын нормалары;

сиропты және өзге де қоспаларды пісіру тәртібі;

аспаптарды қолдану мақсаты мен тәртібі;  
шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

#### **5-параграф. Азық-түлікті буландыру және қоюлату аппаратшысы, 4-разряд**

12. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары өнімдерді булау және қоюлату аппаратшысының басшылығымен сағатына 1000-нан 2000 килограмға дейін ылғалды буландыратын көп корпусты булау вакуум аппараттарында сұйық, пюре тәрізді тамақ өнімдерін (жартылай фабрикаттарды) қоюлату (булау) технологиялық процесін жүргізу;

жартылай фабрикаттарды сүзгілеу қондырғыларында қоспалардан алдын ала тазалау, сүзу;

вакуум булау аппараттарына сүзгілеу құрылғылары арқылы берілген температура және концентрациядағы бастапқы буланатын өнімдерді біркелкі беру;

қызмет көрсетілетін аппараттардағы өнімдердің деңгейін қадағалау;

буланған өнімдерді кейінгі операцияларға жіберу;

жабдықты профилактикалық жөндеуге дайындау.

13. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдық пен аспаптың құрылғысы мен жұмыс принципі;

бу, су және азық-түлік коммуникацияларының орналасу схемасы;

буланатын өнімдерді буланған вакуум-аппараттарға беру тәртібі;

кейінгі операцияларға арналған өнімді айдау тәртібі;

ақуыз өнімінің физикалық-химиялық қасиеттері, дайын өнімге қойылатын мемлекеттік стандарттар.

#### **6-параграф. Азық-түлікті буландыру және қоюлату аппаратшысы, 5-разряд**

14. Жұмыс сипаттамасы:

технологияға сәйкес сағатына 2000 килограмнан астам ылғалды булайтын көп корпусты булау вакуум аппараттарында немесе үздіксіз істейтін булау аппараттарында сұйық, пюре тәрізді азық-түлік өнімдерін (жартылай фабрикаттардың) қоюлатудың (булаудың) технологиялық процесін жүргізу;

сүзгілеу құрылғыларындағы қоспалардан азық-түлікті тазарту;

қызмет көрсетілетін аппараттарға өнімдерді тиеу, оны беруді реттеу, берілген температураға дейін бумен жылыту;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері және талдау нәтижелері бойынша буланатын өнімдердің температурасын, қысымын, бәсеңдету, концентрациясын, олардың деңгейін булаудың технологиялық процесінің берілген параметрлерін ұстау, бақылау және реттеу;

бекіткіш арматураның немесе автоматика құралдарының көмегімен технологиялық параметрлерді қолмен реттеу;

өндірісті және талдау жүргізуді бақылауға арналған өнімдерден сынама алу;

даяр өнімнің шығу нормаларын сақтау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы технологиялық режимнен ауытқу, ақаулық себептерінің алдын алу және жою;

өнімнің даярлығын айқындау;

технологиялық журналға белгіленген есепті және жазбаларды жүргізу;

қызмет көрсетілетін жабдықты жөндеуге қабылдау және жөндеуге дайындау.

15. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдық пен бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы және пайдалану тәртібі;

бу, су және өнім коммуникацияларының орналасу схемалары;

өнімдерді қоюлату (булау) технологиясы;

технологиялық процесс параметрлерін реттеу тәртібі мен тәсілдері;

сынама алу тәртібі және талдау жүргізу әдістері;

азық-түліктердің физикалық-химиялық қасиеттері;

даяр өнімге мемлекеттік стандарттар;

жабдықты жөндеуге қабылдау және оны күту тәртібі;

шикізат пен даяр өнім шығыны нормалары мен есепке алуды жүргізу тәртібі.

16. Жұмыс үлгілері.

1) желім және желатин сорпалар;

2) сүт, сарысу;

3) шырындар;

4) спирттен кейінгі және ашытқыдан кейінгі барда, мелисса.

**7-параграф. Бөтелке түсіретін және бөтелке қалайтын автоматтың операторы, 4-разряд**

#### 17. Жұмыс сипаттамасы:

шыны, қаңылтыр бөтелкелерді, банкаларды және өзге де консерві, сүт, алкоголь және алкогольсіз өндірістердің ыдыстарын жәшіктерден (кәрзеңкелерден) түсіру және қалау автоматтарын басқару;

автоматтардың негізгі тораптарын байқау, тексеру және жұмысқа дайындау және желі құрамындағы олардың жұмысының үйлесуін қадағалау;

бос бөтелке, банка салынған ыдыстарды автоматтарға және жуу машинасына транспортер бойынша, бос жәшіктерді (кәрзеңкелерді) жәшік жуатын машинаға үздіксіз жеткізіп отыруды қамтамасыз ету;

бөтелкелерді, банкаларды тығындау сапасын бақылау және толтырылған бөтелкелерді, банкаларды жәшіктерге, кәрзеңкелерге қалау, жарамсыз бөтелкелерді, банкаларды шығару және оларды стандартты түрімен ауыстыру;

толтырылған жәшіктерді (кәрзеңкелерді) даяр өнім конвейеріне жылжыту.

#### 18. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

шөлмек немесе банк жуу машинасы автоматтары мен өнімді құюға, толтыруға арналған автоматтардың жұмысымен транспортерлердің синхронды жұмысын басқару және реттеу тәртібі;

қызмет көрсетілетін автоматтардың жұмысындағы кемшіліктерді жою жолдары;

бөтелкелерге, банкаларға оларды сала отырып, тағам өнімдері өндірісі технологиясының негіздері және оларды жәшіктерге (кәрзеңкелерге) қалау тәртібі;

шыны ыдысты сыну рұқсат етілген нормалары.

### **8-параграф. Бөшкелерді шайырлаушы, 3-разряд**

#### 19. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі айлабұйымдарда, газ генераторлық аппараттарда немесе қолмен бөшкелердің ішкі бетін шайырлау процесін жүргізу; шайырлау аппаратындағы ескі шайырды күйдіру, жинау және оны жою;

отынды (кокс, көмір) қолмен тиеу, отынды тұтату, жану режимін қадағалау, аппаратқа ауа жіберу;

шайырлау аппаратының түтіктеріне бөшкелерді домалату және орнату, аппаратты, шайырды және бөшкелерді қыздыру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша ауа мен температураның жіберілуін реттеу;

бөшкелерге тығын саңылаулары арқылы ыстық шайырды сорғымен жіберу немесе шашу;

бөшкелерді айналып тұратын роликтерге орнату, бөшкелерді соларға домалату немесе қолмен айналдыру;

шайырланған бөшкелерді ауамен үрлеу, тығындау, тасу;  
шайыр қайнататын қазандықтарда берілген рецептура бойынша шайырды қайнату;  
отынды тасымалдау, қазандықтарға от жағу, от жанатын аппараттар мен жабдықтарды тазалау.

20. Білуге тиіс:

бөшкелерді шайырлау технологиялық процесінің режимдері мен параметрлері;  
реттеу тәртібі, шайыр дайындау рецептурасы;  
бөшкелерді шайырлау сапасына қойылатын технологиялық талаптар;  
шайырдың жануының алдын алу тәсілдері;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;  
қызмет көрсетілетін аппарат пен жабдықты тазалау мерзімдері мен тәртібі;  
отынның түрлері мен қасиеттері.

#### **9-параграф. Бөшкелерді шайырлаушы, 4-разряд**

21. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі үлгідегі бөшке-шайыр агрегаттарында бөшкелердің ішкі бетін шайырлау процесін жүргізу;  
бөшкелерді шайырлаудың температуралық режимін, олардың бөшке-шайыр агрегаттың жұмыс бөлігіне жіберілуін реттеу;  
бөшкелердің шайырлану сапасын қадағалау;  
жабдықты жұмысқа дайындау, ұсақ кемшіліктерін жою, тез тозатын бөлшектерін ауыстыру;  
тез тұтанатын шайырлармен жұмыс кезінде өрт қауіпсіздігі тәртібін сақтау.

22. Білуге тиіс:

бөшкелерді шайырлау технологиясы;  
бөшкелердің шайырлану сапасын айқындау тәртібі;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және пайдалану тәртібі, оның жұмысындағы ақаулықтардың алдын алу және жою тәсілдері;  
тез тозатын бөлшектерді ауыстыруға арналған жабдық тораптарын бөлшектеу тәртібі;  
тез тұтанатын шайырмен жұмыс істеу кезінде өрт қауіпсіздігі тәртібі.

#### **10-параграф. Гомогендеу аппаратшысы, 2-разряд**



23. Жұмыс сипаттамасы:

жұмсағымен гомогенделген шырын алу мақсатында берілген режим бойынша гомогендегіштерде үгітілген жемісті және көкөністі бір компонентті өнімдерін гомогендеу процесін жүргізу;

гомогендегіштің жұмыс жағдайын тексеру, іске қосу және оның жұмысын қадағалау, оған өнімдердің біркелкі түсуін реттеу;

гомогенизатор жұмысының белгіленген технологиялық режимін сақтау.

24. Білуге тиіс:

гомогенизатор жұмысының қолданылу принципі мен технологиялық режимі;

гомогендеу технологиясы;

қолданылатын жабдықты санитарлық өңдеу тәртібі.

#### **11-параграф. Гомогендеу аппаратшысы, 3-разряд**

25. Жұмыс сипаттамасы:

берілген технологиялық режим бойынша гомогенизаторларда сүтті, шырындарды, сондай-ақ үгітілген жемістерді, көкөніс және ет көп компонентті өнімдерін гомогендеу процесін жүргізу;

балалар және диеталық тағамға арналған гомогенделген өнімдер алу;

гомогенизатор жұмысының технологиямен белгіленген режимін сақтау және шикізаттың түріне байланысты оның жұмысын реттеу, ұсақ ақаулықтарды жою;

гомогенизатордағы қысымды реттеу;

тағамдарды гомогендеу дәрежесін тексеру үшін сынама алу;

гомогенделген өнімдерді салқындатуға немесе өзге де кейінгі операцияларға беру;

тағамдарды гомогендеу процесінің журналын жүргізу.

26. Білуге тиіс:

гомогенизаторлардың құрылысы, жұмысын реттеу және пайдалану тәртібі;

технологияға сәйкес гомогендеу тәртібі;

гомогендеу дәрежесін тексеру үшін сынама алу тәртібі.

#### **12-параграф. Даяр өнімді безендіруші, 1-разряд**

27. Жұмыс сипаттамасы:

даяр өнімді безендіру жөніндегі жекелеген операцияларды орындау;

салатын ыдыстың бетін дайындау, тазалау және сүрту;

флакондарынан тағылған хрусталь тығындарын кесу, флакондарға тығындарды салу, бұрандалы қалпақтарды қолмен бұрау, флакондарды желім пленкамен герметизациялау, флакондар мен банкаларды орау аппараттарына жіберу және өзге де қосалқы жұмыстар;

сыртқы және өзге де пыждарды металл және пластмасса қалпақтарға қою, қол пуансонымен нығыздау;

жарамсыз қалпақтарды және пыждарды шығарып тастау.

28. Білуге тиіс:

даяр өнімнің, пыждардың және қалпақтардың әрбір өнімнің атауы бойынша қалыбы, өлшемі және түсі бойынша түр-түрі.

### **13-параграф. Даяр өнімді безендіруші, 2-разряд**

29. Жұмыс сипаттамасы:

даяр, оның ішінде сыйлық және мерейтойға арналған өнімдерді көркем безендіру жөніндегі жұмыстар кешенін орындау;

белгіленген суреті, қалыбы, өлшемі бойынша өнімді қағаз қондырмамен, бордюрлармен, кестемен, астарлармен әрлендірілген немесе жібек, барқыт және өзге де материалдармен көмкерілген декоративті ыдысқа қалау;

даяр өнімнің сұрыптауі, түсі, салмағы, өлшемі, қалыбы бойынша іріктеу;

түрлі конфигурациядағы банттарды байлай отырып белгіленген қалыбы бойынша қораптарды, пачкаларды, флакондарды ленталармен, тоқыма баулармен, галундармен байлау;

сәулелі экрандарда ликер-арақ, парфюмерлік-косметикалық және өзге де сұйықтықтардың мөлдірлігін, вакуум камераларда - герметикалығын тексеру;

қораптарға, пачкаларға, флакондарға, бөтелкелерге көркем безендірілген бандерольдар немесе белдеушелер, кольереткалы этикеткалар жабыстыру;

фольгамен әрлеу;

қатты иіссуларды, ерін далаптарын безендіру;

консервілі банкаларды қолмен этикеткалау;

қаңылтыр банкалар мен шыны банкалардың қақпақтарының бетін қолмен тотқа қарсы майламамен майлау.

30. Білуге тиіс:

даяр өнімнің арналуына байланысты безендіру жолдары мен тәсілдері;  
даяр өнімнің аталған түріне мемлекеттік стандарттар мен техникалық шарттары.

#### **14-параграф. Даяр өнімді безендіруші, 3-разряд**

31. Жұмыс сипаттамасы:

экспортқа арналған даяр өнімді, өнімді көркем безендіру жөніндегі жұмыс кешенін немесе көрмеге арналған жаңадан шыққан даяр өнімнің үлгілерін жасау;

флакондарды қолмен күрделі конфигурациялы шыны тығындармен тығындау;

флакондардың аузын бекітетін автоматта қызмет көрсету;

консервілі банкаларды машинада этикеткілеу;

қаңылтыр банкалардың бетін және шыны банкалардың қақпақтарын машиналарда тотқа қарсы майламамен майлау.

32. Білуге тиіс:

даяр өнімді көркем әрлеу, қалау, орау тәсілдері;

даяр өнімді безендіруге қойылатын талаптар.

#### **15-параграф. Даяр өнімді безендіруші, 4-разряд**

33. Жұмыс сипаттамасы:

кәдесыйлық орындауда шоколад жиынтықтарын көркем безендіру жөніндегі жұмыс кешенін орындау;

қант сықпалы, желелік, ликерлік, жаңғақты немесе өзге де салмалы түрлі кәмпиттерді пішіні, өлшемі, әрі бойынша бір қорапқа қалау;

декоративтік салфеткаларды, ауа төсемдерін және безендірудің түрлі заттарын пайдалана отырып, полимерлік материалдан жасалған ұяшықтарға кәмпиттерді көркемдеп қалау.

34. Білуге тиіс:

сувенирлік орындалған өнімді көркем рәсімдеу тәсілдері;

жолдары және әдістері, безендірудің мемлекеттік стандарттарына және техникалық шарттарына қойылатын талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылымдары және пайдалану тәртібі;

оның жұмысындағы ақаулықтардың алдын алу және жою тәсілдері.

## **16-параграф. Дәнді бастырушы, 3-разряд**

35. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді, бұршақты және жүгері собықтарын түрлі жүйедегі түйгіштерде бастыру (өзегінен, тұқымын) процесін жүргізу;  
бұршақ пен жүгерінің собықтарын түйгіштерге жіберу;  
түйгіштердің, транспортерлердің жұмысын, бастырудың сапасын бақылау;  
түйгіштердің өнімділігі мен аспирациялық құрылғыларды реттеу;  
өнімді транспортерлерде тасу;  
дәннің ылғалдығын талдау жүргізуге арналған сынама алу;  
қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу және тоқтату, оның жұмысындағы ақауларды жою.

36. Білуге тиіс:

дәнді, бұршақты және жүгері собықтарын түйгіштерде бастырудың технологиялық режимдері;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және оны реттеудің тәртібі;  
бастырудың сапасына қойылатын талаптар;  
бастыруда дәннің бүлінуін бақылау тәсілдері және соған әкелетін себептерді жою,  
бастыруға жататын дақылдардың сұрыптары;  
сынама алу әдістері.

## **17-параграф. Дәнді және тұқымды салқындатушы, 2-разряд**

37. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді, мақта және май тұқымдарын ылғалдықтың берілген пайызына дейін ылғалдату процесін жүргізу;  
механикалық және пневматикалық көліктің көмегімен тұқымды тиеу және салқындатқыштан түсіру;  
бу және су беруді бақылау-өлшеу аспабының көрсеткіші бойынша реттеу;  
сынама алу және ылғалдату дәрежесін органолептикалық және зертханалық талдау нәтижелері бойынша айқындау;  
салқындатқыш торшаларын тазалау;  
қызмет көрсетілетін жабдықты майлау;  
қалдықтарды жинау.

38. Білуге тиіс:

салқындатқыштың, ылғалдағыш жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы;  
салқындату режимі және процесті реттеу тәртібі;  
сынама алу тәсілдері және өнімдерді өңдеу дәрежесін айқындау.

### **18-параграф. Дәнді және тұқымды салқындатушы, 3-разряд**

39. Жұмыс сипаттамасы:

белгіленген нормаларға сәйкес ылғалданған дәнді, дәндегі ылғалдықты қайта бөлуді жылумен өңдеу процесін жүргізу;  
ылғалданған дәнді пневматикалық және механикалық көлікпен жіберу;  
ылғалданған дәнді берілген температураға дейін қыздыру, ұстау (булау) және салқындату;  
салқындатқыштағы дәннің жіберілуін, жылу беру температурасын және дәннің қызуын бақылау-өлшеу аспаптары арқылы реттеу;

салқындату процесінің аяқталуын зертханалық талдау нәтижелері бойынша айқындау;

даяр дәнді тасымалдау;

норийді, аспирациялық құрылғыларды, батареяларды және салқындатқыш торларын тазарту;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақауларды жою.

40. Білуге тиіс:

салқындатқыштар мен бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы, салқындатудың технологиялық режимдері;  
салқындату процесін реттеу тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтардың алдын алу және жою тәсілдері;  
дәннің сапасын айқындау тәсілдері;

тазартудан және жуылғаннан кейін салқындатуға түсетін дәнге қойылатын талаптар.

### **19-параграф. Диффузия аппаратшысы, 2-разряд**

41. Жұмыс сипаттамасы:

диффузиялық аппараттардан еріткіш заттарды шығаруда олардың герметикалығын қамтамасыз ете отырып, қосымша жұмыстарды орындау;

су крандарын жабу;

сығынды науаларда қажетті сығынды деңгейін ұстап отыру;

сығынды араластырғыш жұмысын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіші бойынша реттеу;  
сығынды сынамаларын алу.

42. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықты орналастыру схемасы;  
бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;  
сығынды сынамаларының кезектілігі мен тәртібі.

## **20-параграф. Диффузия аппаратшысы, 3-разряд**

43. Жұмыс сипаттамасы:

диффузиялық аппараттарда ерігіш заттарды шығарудың технологиялық процесін жүргізу жөніндегі жекелеген операцияларды орындау, олардан қалдықтарды тиеу және түсіру;

шырындарды өлшегіштерден шығару;

диффузиялық аппараттарды іске қосу және тоқтату;

дезинфекциялайтын құралдарды пайдалана отырып қызмет көрсететін жабдықты тазалау және жуу.

44. Білуге тиіс:

диффузияның технологиялық процесі негіздері, шикізат және даяр өнімнің қасиеттері;

диффузиялық аппараттарға тиеу және түсіру тәртібі;

дезинфекциялайтын құралдарды әзірлеу және пайдалану тәртібі.

## **21-параграф. Диффузия аппаратшысы, 4-разряд**

45. Жұмыс сипаттамасы:

берілген технология бойынша диффузиялық аппараттарда еритін заттарды шығару процесін жүргізу;

диффузия тәсімін таңдау және диффузиялық аппараттарды белгілі режимге орнату;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша технологиялық режим параметрлерін немесе талдау нәтижелері бойынша реттеу;

диффузия процесінің аяқталу және заттарды толықтай шығару сәтін айқындау;

даяр өнімді одан кейінгі операцияларға тасымалдау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысын тексеру, оның жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою;

техникалық құжаттаманы жүргізу.

46. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдық пен бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы;

коммуникациялардың орналасу схемасы;

шикізат қасиетін, диффузия процесі технологиялық процесінің параметрлерін, оны реттеу тәртібі;

даяр өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

оның есебін жүргізу тәртібі.

## **22-параграф. Диффузия аппаратшысы, 5-разряд**

47. Жұмыс сипаттамасы:

диффузиялық аппараттарда еритін заттарды шығару процесін жүргізу;

технологиялық режим параметрлерін реттеу;

қанттан жоңқасын толықтай шығаруды айқындау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою.

48. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы;

еритін заттарды шығарудың технологиялық процесі, оның технологиялық режимдерінің параметрлері және реттеу тәртібі;

даяр өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **23-параграф. Диффузия аппаратшысы, 6-разряд**

49. Жұмыс сипаттамасы:

автоматталған қашықтықтан басқарылатын үздіксіз жұмыс істейтін диффузиялық аппараттардан ерігіш заттарды шығару процесін жүргізу;

сығынды нығыздау суы, шырын, бу қысымы параметрлері температурасының технологиялық режим параметрлерін реттеу;

жоңқаларды диффузиялық аппараттарға, шырынды жидіткішке, біркелкі тиеу, шырын тарту;

заттарды толықтай шығаруды айқындау;

жабдыққа қызмет көрсету, оның жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою.

50. Білуге тиіс:

технологиялық процесті басқарудың автоматталған жүйесімен жабдықтың құрылымдық ерекшеліктері;  
коммуникациялардың орналасу схемасы;  
технологиялық режим параметрлері мен оны реттеу тәртібі;  
диффузиялық шырынның сапасына қойылатын талаптар.

#### **24-параграф. Диффузия аппаратшысы, 7-разряд**

51. Жұмыс сипаттамасы:

реттеудің автоматты жүйесімен үздіксіз жұмыс істейтін диффузиялық аппараттарда ерігіш заттарды шығарудың технологиялық процесін жүргізу;

микропроцессор панелінің технологиялық регламентіне сәйкес диффузиялау, температуралық режимінің, параметрлік су, бу және формалин беру процесінің технологиялық параметрлерін іске қосу, тексеру және ұстап отыру;

түсетін шикізаттың сапасына байланысты диффузия процесінің технологиялық параметрлерін реттеу;

автоматты бақылау жүйесін қадағалау, судың, жоңқалардың, шырынның, температураның шығынын тіркеу;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою.

52. Білуге тиіс:

ерігіш заттардың технологиялық процесі мен шығару режимдері;

диффузия процесінің физикалық және сапалық параметрлеріне әсер ететін факторлар;

автоматты реттеу жүйесімен жабдықтың құрылғысы және пайдалану тәртібі;

түзетуші командаларды және микропроцессорлы панель ақпаратын енгізу тәртібі;

бақылап қадағалау жүйесі және құрылғысынан ықтимал хабарлардың тізімі;

диффузиялық аппараттардың жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою тәсілдері.

53. Техникалық және кәсіптік (арнайы орта, кәсіптік орта) білім талап етіледі.

#### **25-параграф. Жұмсақ ыдысты қағушы, 1-разряд**

54. Жұмыс сипаттамасы:

қаптарды және өзге де жұмсақ ыдыстарды шаңнан, ағып кетулерден және өзге де ластанулардан қолмен қағып тазарту;

жұмсақ ыдысты тазарту орнына тасымалдау;



жапсырмаларын алу;

қаптарды және өзге де жұмсақ ыдыстардың өңін айналдыру, шпагат қалдықтарын жұлу;

қаптар жамау;

санаттары және ластануына қарай қаптарды сұрыптау, оларды штабельге қалау;

қамбашыға тапсыру.

55. Білуге тиіс:

қаптарды тазалау және жамау жолдары;

санатына және ластануына қарай сұрыптау әдістері;

қаптардың матасының сортаменті;

қаптарды есептеу және тапсыру тәртібі;

штабельге қалау тәртібі.

#### **26-параграф. Жұмсақ ыдысты қағушы, 2-разряд**

56. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі жүйедегі қап қағатын және ыдыс тазалағыш машиналарды тозаңнан, ағып кетулерден және өзге де ластанулардан қаптарды және өзге де жұмсақ ыдысты тазарту;

қызмет көрсетілетін машинаға қаптарды тасымалдау;

ластанған орындарында қолмен алдын ала тазарту;

машинаға ластанған қаптарды тиеу;

сыртын тексеріп тазалау сапасын бақылау;

қаптарды қоймашыға тапсыру;

қаптарды көлікке тиеу;

машиналарды, сүзгілерді және аспирациялық құрылғыларды майлау және ластанудан тазалау.

57. Білуге тиіс:

қап қағатын және ыдыс тазалағыш машиналардың құрылымы және пайдалану тәртібі;

қаптарды көлікке тиеу тәсілдері.

#### **27-параграф. Жұмсақ ыдысты тігуші, 2-разряд**

58. Жұмыс сипаттамасы:

мемлекеттік стандарттардың талаптарына сәйкес қап тігетін машинада даяр өнімі, жартылай фабрикаттары, кебегі, қалдығы бар қаптарды және өзге де жұмсақ ыдысты тігуші;

таңбалайтын жапсырмаларды тігу;

шпагат пен жіптерді жеткізу;

қап тігетін машинаны толтыру;

қап тігетін машинаның ақаулықтарды жою және жөндеуге қатысу.

59. Білуге тиіс:

қап тігетін машиналарды қолдану принципі, оларды теңшеудің тәсілдері;

дәнімен, олардың өңделген өнімдері және тұқымдармен қаптарды тігу тәртібі;

ұлы химикаттармен дәріленген тұқымдарды ұстау тәртібі;

таңбалау тәртібі.

Жұмсақ ыдысты қолмен тігуде – 1-разряд.

## **28-параграф. Жүгері собықтарын тазалау жөніндегі машинист, 2-разряд**

60. Жұмыс сипаттамасы:

жүгері дәнін аршу және кесу машиналарында жүгері собығынан дәнді жапырақты жамылғыдан тазарту және кесу процесін жүргізу;

қабылдайтын шөміштен жүгерінің собықтарын машиналарға собықтарды беріп тұратын тізбелік конвейерлерге қалау, пісіп кеткен дәнді собықтарды іріктеу;

жұмыс істеп тұрған машиналардың жұмысын қадағалау.

61. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін машиналардың жұмыс істеу принципі, консервілеуге арналған жүгері собықтарының пісу дәрежесі;

собықтарды беруші транспортер мен беру конвейерлеріне төсеу тәртібі мен тәсілдері.

## **29-параграф. Көкөніс және жемістерді сульфитациялау аппаратшысы, 2-разряд**

62. Жұмыс сипаттамасы:

шәрбат, шырын, су және өзге де жартылай фабрикаттарды күкірт газымен немесе күкірт қышқылымен өңдеу (тазалау) процесін жүргізу;

үздіксіз істейтін қазандықтардағы суды хлорлау;

пештердегі күкірттің жану қарқынына байланысты сульфитациялау қазандығына күкірт газының түсуін реттеу;

пештердегі күкіртті тұтату процесін жүргізу;

пештерді қождан тазарту және тазалағаннан кейін күкіртті тұтату.

63. Білуге тиіс:

шырынды, шәрбатті, суды және өзге де жартылай фабрикаттарды өңдеудің технологиялық схемасы;

сульфитациялау мақсаты және тәсілдері;

шырынды, шәрбатті, суды және өзге де жартылай фабрикаттарды өңдеу (тазалау) процесінің физикалық-химиялық негіздері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері.

### **30-параграф. Көкөніс және жемістерді сульфитациялау аппаратшысы, 3-разряд**

64. Жұмыс сипаттамасы:

көкөністерді, жемістерді және өзге де тағамдық өнімдерді кезеңімен істейтін жабдықта сульфитациялау процесін жүргізу;

натрий бисульфиттері немесе күкірт ангидридін ерітінділерін жасау;

натрий бисульфиттері немесе күкірт ангидридін және сульфиттелетін өнімнің сульфитаторға түсуін реттеу;

өнімді күкіртті ангидридпен қанықтыру процесін реттеу;

ыдыстарды сульфиттелетін өніммен толтыру.

65. Білуге тиіс:

кезеңімен істейтін қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы;

көкөніс пен жемісті сульфитациялаудың технологиялық процесі;

натрий бисульфиттері немесе күкірт ангидридін ерітінділерін әзірлеу және пайдалану тәртібі.

### **31-параграф. Көкөніс және жемістерді сульфитациялау аппаратшысы, 4-разряд**

66. Жұмыс сипаттамасы:

көкөністерді, жемістерді және өзге де тағамдық өнімдерді үздіксіз істейтін жабдықта оларды күкіртті ангидридпен өңдеу арқылы сульфитациялау процесін жүргізу;

сульфитаторға шикізаттың түсуін және оны салқындатуды, түсуін және күкіртті ангидрид өнімдерін қанықтыру процесін бақылау және қадағалау;

ыдыстарды сульфиттелген өніммен толтыру;

үздіксіз автоматты түрде істейтін сульфитатордың жұмысын реттеу;

сұйытылған газы бар баллондарға қызмет көрсету;

ерітінділердегі газдың құрамын қарапайым талдауды жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша өнімдерді өңдеу дәрежесін бақылау.

67. Білуге тиіс:

үздіксіз жұмыс істейтін жабдықтың құрылымы және пайдалану тәртібі;

түрлі шикізат және жартылай фабрикаттарға арналған күкіртті ангидрид мөлшерінің нормалары;

ерітінді әзірлеу және сұйылтылған газды баллондарды ұстаудың тәртібі;

газдан қорғағышты пайдалану тәртібі.

### **32-параграф. Күкірт қышқылын алу аппаратшысы, 2-разряд**

68. Жұмыс сипаттамасы:

жоғарырақ білікті күкірт қышқылын алу аппаратшысының басшылығымен күкірт қышқылын (күкірт ангидридін) әзірлеудің технологиялық процесін жүргізу;

күкіртті уату;

күкірт пештерін уатылған күкіртпен жүктеуге қатысу және пеш жағу;

күкірт пешінің жұмысында берілген режимді ұстап отыру;

пештер мен газ қалдықтарын қождардан кезеңімен тазарту;

күкірт пешінің, сору мұнараларының немесе өзге де сыйымдылықтардың, компрессорлар мен сорғылардың жұмысын қадағалау.

69. Білуге тиіс:

күкірт қышқылы өндірісінің технологиясы;

күкірт пештерінің, сору мұнараларының және өзге де қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс істеу принципі мен пайдалану тәртібі.

### **33-параграф. Күкірт қышқылын алу аппаратшысы, 3-разряд**

70. Жұмыс сипаттамасы:

күкірт қышқылын (күкірт ангидридi) әзірлеудің технологиялық процесін жүргізу;  
күкірт пештерін уатылған күкіртпен жүктеу және пеш жағу;  
күкірт пешінің жұмысында берілген режимді ұстап отыру;  
пешке ауа беруді бақылау және реттеу;  
жүйедегі қажетті бәсеңдетуді сақтау;  
сору сыйымдылықтарын сумен толтыру, күкіртті газды сумен соруды қадағалау;  
күкірт қышқылын тарту;

күкірт қышқылын, компрессорларды және сорғыларды әзірлеуге арналған күкірт пештерінің, сору мұнараларының, сыйымдылықтардың жұмысын бақылау және реттеу;

күкірт қышқылын концентрациялауды бақылауға сынама алу.

71. Білуге тиіс:

күкірт қышқылы өндірісінің технологиялық процесі;  
күкірт пештерінің, сору мұнараларының, сублиматорлардың, сорғылардың және өзге де жабдықтардың құрылғысы;  
бақылау-өлшеу аспаптарының мақсаты және оларды пайдалану тәртібі;  
күкірт және күкірт қышқылының сапасына қойылатын талаптар және оны қамтамасыз ету тәсілдері;  
күкірт қышқылының концентрациясын айқындауға сынама алу тәртібі.

### **34-параграф. Қайнатушы, 2-разряд**

72. Жұмыс сипаттамасы:

қайнату алдында, күбілерде, отпен, бумен қыздырылатын қазандықтарда, газ, электр және өзге де пештерде шикізатты, азық-түліктерді, сірінділерді қайнату, азырақ пісіру процесін жүргізу;

сіріндіні концентраторда қайнату;

шикізатты дайындау және тиеу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қайнату режимін реттеу;  
қайнатылған массаны түсіру (төгу);  
шикізатты қабылдау, өлшеу, есептеу;  
түрлі компоненттерді араластыру;  
механизмдер арқылы немесе қолмен қайнатылған массаны араластыру;  
көзбен немесе ареометрмен (салыстырмалы салмақ, тығыздық) қайнатудың қорытындысын айқындау;  
қайнатуға дейін және дейін сүзгілеу, сақтау жинақтарына тасымалдау немесе қайнатылған массаны тиеу.

73. Білуге тиіс:

шикізаттың, сірінділердің түрлерін қайнатудың негізгі қасиеті, тәсілдері мен технологиялық режимдері;  
қайнатудың салыстырмалы салмағын (тығыздығын) айқындау тәсілдері;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғысы және жұмысын реттеу тәртібі;  
бақылау-өлшеу аспаптарының мақсаты және пайдалану тәртібі.

74. Жұмыс үлгілер:

- 1) дән, ұн, картоп, қызылша;
- 2) кондитерлік масса, салма;
- 3) сабын тамырының сіріндісі.

### **35-параграф. Қайнатушы, 3-разряд**

75. Жұмыс сипаттамасы:

бу қыздырғышпен қайнату қазандықтарында, бу жәшіктерінде және диссудорларда тағамдық өнімдерді қайнату процесін жүргізу;

шикізатты дайындау;

оны түрлі компоненттермен араластыру немесе берілген рецептура бойынша компоненттерді мөлшерлеу;

қантты елеу;

бункерге, қазандыққа қолмен немесе механикалық немесе пневматикалық транспортер арқылы шикізатты тиеу;

қоспаны араластыру және қыздыру;

бақылау-өлшеу аспаптарының, зертханалық талдаулардың көрсеткіштері бойынша немесе көзбен өнімді қайнату, азырақ қайнату сапасын бақылау;

органолептикалық, рефрактометрмен, ареометрмен қайнатудың сапасын бақылау және аяқталу сәтін айқындау;  
сынама алу, оларды талдау жүргізуге тапсыру;

будың температурасын, қысымын және беру аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу;  
ұсату немесе сүзгілеу;

даяр өнімді, жартылай фабрикатты тиеу немесе оларды сақтау жинағына, қалыптарына немесе кейінгі операцияларға жіберу;

қызмет көрсетілетін жабдықты дезинфекциялау;

қайнату жабдығының жарамдылығын тексеру және оның жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою.

76. Білуге тиіс:

шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттардың түр-түрі, түрлері және негізгі қасиеті;

тағамдық шикізаттың түрлерін қайнату процесінің технологиясы;

шикізат пен даяр өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

жабдыққа және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы, жұмыс істеу принципі және қызмет көрсету тәртібі;

қоспа даярлау рецептурасы;

өнімнің даярлық белгілері;

қайнатылған өнімнен сынама алу.

77. Жұмыс үлгілері.

1) сорпа, тұздықтар;

2) балық өнімдерінен жасалған желімді сорпа;

3) жармалар, бұршақ, соя ақуызы;

4) кондитерлік массалар;

5) салмалар, повидло, шпинат, щавель, маринадтаушы кұймалар, кырыққабат-саңырауқұлақ солянкасы, балалардың тамақтануына арналған өнімдер;

6) сыра, квас;

7) балық, таңқышаяндар және теңіз өнімдері, балық ұны;

8) спирт шикізаты;

9) шәрбәт, шырын, сірінді, колер;

10) мия тамырының сіріндісі;

11) глазурь.

### **36-параграф. Қайнатушы, 4-разряд**

78. Жұмыс сипаттамасы:

кантты пневматикалық берумен жабдықталған шәрбәт станциясында басқару пультымен шәрбәт әзірлеу процесін жүргізу;  
бумен қыздырылатын автоклавтарда, вакуум-аппараттарда, автоматталған қайнату агрегаттарында шикізат пен өнімдерді қайнату процесін жүргізу;

аппараттарда шикізатты тиеу және түсіру, ұсату, мөлшерлеу;

жеміс суларына және құрғақ сусындарға арналған концентраттарға ерітінділер, купаждар жасау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қайнату немесе азырақ қайнату процесін, зертхана және органолептикалық талдамаларын бақылау, қайнату режимін реттеу;

электронды және пневматикалық реттегіштермен, қашықтықтан басқарумен жарақталған пульттан қайнату процесін басқару;

машинада пюрені жаншу процесін қадағалау, салқындату, күкірт ангидридін ерітіндісімен консервілеу.

79. Білуге тиіс:

өнімнің даярлану технологиясы, құбыржолдар мен жабдықтардың схемасы және орналасуы;

қайнатуға түсетін шикізаттың, материалдардың, өнімдердің, жартылай фабрикаттардың техникалық шарттары немесе түрі мен қасиеттері, олардың белгіленген шығын нормалары, сақтаудың шарттары мен тәртібі;

өндірілетін өнімге мемлекеттік стандарттар мен техникалық шарттар;

дайындығын айқындау әдістері;

қысыммен істейтін аппараттардың жұмыс тәртібі;

негізгі және қосалқы жабдықтың құрылымы;

оны пайдалану және реттеу тәртібі;

жабдықтың жұмысын реттеу және блоктауға арналған бақылау-өлшеу аспаптарының, автоматты аппаратураның мақсаты және қолдану принципі.

80. Жұмыс үлгілері:

1) анфельции, филофорлар және өзгелер;

2) джемдер, повидла, томат өнімдері;



- 3) жеміс-жидекті пюре, алма пюресі;
- 4) шәрбәттар.

### **37-параграф. Қайнатушы, 5-разряд**

81. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық процесі, оның ішінде шикізат пен өнімдерді қайнату процесі кешенін жүргізу;  
үздіксіз істейтін бір және көп корпусы булау құрылғыларында қойылтылған тамақ өнімдерін қайнату, көп компонентті рецептура бойынша тамақ өнімдерін вакуум аппараттарда қайнату;  
басқару пультымен автоматталған желілердегі тамақ өнімдерін қайнату процесін жүргізу;  
вакуум аппараттардың біркелкі, уақытылы және толық тиелуін, түсірілуін қамтамасыз ету;  
рефрактометрдің көмегімен айқындалатын белгіленген тығыздыққа дейін тамақ өнімдерін қайнату;  
автоматты желі машиналарының, аппараттарының, бақылау-өлшеу және реттейтін құрылғыларының жұмысын қадағалау;  
желі жабдығының жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою және оны жөндеуге қатысу.

82. Білуге тиіс:

автоматты желі машиналарының, аппараттарының, бақылау-өлшеу және реттейтін құрылғыларының құрылымы және пайдалану тәртібі;  
тамақ өнімдерін әзірлеудің технологиялық процесі мен қайнату режимдері;  
булау құрылғыларының жұмыс параметрлері;  
тамақ өнімдерінің сапалық көрсеткіштері;  
даяр өнімдерден сынама алу және талдау жүргізу әдістері;  
бу, су және тағам коммуникацияларының орналасу схемасы;  
технологиялық процесі параметрлерін реттеудің тәртібі мен тәсілдері;  
жабдықты тазалау және жууға арналған химиялық заттарды пайдалану тәртібі.

83. Жұмыс үлгілері:

- 1) қойылтылған шырын;
- 2) томат өнімдері;
- 3) қоюландырылған сүт өнімдері;
- 4) асқабақ уылдырығы, баялды уылдырығы;

5) кетчуп.

### **38-параграф. Қамыр илеу машинасының машинисі, 2-разряд**

84. Жұмыс сипаттамасы:

ашытатын қамырды илеу процесін жүргізу;

қамыр илейтін машиналарға шикізат және материалды жеткізіп беру, апару;

шикізатты елеу және сүзу;

тасымалдайтын құрылғылар арқылы немесе қолмен қамыр илейтін машинаны шикізатпен толтыру;

қамырды шығару;

қамыр илейтін машинаны іске қосу және тоқтату;

жоғарылау білікті қамыр илейтін машинаның машинисінің басшылығымен қамыр илеу процесін жүргізу.

85. Білуге тиіс:

ашитын қамыр дайындау тәсілдері;

қамыр илейтін машинаға жүктелетін шикізаттың түр-түрін;

қамыр илейтін машинада қызмет көрсету тәртібі.

### **39-параграф. Қамыр илеу машинасының машинисі, 3-разряд**

86. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары қамыр илеу машиналары машинисінің басшылығымен бисквиттен басқа, әртүрлі сұрыптағы қамырдың біртекті массасын алу мақсатында рецептурада белгіленген пропорцияларда мерзімді немесе үздіксіз жұмыс істейтін қамыр илеу машиналарында илеу процесін жүргізу;

белгіленген рецептура бойынша қамырға арналған шикізатты алу, мөлшерлеу, өлшеу;

қамыр илейтін машиналарға компоненттерді беруді, олардың жұмыс технологиялық режимдерін реттеу;

қамырдың, эмульсияның температурасын термометрлердің көрсеткіштері бойынша, органолептикалық түрде – қамырдың құрамын, араластыру және ашытуды бақылау;

қамырды бөлуге жіберу;

эмульсатордың қызуын қосу және тоқтату.

87. Білуге тиіс:

ұнның сортаменті;  
қамырдың қасиеті;  
қамырға дәм беретін икемділік пен икемділік дәрежесі;  
иіс және тағамдық құндылық беретін ашытуды қоздырғыштың түрлері;  
өнімнің түрлеріне арналған шикізаттың және даяр қамырдың сапасына қойылатын технологиялық талаптар;  
қамырдың дайындығын айқындау әдістері;  
бұйымдардың түрлеріне арналған қамырды илеудің технологиялық режимдері.

#### **40-параграф. Қамыр илеу машинасының машинисі, 4-разряд**

88. Жұмыс сипаттамасы:

бисквиттен басқа, түрлі сұрыптаутегі қамырдың біркелкі массасын алу мақсатында рецептурада белгіленген пропорцияда кезеңімен немесе үздіксіз жұмыс істейтін қамыр илейтін машиналарда қамыр илеу процесін жүргізу;  
белгіленген рецептура бойынша белгілі пропорцияда қамырға арналған шикізат алу, өлшеу, мөлшерлеу;  
технологиялық процесс және қызмет көрсетілетін жабдықтың режимдері мен параметрлерін реттеу;  
даяр өнімнің сапасын бақылау;  
үгілмелі печенье қамырын қалыптауға ұсақтау және беру механизміне қызмет көрсету.

89. Білуге тиіс:

ұнның сұрыптары;  
қамырдың түрлі сұрыптарын илеу рецептурасы;  
ұнның қасиеттері;  
созылмалығы мен тығыздығының деңгейі;  
қамырға дәм, иіс және тағамдық құндылық беретін ашытуды қоздырғыштың түрлері;  
мөлшерлеу аппаратурасының мақсаты және оларды ұстау тәртібі;  
өнімнің түрлеріне арналған шикізаттың және даяр қамырдың сапасына қойылатын талаптар;  
қамырдың дайындығын айқындау әдістері;  
түрлі бұйымдардың қамырын илеудің технологиялық режимі;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысын реттеу тәртібі.

#### **41-параграф. Қамыр илеу машинасының машинисі, 5-разряд**

90. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен және үздіксіз жұмыс істейтін қамыр илеу машиналарында бисквит, вафли, май қосылған және веналық бұйымдардың қамырын илеу процесін жүргізу;

шикізаттың сапасын және бастапқы өңдеуді (сүзу, елеу) бақылау, мөлшерлегіштің көмегімен қамыр илейтін машинаға беруді реттеу;

қамырдың температурасы мен эмульсияны, араластыру жылдамдығын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша айқындау;

қамырдың ұрамын, араласуын, ашуын органолептикалық айқындау, көлік құралдарының, мөлшерлегіштердің және өзге де құрылғылардың жұмысын бақылау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс режимін реттеу;

қамырды қалыптауға жіберу.

91. Білуге тиіс:

печеньенің, торттардың түрлі сұрыптары не қамыр дайындау рецептурасын, технологиясын, қамырдың сапасына қойылатын талаптар;

қамырдың технологиялық режимін реттеу және дайындығын айқындау тәртібі мен бақылау әдістері;

түрлі құрылымдағы қамыр илейтін машиналардың, мөлшерлеу құрылғысының және бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс істеу принципі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысын реттеу тәртібі.

#### **42-параграф. Қамыс және сабан мат жасаушы, 1-разряд**

92. Жұмыс сипаттамасы:

қамыс пен сабаннан қолмен мат жасау және жөндеу;

шпагат алу және дайындау, сабан немесе қамысты жұмыс орнына апару, қолмен жасауда айлабұйымның тұғырына тарту; даяр маттарды айлабұйымнан немесе үстелден алу;

өлшемі бойынша кесу, шпагат ұштарын байлай отырып мат өлшемдері бойынша даяр таспаны кесу, оларды штабельге апару және қалау.

93. Білуге тиіс:

мат жасауда, даяр өнімге қолданылатын материалдардың сапасына қойылатын талаптар;  
қол тәсілімен мат жасау технологиясы;  
өнім ақауларының түрлері және себептері, оның алдын алу және жою тәртібі.

#### **43-параграф. Қамыс және сабан мат жасаушы, 2-разряд**

94. Жұмыс сипаттамасы:

мат тоқу машинасында сабан немесе қамыстан мат жасау;  
түсетін сабанның, қамыстың және даяр өнімнің сапасын бақылау;  
мат тоқу машинасына қызмет көрсету және оның жұмысындағы ақаулықтарды жою;  
сабан мен қамысты қабылдау, даяр өнімді тапсыру;  
даяр өнімнің белгіленген есебін жүргізу.

95. Білуге тиіс:

механизацияланған тәсілмен мат жасау технологиясы;  
мат тоқу машинасының құрылымы және жұмыс істеу принципі;  
мат ақауларының түрлері мен себептері, оны жою тәсілдері;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою.

#### **44-параграф. Қоспа жасаушы, 1-разряд**

96. Жұмыс сипаттамасы:

бөтелкелерге құйылған түрлі сұйықтықтарды олар толық ерігенге дейін қолмен шайқау әдісімен араластыру;  
араластыру сапасын сыртына қарап бақылау және ақауы бар бөтелкелерді іріктеп шығару;  
бөтелкелерді ыдысқа орнату және оларды белгіленген жерге тасымалдау.

97. Білуге тиіс:

бөтелкелер толтырылатын ерігіш сұйықтықтардың компоненттері;  
сұйықтықтарды араластырудың оңтайлы тәсілдері.

#### **45-параграф. Қоспа жасаушы, 2-разряд**

98. Жұмыс сипаттамасы:

бұрыш пен өзге де дәмдеуіштерді диірменде майдалау процесін жүргізу, бұрыштар мен дәмдеуіштерді жұмыс орнына жеткізу, құйғышқа толтыру;

диірменнің жұмысын іске қосу, тоқтату, реттеу және ұнтақталған бұрыш пен дәмдеуіштің ыдысқа түсуін қадағалау; тұзды кептіру және себу;

консервінің әртүрлі түрлеріне белгіленген рецептураға сәйкес салмағы бойынша тұзды, ұнтақталған бұрышты және өзге де дәмдеуіштерді мөлшерлеу.

99. Білуге тиіс:

бұйымның түріне қарай қоспаның мақсаты;

консервінің түрлеріне арналған тұз, ұнтақталған бұрыш және дәмдеуіштердің рецептурасы және шығын нормалары.

#### **46-параграф. Қоспа жасаушы, 3-разряд**

100. Жұмыс сипаттамасы:

технологияға сәйкес біркелкі болуға дейін түрлі араластырғыштары бар түрлі құрылымдағы араластыру машиналарында, бұлауларда немесе қазандықтарда қатты, сусымалы, паста тәрізді, жабысқақ шикізат пен жартылай фабрикаттарды араластырудың технологиялық процесін жүргізу;

дәмдеуіштер мен татымды заттардың сапасына қойылатын талаптарға және рецептураға сәйкес шұжық өнімдерінің түрлі сұрыптарына арналған дәмдеуіштер мен татымды заттардың қоспаларын жасау процесін жүргізу;

ірі бұршақты, тәтті тағамдардың, сорпалардың және өзге де картопты крекерлердің концентраттарына арналған қоспа дайындау;

белгіленген рецептураға сәйкес араластырғыштарға, қоспалауыштарға, бұлауларға, қазандықтарға қажетті шикізат және жартылай фабрикат компоненттерін іріктеу, мөлшерлеу (өлшеу, тарту) және толтыру, волчоктарда немесе ұсақтау машинасында майдалау;

араластырылатын массаны қыздыру, араластыру процесінде қосымша компоненттерді, иіс заттарын, майды, мал майын, дәмдеуіштерді, татымды заттарды және өзгелерді қосу;

ұсақтау машинасының, масса температурасын, бу беру жұмыстарын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша бақылау және реттеу;

араластыру процесінің аяқталуын органолептикалық айқындау;

даяр біркелкі массаны түсіру;  
даяр қоспаны одан кейінгі өңдеуге жіберу;  
балқытылған ірімшіктің түрлерін өңдеу кезінде балқытуға арналған қоспаны құрау;  
қоспа компоненттерінің санын есептеу;  
майды, ірімшікті, ірімшік массасын және өзге де шикізатты ыдыстан босату, сұрыптау;  
арнайы машинада немесе айлабұйымдарда майды ұсақтау, құрғақ сүт өнімдерін, қантты елеу;  
дәмдеуіштер мен қосатын ас қатықтар жасау.

101. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғысы және қолдану принципі;  
қоспалардың рецептурасы және әзірлеу технологиясы;  
қоспалардың температуралық режимі және араластыру ұзақтығы;  
даяр өнімнің, шикізаттың және жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын талаптар.

#### **47-параграф. Қоспа жасаушы, 4-разряд**

102. Жұмыс сипаттамасы:

жеңік астарға және кулинарлық тұздықтарға, құрғақ алкогольді емес сусындар үшін көптеген компоненттерден қоспа жасау;

түсетін шикізаттың сапасын сыртын байқап тексеру;

тұздықтың рецептурасына кіретін шикізатты дайындау, елеу, жуу, дәмдеуіштерді фермерде майдалау және оларды уксуста жібіту;

пиязды, сәбізді реакторда шала қуыру;

жартылай фабрикаттарды волчокта майдалау;

компоненттерді өлшеу және тарту жолымен мөлшерлеу, оларды рецептуралық-қоспалау машинасына жүктеу;

массаны қоспалағышта біркелкі консистенцияға дейін жеткізу;

қызмет көрсетілетін машиналар мен механизмдердің жұмысын қадағалау.

103. Білуге тиіс:

талғампаз және аспаздық тұздықтарға арналған қоспалар дайындау технологиясы мен рецептурасы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғысы және пайдалану тәртібі.

#### **48-параграф. Мал майы мен майларды рафинадтау аппаратшысы, 3-разряд**

104. Жұмыс сипаттамасы:

мал майы мен майларды жоғарылау білікті мал майы мен майларды рафинадтау аппаратшысының басшылығымен кептіру, ағарту, шаю, бейтараптандыру, иіссіздендіру, центрифугалау аппараттарында рафинадтау жөніндегі жекелеген операцияларды жүргізу;

ерітінді даярлау және оларды қызмет көрсетілетін аппараттарға құю;

рафинадталған майды немесе мал майын тұндырғышқа, ыдысқа құю, одан кейінгі операцияларға тасымалдау;

соапстокты түсіру;

сынама алу;

майтұтқыштың жай-күйін бақылау;

қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу және тоқтату.

105. Білуге тиіс:

мал майы мен майларды рафинадтау жөніндегі операцияларды орындау тәртібі;

жабдықтың құрылғысы және қызмет көрсету тәртібі;

байланыс схемалары;

ерітінді әзірлеу рецептурасы, сынама алудың кезеңділігі және тәсілдері.

#### **49-параграф. Мал майы мен майларды рафинадтау аппаратшысы, 4-разряд**

106. Жұмыс сипаттамасы:

бейтараптандыру, жуу, кептіру, дезодорациялау, ағарту және центрифугалау аппараттарында тоң майлар мен майларды рафинадтау бойынша жекелеген операцияларды жүргізу;

сорғылар мен аппараттарды іске қосу және тоқтату;

ерітінді даярлау және оларды аппараттарға жіберу;

рафинадтаудың технологиялық режимі бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу;

мал майы мен майда жинағыштарға қабылдау;

сынама алып іріктеу.

107. Білуге тиіс:



мал майы мен майлардың түрлері, сұрыптары және физикалық-химиялық қасиеттері, рафинадтаудың технологиялық режимі;

бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

қолданылатын жабдықтың құрылғысы және қызмет көрсету тәртібі;

сынамаларды іріктеу кезеңділігі мен тәсілдері, дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

#### **50-параграф. Мал майы мен майларды рафинадтау аппаратшысы, 5-разряд**

108. Жұмыс сипаттамасы:

жоғарырақ білікті мал майы мен майларды рафинадтау аппаратшысының басшылығымен кезеңімен және үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда мал майы мен майларды рафинадтау процесін жүргізу;

ерітінділер дайындау, гидролизаторды толтыру;

мал майы мен майды гидратациялау, бейтараптандыру, шаю және ағарту технологиялық режимдегі бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу;

ыссы бу беру немесе қалдықыдыстарын отпен қыздыру;

ылғалды және фузаны шығару;

химиялық талдау нәтижелері бойынша мал майы мен майды рафинадтау, қышқылдығы, ылғалдығының сапасын бақылау; қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

109. Білуге тиіс:

мал майы мен майды рафинадтау технологиялық процесінің негіздері;

технологиялық режимдердің параметрлері және оларды реттеу тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

қышқылдар мен сілтілердің қасиеттері және оларды ұстау тәртібі.

#### **51-параграф. Мал майы мен майларды рафинадтау аппаратшысы, 6-разряд**

110. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен және үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда мал майы мен майларды рафинадтау процесін жүргізу;

қажетті тұз, қышқыл, сілті, су, бу және өзге де материалдардың санын есептеу;

рафинадтаудың технологиялық режимінің параметрлерін реттеу;  
бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, химиялық талдау нәтижелері бойынша және рафинадтау процесінің аяқталу сәтіне органолептикалық даяр өнімнің сапасын айқындау;  
жабдыққа қызмет көрсету, оның жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою.

111. Білуге тиіс:

мал майы мен майларды рафинадтаудың технологиялық процесі;  
кезеңімен және үздіксіз қолданыстағы аппараттардың құрылымдық ерекшеліктері;  
технологиялық режимдерді реттеу тәртібі;  
бақылау-өлшеу аспаптарының мақсаты мен пайдалану тәртібі;  
даяр өнімге мемлекеттік стандарттар, шикізат шығыны мен даяр өнімнің шығыс нормалары.

## **52-параграф. Мұз дайындаушы, 2-разряд**

112. Жұмыс сипаттамасы:

мұз генераторларында және мұздату арқылы жасанды мұз дайындау;  
қалыптарды суға толтыру, оларды мұз генераторларына орнату және мұз генераторларында мұз пайда болғанша ұстау;  
мұз генераторынан қалыптарды алу, оларды еріту үшін бактарға түсіру, қалыптарды мұз блоктарынан босату, өлшеу, мұз сақтағыштарға қалау;  
процесті журналға тіркеу;  
қызмет көрсетілетін жабдықты майлау;  
мұздату тәсілімен мұз дайындау жұмысын орындағанда – алаңды қардан тазарту;  
мұз қабаты пайда болғанға дейін мұздату алаңындағы механикалық құрылғылардың көмегімен су жіберу және құю;  
мұзды кесектерге бөлу;  
су науасындағы еңістердің құру;  
оқшаулау қабатының жарамдылығын, еріген су бұрмасын мен мұз сақтағыштардағы температураны бақылау.

113. Білуге тиіс:

мұз генераторларында және мұздату арқылы жасанды мұз дайындау тәртібі;  
мұз генераторының құрылымын;  
бақылау-өлшеу аспаптарының, бітейтін және реттейтін құрылғылардың орналасуын, оларды пайдалану тәртібі;

мұзды жабуға арналған оқшаулағыш материалдардың түрлері мен қасиеттері;  
мұзды жабу және оқшаулау тәсілдері.

### **53-параграф. Мұз дайындаушы, 3-разряд**

114. Жұмыс сипаттамасы:

су қоймаларында мұз дайындау;

мұзды жинақтауға арналған алаңшаны және кейіннен ұзақ уақыт сақтауға дайындау;

алаңшаны қардан тазарту, мұзды суаттан жинақтауды және көлік кіреберістерін айқындау;

мұзды қолмен, ломмен, пешнямен, арамен немесе электр арасымен жару, аралау, кесіп алу;

мұзды суға іліктіру, бастырмалату, судан шығару және көлік құралдарына тиеу, бунттардағы немесе мұздықтардағы штабельге қалау;

мұзды оқшаулағыш материалдармен жабу.

115. Білуге тиіс:

қоймаларында мұз дайындау тәртібі;

қолданылатын жабдықтың құрылымы және жұмыс істеу принципі;

мұзды бунттарға қалау тәртібі;

оқшаулағыш материалдардың түрлері мен қасиеттері.

### **54-параграф. Орталықтандырылған жуу операторы, 5-разряд**

116. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды кешенді-механизацияланған және автоматтандырылған желілерді басқару пультінен жуғыш ерітінділер кезектілігінде технологиялық жабдықты жуу процесін жүргізу;

жуу желілеріндегі бағдарламалағыш жұмысының үйлесуін және сұйықтықтың қозғалысы параметрлерінің сақталуын қадағалау;

жуғыш ерітінділердің концентрациясын айқындау;

клапанның көмегімен ауа жастықшаларын тексеру, оларды кәрізге түсуін болдырмау үшін ерітінділердің қайтуын тексеру, автоблоктауды механизациялауды бақылау;

технологиялық жабдықты жуу сапасын айқындау;

жуу ерітінділерін дайындау;  
жуғыш ерітінділердің қызуын реттеу;  
коллектордағы тудың қысымын бақылау;  
жабдықтың, бақылау-өлшеу құралдары мен автоматиканың жұмысын бақылау;  
технологиялық жабдықтарды жуу сапасының нашарлауына алып келетін себептерді уақытылы анықтау және жою;  
қойылтылған жуу құралдарын қабылдау.

117. Білуге тиіс:

жуғыш ерітінділердің құрамы және физикалық-химиялық қасиеттері;  
жуғыш ерітінділерге және технологиялық жабдықты жууға қойылатын талаптар;  
жуғыш құралдардың шығыны нормалары;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы және пайдалану тәртібі;  
қойылтылған ерітінділермен жұмыс істеу кезіндегі еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау.

118. Қызмет көрсетілетін жабдықтың жекелеген тораптарын бөлшектеп және құрастыра отырып жекелеген сақиналанған учаскелер бойынша технологиялық жабдықты орталықтандырылған жуу процесін жүргізу кезінде – 4-разряд.

### **55-параграф. Пастерлеу аппаратшысы, 2-разряд**

119. Жұмыс сипаттамасы:

жоғарырақ білікті пастерлеу аппаратшысының басшылығымен консервілердің әртүрін және пастерленген аппараттарда, бұлауларда, термостатты камераларда ыдыстарға герметикалық түрде оралған өзге де тағамдарды пастерлеу процесін жүргізу ;

сілкілейтін машинаның жәшіктеріне банкаларды қалау, банкаларды сілкілеу уақытын реттеу;  
банкаларды қолмен сілкілеу;  
жекелеген банкілерді ашу және толуын тексеру;  
кемшіліктерін іріктеу;  
банкаларды сілкілегеннен кейін термокамераға беру.

120. Білуге тиіс:

сілкілейтін машинаның құрылымы және оны пайдалану тәртібі;  
банкалардың мақсаты және сілкілеу тәсілдері.

### **56-параграф. Пастерлеу аппаратшысы, 3-разряд**

121. Жұмыс сипаттамасы:

консервілердің әртүрін және пастерленген аппараттарда, бұлауларда, термостатты камераларда ыдыстарға герметикалық түрде оралған өзге де тағамдарды пастерлеу процесін жүргізу,

тағамдарды аппараттарға, бұлауларға, термостаттарға тиеу;

өнімді шкафтарда термостатты ұстау;

пастерлеудің және салқындатудың берілген режиміне сәйкес пастерлеу, ұстау және салқындату, бу мен салқындататын судың (тұздықтың) қысымын, температурасын, берілу процестерін бақылау және реттеу;

өнімді түсіру, оны өндірістік мақсатына қарай салқындату және тасымалдау;

сүтті, шырынды және өзге де сұйық өнімдерді сығылыстыратын барабаны немесе араластырғышы бар пастеризаторда пастерлеу;

сүзгілердегі сүзгі матаны және торды ауыстыру.

122. Білуге тиіс:

пастерлеу және термостатты ұстаудың технологиялық режимдері;

пастерленетін өнімнің негізгі физикалық-химиялық қасиеттері;

шикізаттың сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықты пайдалану, бақылау-өлшеу, реттеу және сигнал беру аспаптарын қолдану тәртібі.

### **57-параграф. Пастерлеу аппаратшысы, 4-разряд**

123. Жұмыс сипаттамасы:

қатаң белгіленген режим (уақыт және температура) бойынша пластиналық пастерлеу-салқындату қондырғысында жұмыртқа массасын немесе өзге де тамақ өнімдерін пастерлеу, ұстау және салқындату процесін жүргізу;

түтікті пастеризаторларда сүтті (қоспаны), кілегейді және өзге де сұйық тамақ өнімдерін қажетті температураға дейін пастерлеу процесін жүргізу;

қалпына келтіру сепараторы ағынында пастерленетін өнімді қалпына келтіру;

пастерлеу-салқындату құрылғысына немесе түтікті пастеризаторға өнімді беру, оның түсуін реттеу;

салқындатылған өнімді өндірістік мақсаты бойынша немесе сақтауға арналған ыдыстарға (танкілерге) жіберу;

сүтті, шырынды немесе өзге де өнімдерді бөлу процесін жүргізу;  
қызмет көрсетілетін жабдықты баптау және оның жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою.

124. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғысы және жұмыс істеу принципі;  
қысымдағы аппараттың жұмыс істеу тәртібі;  
жабдыққа қызмет көрсету, реттеу және баптау, бақылау-өлшеу, реттеу және сигнал беру аспаптарын қолдану тәртібі;  
пастерленетін өнімнің негізгі физикалық-химиялық қасиеттері;  
шикізаттың немесе жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын талаптар;  
ағындағы сүтті және өзге де өнімдерді сепарациялау, пастерлеу және салқындату, қалыпқа келтіру процестерінің технологиясы.

#### **58-параграф. Пастерлеу аппаратшысы, 5-разряд**

125. Жұмыс сипаттамасы:

температуралық режимді автоматты түрде реттеу кешендік-механизацияланған желілер немесе пастерлеу-салқындату желілерінде тағам өнімдерін пастерлеу және салқындату процесін жүргізу,  
тағам өнімдерін пастерлеу және салқындату режимдерін реттеу;  
сүтті және өзге де өнімдерді қалпына келтіретін сепаратор ағынында қалпына келтіру;  
әрбір тағамға жеке белгіленген режим бойынша сүтті немесе өзге де тағамдарды гомогендеу, манометр бойынша гомогенизатордағы талап етілетін қысымды реттеу;  
өндірістік мақсаты бойынша салқындатылған өнімді тасымалдау;  
ұйыту бөлімшесінен әртүрлі ұйытқыны қабылдау және рецептураларға сәйкес қоспаларды, купаждарды және сүт сусындарын жасау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақауларды жою.

126. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғысы, қолдану принципі және пайдалану тәртібі;  
пастерленетін тағамдардың құрамы және физикалық-химиялық қасиеттері;  
пастеризация мен тағамды салқындатудың технологиялық режимдері;  
жуу ерітінділерінің құрамы мен мақсаты, термограмманы толтыру тәртібі.

## **59-параграф. Сепараторшы, 2-разряд**

127. Жұмыс сипаттамасы:

өнімділігі сағатына 3000 литрге дейін сепараторларда сұйық өнімдерді сепараттау процесін жүргізу;  
астық қоспаларын негізгі дақылдан арам шөптің бір түрін: жеңіл салмақтылардан – жұмсағын, сабанды, тозанды, арам шөптің ішінара ұсақ дәндерін, ұзын немесе қысқаларын, ұсақ ауыр және ұсақ ауру және ұрылған дәнді қарапайым машиналарда: сепараторда, триерде, веялкада және өзге де ажырату әдісімен сепараттау процесін жүргізу;  
қолмен немесе тасымалдау құрылғыларымен машинаға өнімді біркелкі жіберу;  
сепараттау процесін органолептикалық бақылау;  
өнімді шаю;  
сұйық өнімдерді сепараттау кезінде суды, сұйық өнімді сепараттарға жіберу, реттеу;  
бастапқы және алынатын өнімдерден сынама алу және қарапайым талдамалар жүргізу;  
сепаратталған өнімдерді түсіру және оларды кейінгі өңдеуге (жіберу) тасымалдау;  
қалдықтарды жинау;  
қызмет көрсетілетін жабдықты тазалау, жуу, майлау, булау, оны бөлшектеу және құрастыру.

128. Білуге тиіс:

сепараттаудың технологиялық режимдері, сепаратталатын өнімдердің түрлері мен қасиеттері;  
сепараттау сапасына қойылатын талаптар;  
шикізат өңдеудің технологиялық кезектілігі;  
қызмет көрсетілетін жабдық жұмысының принципі;  
сепараттауға өнімнің біркелкі берілу тәсілдері.

## **60-параграф. Сепараторшы, 3-разряд**

129. Жұмыс сипаттамасы:

белгілер кешені бойынша қойма зиянкестері мен дән қоспаларынан өнімдерді дән материалын азық-түліктік немесе себу номасына дейін жеткізе отырып, дән тазалайтын, дән сұрыптаутейтін машиналарда сепараттау процесін жүргізу;

эмульсияларды, сұйықтықтарды бағдарламалық басқарылатын түтікті жоғары центрифугалы немесе сұйық тәрелке тәрізді және центрифугалардан басқа, өнімділігі сағатына 3000 литрден астам барлық жүйедегі орталықтан тарайтын сепараторларда сепараттау (ағарту, бөлу) процесін жүргізу;

қайта өңделетін өнімнің, дәннің және қоспаның құрамына байланысты елек таңдау;

өнімдерді сепараттау процесін бақылау;

сұйық өнімдерді жылыту, араластыру, салқындату;

өнімнің шығуын, оның концентрацияларын, тығыздығын реттеу;

сепаратталатын өнімнің саны мен тығыздығын есепке алу;

қызмет етуші жабдық жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою.

130. Білуге тиіс:

сепараттау процесінің технологиялық схемасы;

сепаратталатын өнімнің ассортименті;

дән және арам шөп қоспасының құрамы;

қиын ажыратылатын қоспалар, қалдық санаты, қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

өнімнің шығыс нормалары, есеп жүргізу тәртібі.

#### **61-параграф. Сепараторшы, 4-разряд**

131. Жұмыс сипаттамасы:

эмульсияларды, сұйықтықтарды бағдарламалық басқарылатын түтікті жоғары центрифугалы немесе сұйық тәрелке тәрізді және центрифугаларда сепараттау процесін жүргізу;

өнімді сепараторға ашық ағынмен, жартылай жабық (ашық түсуі және қысыммен бұрып жіберу) немесе герметикалық жолмен біркелкі жіберу және бұру;

өнімді қыздыру;

сепараттаудың технологиялық режимі параметрлерін реттеу.

132. Білуге тиіс:

бөлінетін өнімдердің қасиеттері және олардың салыстырмалы салмағы;

өнімді бөлу және концентрациялау процесінің параметрлері;

коммуникация схемасы, бекіту және реттеу арматурасын орнату және пайдалану тәртібі.



## **62-параграф. Силосшы, 1-разряд**

133. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымына 20 тоннаға дейін ұнды, дәнді, май тұқымдарын, бұршақты, құм шекер және өзге де шикізатты қабылдау және өңдеу, сұрыптауілігі, ылғалдығы, ластануы және өзге де сапалық көрсеткіштерін ескере отырып, силостар бойынша бөлу; силостан өнімді өңдеуге жіберу;

силостарды, магнит ұстағыштарды, тасымалдайтын механизмдерді, аспирациялық және өзге де қызмет көрсетілетін жабдықты тазарту;

силосты толтыруға дайындау.

134. Білуге тиіс:

ұн, астық, бұршақ дақылдары, майлы тұқымдар және өзге де шикізаттың сорттары;

силостарды және тасымалдайтын жабдықтың жұмыс істеу принципі.

135. Ауысымға ұнды, астықты, майлы тұқымдарды, бұршақ тұқымдастарды, құм қантын және өзге де шикізатты қайта өңдеу кезінде:

20-дан 40 тоннаға дейін - 2-разряд;

40-тан 100 тоннаға дейін - 3-разряд;

100 тоннадан жоғары - 4-разряд.

## **63-параграф. Сублимациялық құрылғы аппаратшысы, 5-разряд**

136. Жұмыс сипаттамасы:

сублимациялық құрылғыда азықтарды сублимациялық кептірудің технологиялық процесін жүргізу;

құрылғы камерасында, азықтағы, камерадағы, конденсатордағы және өзге де нүктелердегі температураны бәсеңдету дәрежесі процестерінің негізгі параметрлерін бақылау;

сублимациялық, тоңазыту құрылғыларының, вакуум жабдықтары агрегаттары мен аппаратураларының жұмысындағы ақаулықтарды айқындау және жою;

сублимациялық камера өнімдерін тиеу процесіне қатысу, берілген режимге құрылғыны енгізу;

иректүтіктер мен батарея булағыштарының бетінен мұз бен қарды (алып тастау) еріту;

жөндеу жұмыстарының барлық түрлеріне, жөнделген жабдықты қабылдау және сынауға, индикаторлық диаграмманы шешуге және қызмет көрсетілетін жабдықты пайдалануға беруге қатысу.

137. Білуге тиіс:

сублимациялық құрылғының құрылымы және жұмыс істеу принципі;

өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

сублимациялық кептіру процесін жүргізу тәртібі;

сублимациялық құрылғының жұмысын реттеу;

бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі.

138. Жұмыс үлгілері:

кептіру:

1) көкөніс, жемістерді;

2) ет және ет өнімдерін;

3) сүт өнімдерін;

4) орган дәрі-дәрмектер шикізатын;

5) меланж, жұмыртқаның ақуызын;

6) балық және балық өнімдерін кептіру

#### **64-параграф. Сүзгілеу алқаптарының реттеушісі, 2-разряд**

139. Жұмыс сипаттамасы:

сүзгілеу алқаптарына қызмет көрсету;

сүзгілеу алқаптарының карталарын сумен толтыруды қадағалау;

жинақтаудың жұмыс күйін ұстап отыру;

бөгеттердің, құбырлардың жарамдылығын қадағалау;

сүзгілеу алқаптарындағы карта бойынша ағын судың ағып кетуін реттеу;

бөгеттерді, жинағыштарды, құбырларды, жабдықтар мен аппаратураны ұсақ жөндеу;

сүзгілеу алқаптарына су жіберетін сорғылардың жұмысын қадағалау;

жазғы уақыттарда бөгеттердегі шөпті орып отыру.

140. Білуге тиіс:

сүзгілеу алқаптарына қызмет көрсететін алаңшалар, карталардың саны, олардың техникалық жай-күйі;  
бөгеттердің, бассейндердің және құбыржолдардың жай-күйі;  
сүзгілеу алқаптарын және жабдықтарды күту тәсілдері;  
бөгеттерді, жинақтағыштарды және жабдықтарды жөндеу тәртібі және тәсілдері.

#### **65-параграф. Сүйек көмірін жасаушы, 2-разряд**

141. Жұмыс сипаттамасы:

сүйек көмірін күйдіру процесінде, химиялық және термиялық регенерациялау процестерінде жекелеген операциялар орындау;

сүйек көмірін шаю, кальцийленген сода немесе қышқылмен өңдеу;  
жарманы елеу, оны сүйек сүзгілерге жіберу;  
даяр сүйек көмірін және шикізатты апару, тиеу, түсіру;  
зертханалық талдауға арналған қайнататын және шаятын суды сынаудан өткізу.

142. Білуге тиіс:

сүйек көмірінің мақсаты, қолданылатын қышқылдар мен сілтілердің қасиеттері, оларды ұстау тәртібі;  
шикізат пен даяр сүйек көмірін тиеу және түсіру тәртібі.

#### **66-параграф. Сүйек көмірін жасаушы, 3-разряд**

143. Жұмыс сипаттамасы:

сүйек көмірін күйдіру, химиялық және термиялық регенерациялау процесін жүргізу;  
сүйек балқыту пеші реторттарында ірі крупкасын булау, кептіру және балқыту;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері арқылы және көзбен балқыту режимін, химикаттарды мөлшерлеу, сүйек көмірін тиеу, шығу нормаларын бақылау және реттеу;

химиялық талдаулардың нәтижесінде өңдеудің барлық сатыларында көмірді регенерациялаудың технологиялық режимнен ауытқуының алдын алу және себептерін жою және сапасын тексеру;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

144. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғысы;

сүйек көмірін регенерациялау технологиясы;  
регенерацияланған көмірдің сапасына қойылатын талаптар;  
сүйек көмірі түйіршіктерінің көлемі.

#### **67-параграф. Сыйымдылықтарды өлшеуші, 2-разряд**

145. Жұмыс сипаттамасы:

цистерналардың, бактардың, күбілердің, бөшкелер мен өзге де ыдыстардың көлемін өлшеу аспаптарының, өлшеуіштердің көмегімен немесе сыйымдылықтарды тексеру жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес өлшеу жолымен өлшеу;

сыйымдылықты таразыға орнату, сумен толтыру, өлшеу;

өлшеу нәтижелерін кесте бойынша түзете отырып журналға жазу;

ескі трафаретті алып тастау;

сыйымдылықтың көлемін, салмағын бояумен жазу немесе күйдіріп жазу;

өлшенген сыйымдылықтарды тапсыру.

146. Білуге тиіс:

сыйымдылықтарды айқындау жөніндегі нұсқаулық және түзету кестелерін пайдалану тәртібі;

өлшеу аспаптарының, таразылардың, электроклеммдердің құрылымы және мақсаты;

сыйымдылыққа міндетті тексеру жүргізу мерзімі;

сыйымдылық өлшемдері журналын жүргізу тәртібі.

#### **68-параграф. Сірінділеуші-аппаратшы, 2-разряд**

147. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары экстрактор-аппаратшының басшылығымен бекіту станциясының күбілерінде шикізатты сулау процесін жүргізу;

шикізатты күбілерге тиеу;

күкірт қышқылын беру;

шылау станциясы бойынша су жіберу;

сірінді алу;

шыланған дәнді өндеуге беруді, шылау суын қыздыруға бу жіберуді реттеу;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жоюға қатысу;  
бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша шылаудың технологиялық режимін қадағалау.

148. Білуге тиіс:

шикізатты шылаудың технологиялық режимі және шылау станцияларының құрылымы;  
шыланатын шикізаттың сапасына қойылатын талаптар;  
бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;  
шыланатын шикізаттың сапасын бақылау.

### **69-параграф. Сірінділеуші-аппаратшы, 3-разряд**

149. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары сірінділеуші аппаратшының басшылығымен шәйдің, кофенің, эфир майы шикізатынан және жандандыратын көмірден майды сірінділеу, абсолют ("абсолют") майын алу процесін жүргізу;

сірінді тиеу және түсіру, еріткіш құю және төгу, шротты шнектерге жіберу, өңделген шикізатты, көмірді және өзгелерді түсіру;

қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу және тоқтату;

түсетін еріткіштердің сапасын қадағалау;

сірінділенген шикізат пен мисцелланы қалыпты қысымда және вакууммен еріткіштен айдау;

сіріндіні ерігіш кофе ұнтағымен салу, араластыру;

сіріндіні центрифугалау, салқындату және айдау;

суды жұмсартатын сүзгінің жұмысын реттеу;

сіріндінің тығыздығын рефрактометрде айқындау.

150. Білуге тиіс:

шәйді, ерігіш кофені, майларын сірінділеудің, еріткіштерді айдаудың, "абсолют" майын алудың технологиясы және режимдері;

экстракциялық батареялар, булайтын вакуум аппараттардың, қосалқы жабдықтардың, бақылау-өлшеу аспаптары мен коммуникациялардың құрылымы және пайдалану тәртібі;

өңделетін өнім мен еріткіштің қасиеттері.

## **70-параграф. Сірінділеуші-аппаратшы, 4-разряд**

151. Жұмыс сипаттамасы:

бір үлгілік сірінділеу аппараттарында эфир майы шикізатынан, жандандыратын көмірден жасалған майларды сірінділеу процесін, шылау станцияларындағы күбілерде жүгері дәнін шылау процесін жүргізу;

шикізатты аппараттарға және күбілерге тиеу;

сынама алу және химиялық талдау жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері және химиялық талдау нәтижелері бойынша сірінділеу және шылаудың технологиялық режимін реттеу;

шыланған дәнді кейінгі операцияларға тасымалдау;

еріткіштерді айдау және вакууммен айдау процесін қадағалау;

нақтыдан (экстракт майларынан) абсолютті "абсолют" майларын алу: нақтыларды еріткіште еріту, спирт ерітіндісін қыздыру және салқындату температурасын бақылау, Балауыздарды мұздату, балауыздан майдың толық бөлінуін, салқындатылған ерітіндіні вакуум-сүзгілерде сүзуді және өзгелерді бақылау процесін жүргізу;

негізгі және қосымша жабдықтың жұмысын қадағалау, олардың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

152. Білуге тиіс:

эфир майларын экстракциялаудың, еріткіштерді айдаудың, "абсолют" майын алудың, жүгері дәнін сулаудың технологиялық процесі мен режимдері;

шикізаттың қасиеттері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың, бақылау-өлшеу аспаптары мен коммуникацияларының құрылымы және пайдалану тәртібі;

дайын өнімнің, жартылай фабрикаттардың, шикізаттың ассортименті;

химиялық талдау жүргізу тәртібі.

## **71-параграф. Сірінділеуші-аппаратшы, 5-разряд**

153. Жұмыс сипаттамасы:

майлы, эфир майлы шикізаттан және жандандырылған көмірден түрлі жүйелі үздіксіз және кезеңімен істейтін аппараттарда мал майын және эфир майын алу жөніндегі сірінділеудің жекелеген процестерін жүргізу;

сірінділеу аппараттарында шәй және кофені сірінділеу процесін жүргізу;  
негізгі және қосалқы технологиялық жабдыққа қызмет көрсету;  
сірінділеу процесінің аяқталғанын айқындау;  
сірінділеудің технологиялық режимдері параметрлерін реттеу;  
шығын өлшегіштің жұмысын бақылау.

154. Білуге тиіс:

май-майлы және эфир-майлы шикізатты экстракциялаудың, нақты заттардан абсолютті майларды алудың технологиялық процесі;

қызмет көрсетілетін жабдықтар мен коммуникациялардың орналасу схемасы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы жұмысын реттеу әдістері, оның жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері;  
бақылау-өлшеу аспаптарының мақсаты және пайдаланылуы;

даяр өнімнің сапасына қойылатын техникалық талаптар.

## **72-параграф. Сірінділеуші-аппаратшы, 6-разряд**

155. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі еріткіштер арқылы үздіксіз және кезеңімен істейтін түрлі жүйедегі аппараттарда сірінділеу әдісімен майлы және эфир майын алу процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, зертханалық талдаулар мен органолептикалық нәтижелер бойынша қызмет көрсетілетін жабдықтың және технологиялық режимдер жұмысын бақылау;

сірінділеу және дайындау бөлімшелерінің жұмысын үйлестіру.

156. Білуге тиіс:

май шикізаттың әр түрінен жасалған май экстракцияның технологиялық процесі және режимдері және оны реттеу тәртібі;  
сірінділенетін материалдың физикалық-химиялық және технологиялық қасиеттері;

сірінділеу цехының негізгі және қосалқы жабдығының құрылысы және пайдалану тәртібі;  
автоматтау құралы, коммуникациялар схемалары;

бақылау-өлшеу аспаптарының мақсаты мен қолданыс принципі;

еріткіштерді регенерациялау тәсілдері;

өнімнің сапасын бақылау тәсілдері, шикізатқа және даяр өнімге мемлекеттік стандарттар.

157. Техникалық және кәсіптік (арнайы орта, кәсіптік орта) білім талап етіледі.

### **73-параграф. Тағам өнімдері мен ыдыс өңдеуші, 1-разряд**

158. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары тағам өнімдері мен ыдысын өңдеушінің басшылығымен күкіртпен түтін айдау жолымен сыйымдылықтар мен ыдыстарды өңдеу;

түтінмен айдауға арналған өнімдер мен материалдарды тасымалдау;

күкіртті жандыру және араластыру;

айдап салу камерасын герметикалық жолмен қамтамасыз ете отырып жабу;

соратын желдеткішті ажырату;

айдау камерасын күкірттің, өнімдердің және материалдардың қалдықтарынан тазарту;

камераларды түтінмен айдаудан кейін ашу.

159. Білуге тиіс:

пештерді күкірттен күйоден тазарту жөніндегі техникалық талаптар;

күкіртті жағу кезінде еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі тәртібі.

### **74-параграф. Тағам өнімдері мен ыдыс өңдеуші, 2-разряд**

160. Жұмыс сипаттамасы:

ашық және табаны бар сыйымдылықтар мен ыдысты күкірт түтінімен айдау жолымен өңдеу;

көмірді арнайы пештерде (мангалдарда) немесе қаңылтырларда жағу;

күкіртті мөлшерлеу;

күкірт түтінімен айдағыштарды білтемен толтыру, білтені жағу және бөшкеге салу;

шпунт жөкелерін орау және шпунт саңылауларды толтыру;

шпунт саңылауларды, ыдыстың сыртқы немесе ішкі бетін, металл резервуарларды қолмен балқытылған балауыз массамен толтыру;

балауыз бен ыдыста бөгде қоспалардың болмауын сыртын байқап тексеру.

161. Білуге тиіс:

түтінмен айдау тәртібі;



балауыздау сапасына және пештерді күкірттің күйігінен тазарту сапасына қойылатын техникалық талаптар;  
балауыз және оны ауыстырғыштардың қасиеттері.

#### **75-параграф. Тағам өнімдері мен ыдыс өңдеуші, 3-разряд**

162. Жұмыс сипаттамасы:

тағам өнімдерін күкіртпен айдау жолымен өңдеу процесін жүргізу;  
түтінмен айдауға арналған материалды дайындау;  
түтінмен айдау камераларын толтыру және босату;  
күкіртті жандыру, камераларға күкірт көміртегін жіберу;  
камералардың герметикалығын қамтамасыз ету;  
түтінмен айдау процесінің аяқталуын органолептикалық айқындау;  
шығаратын желдеткіштерді іске қосу.

163. Білуге тиіс:

тағам өнімдерін күкіртпен айдаудың технологиялық процесі;  
өнімнің түрі мен сұрыптауіне байланысты түтінмен айдау кезінде күкірт шығыны нормалары;  
противогаздардың және өзге де қорғану құрылғыларының жұмыс істеу тәртібі;  
түтінмен айдаудың сапасына қойылатын талаптар.

#### **76-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 3-разряд**

164. Жұмыс сипаттамасы:

жоғарырақ білікті тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушының басшылығымен жартылай автоматты желілерді, жекелеген машиналар мен автоматтарды баптау, реттеу және жөндеу;  
сальниктерді майлау, толтыру, белбеу құрастыру және өзге де жұмыстарды орындау.

165. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықты пайдалану, оның жұмысындағы ақаулықтарды реттеу, анықтау және жою тәртібі;  
машиналар мен агрегаттар жұмысының технологиялық режимдері;  
машиналар мен жабдықтарды бөлшектеу, құрастыру тәртібі;  
қызмет көрсетілетін жабдықты жөндеуге қойылатын талаптар.

#### **77-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 4-разряд**

166. Жұмыс сипаттамасы:

тағам өнімдері және жекелеген машиналар мен автоматтар өндірісіндегі жоғарылау білікті жабдық баптаушысының басшылығымен механизацияланған және жартылай автоматты желілерді баптау, реттеу және жөндеу, жабдықтың барлық тораптарының жай-күйін және өзара іс-әрекетінің дұрыстығын тексеру; қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы техникалық ақаулықтардың алдын алу, анықтау және жою; тез тозатын бөлшектер мен төсемдерді ауыстыру және қиыстыру, монтаждау және теңдеу, жабдықты сынамалау; жартылай автоматты желілер мен жекелеген машина автоматтарды жұмысын бақылау; қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс процесінде тораптар мен механизмдерді баптау және реттеу, түрлі жөндеулерге, сынауларға және пайдалануға беруге қатысу; тозған бөлшектерді ауыстыруға өтініш жасау; қызмет көрсетілетін жабдықты майлау, сальниктерді толтыру.

167. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың және автомат машиналардың құрылымы және құрылымдық ерекшеліктері; жабдықтың жұмысында кемшілік тудыратын себептер, оларды анықтау және жою тәсілдері; қызмет көрсетілетін жабдықты бөлшектеу, құрастыру және реттеу тәртібі, пайдалану және жөндеу жөніндегі нұсқаулық; тез тозатын бөлшектердің запас нормасын, тағам өнімі өндірісіндегі жабдықтарды баптаудың сапасына қойылатын талаптар; қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптары және баптау жұмыстарын орындауда оларды пайдалану тәртібі.

#### **78-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 5-разряд**

168. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен және үздіксіз жұмыс істейтін механизацияланған және автоматталған желілерді, көп торапты машиналар мен автоматтарды, ортаға тарту күші бар жылдам сепараторлар мен центрифугаларды баптау, реттеу және жөндеу; жұмыс процесінде тораптар мен механизмдерді баптау және реттеу;

күрделі жөндеуді қоса, қызмет көрсетілетін жабдықты түрлі жөндеуге, сынауға және жұмыс жүктемесімен пайдалануға беруге қатысу.

169. Білуге тиіс:

кезеңімен және үздіксіз жұмыс істейтін механизацияланған және автоматталған желілерді, көп торапты машиналар мен автоматтарды, ортаға тарту күші бар жылдам сепараторлар мен центрифугалардың құрылымы және құрылымдық ерекшеліктері;

тораптар мен механизмдерді баптау, өзара әрекеті және жұмыс үйлесімділігі тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтардың туындау себептері, оларды анықтау және жою тәсілдері;

қызмет көрсетілетін жабдықты бөлшектеу, құрастыру және реттеу тәртібі, пайдалану және жөндеу нұсқаулықтары;

бақылау-өлшеу аспаптары мен құралдарының құрылымы, пайдалану мен тәртібі;

күрделі емес бөлшектерге эскиз жасау тәртібі.

170. Техникалық және кәсіптік (арнайы орта, кәсіптік орта) білім талап етіледі.

#### **79-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 6-разряд**

171. Жұмыс сипаттамасы:

иіс сабын, қапталған маргарин, май мен қант өндіруде, ұнтақ, ұн, жұмсақ ірімшіктерді орауға арналған, сұйық өнімді құю желілерін, паста сияқты өнімнің ыдысын шығару және орау және өзге де осыған ұқсас желілер мен жабдықтар өндіру бойынша автоматталған желілерді немесе жекелеген жоғары өнімді автоматтарды баптау, реттеу және жөндеу;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысымен айналысатын жұмысшылардың инструктажы.

172. Білуге тиіс:

автоматты желілер мен жоғары өнімді автоматтардың құрылымы, құрылымдық ерекшеліктері;

қызмет көрсетілетін жабдықтарға қызмет көрсету, баптау, жөндеу тәртібі;

бақылау-өлшеу аспаптарын құрылымы және пайдалану тәртібі.

173. Техникалық және кәсіптік (арнайы орта, кәсіптік орта) білім талап етіледі.

#### **80-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 7-разряд**

174. Жұмыс сипаттамасы:

микропроцессорлық техника базасындағы технологиялық желілі жабдықты басқару жүйесін баптау, реттеу және жөндеу;

тестік бағдарламалар және желілерді басқару жүйесі құралдарын пайдаланып, желілердегі перифериялық жабдықты баптау және диагностика жасау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың тестік және технологиялық бағдарламаларын түзету,

технологиялық жабдықтың жұмысындағы тоқтап қалуларды талдау мен жүйелеу және оларды желілік жабдықтарды автоматты басқару жүйесінде пайдаланылатын бағдарлау тілін пайдаланып анықтау және жою жөніндегі ұсынымдарды әзірлеу.

175. Білуге тиіс:

автоматты, автоматты желілер мен жоғары өнімді автоматтардың құрылымы, құрылымдық ерекшеліктері;

тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарға қызмет көрсету, баптау, жөндеу тәртібі;

бақылау-өлшеу аспаптарын құрылымы және пайдалану тәртібі;

жабдықты басқарудың тестік және технологиялық бағдарламаларын түзету тәсілдері;

тағам өнімдері өндірісіндегі желі жабдықтарын автоматты басқару жүйесінде пайдаланылатын бағдарлау тілін практикада пайдалану.

176. Техникалық және кәсіптік (арнайы орта, кәсіптік орта) білім талап етіледі.

### **81-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі желілердің операторы, 3-разряд**

177. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды механизацияланған желілердегі даяр тағам өнімдері мен бұйымдарды жуу, құю, орау, безендіру, жинақтау, сақтау, қабылдау және орау, сыра ашытқысын дайындау технологиялық процесстің жекелеген операцияларын жүргізу;

қызмет көрсетілетін жабдықты жөндеуге қатысу.

178. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс істеу принципі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ықтимал ақаулықтарды жою тәсілдері.

### **82-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі желілердің операторы, 4-разряд**

179. Жұмыс сипаттамасы:

үшеуге дейінгі түрлі ағынды механизацияланған желілердегі (жартылай автоматтар) даяр тағам өнімдері мен бұйымдарды жуу, құю, орау, безендіру, жинақтау, сақтау, қабылдау және орау, сыра ашытқысын дайындау технологиялық процесті жүргізу;

сыра ашытудың, жуатын, мөлшерлейтін, толтыратын, қалыптайтын, орайтын, тығындайтын, қалайтын, жиынтықтайтын, тасымалдайтын және өзге де автоматтарды, аппаратураны және механизмдердің үздіксіз жұмысын бақылау-өлшеу аспаптары және автоматиканың технологиялық режим параметрлері арқылы бақылау;

шикізат пен материалдардың шығын нормаларын сақтауды бақылау;

өнімнің сапасын түсіретін, ағынды механизацияланған желілер механизмінің жұмысындағы кемшіліктерді, желілердің өнімділігін төмендететін, шикізат пен материал шығыны нормаларынан асу себептерін анықтау және жою;

жабдықты жөндеуге тапсыруға дайындау және оны жөндеуден қабылдау.

180. Білуге тиіс:

өнімдер мен бұйымдарды қыздыру, үрлеу, жуу, бөліп құю, безендіру, жиынтықтау және орау технологиялық процестерін ағынды механизацияланған желілерде жүргізу тәртібі;

шикізат түрлері және тағам өнімдерін дайындау рецептурасы;

даяр өнімнің, тығындау орау және қосалқы материалдарға қойылатын талаптар;

негізгі және қосалқы жабдықтар мен бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы.

### **83-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі желілердің операторы, 5-разряд**

181. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды механизацияланған және автоматталған желілерде тағам өнімдері өндірісі технологиялық процесінің жекелеген операцияларын жүргізу;

даяр тағам өнімдері мен бұйымдарды жуу, құю, орау, безендіру, жинақтау, сақтау, қабылдау және орау, сыра ашытқысын дайындау процесін үштен артық ағынды механизацияланған желілерде қызмет көрсете отырып, жүргізу.

182. Білуге тиіс:

кешенді механизацияланған және автоматталған желілерге қосылған автоматтардың, агрегаттар мен механизмдердің құрылымы және жұмыс істеу принципі;

даяр тағам өнімдері мен бұйымдарды жуу, құю, орау, безендіру, жинақтау, сақтау, қабылдау және орау, сыра ашытқысын дайындаудың технологиялық процесі және режимдері.

#### **84-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі желілердің операторы, 6-разряд**

183. Жұмыс сипаттамасы:

кешенді механизацияланған және автоматталған желілерде тағам өнімдері мен заттар өндірісіндегі технологиялық процесті басқару пультінен жүргізу;

тағам өнімдері өндірісі үшін тағам өнімдері өндірісіне арналған компоненттерді есептеу;

негізгі және қосалқы жабдықты іске қосу және тоқтату;

ағынды-механизацияланған немесе автоматталған желілерге кіретін автоматтар мен аппаратураның үздіксіз және үйлестіру жұмыстарын, технологиялық режимін орындау автоматика құралдары, бақылау-өлшеу аспаптары арқылы қамтамасыз ету;

белгіленген технологиялық режимнен ауытқудың алдын алу және себептерін жою;

орындалатын технологиялық процестің аяқталуын бақылау-өлшеу аспаптары арқылы және химиялық талдау нәтижелері бойынша айқындау;

аталған өнім өндірісі кешеніне кіретін жекелеген операциялардың технологиялық процесті басқару және желілерде орындалатын жұмысты үйлестіру.

184. Білуге тиіс:

тағам өнімдері өндірісінің технологиялық процесі және режимдері;

шикізат түрлері, жартылай фабрикаттар мен даяр өнімнің рецептурасы, физикалық-химиялық қасиеттері;

басқару пультына орналастырылған аспаптардың құрылымы және жұмыс істеу принципі;

аппаратураның, автоматтардың құрылымдары;

коммуникациялардың тәсімдері, оларды пайдалану тәртібі.

#### **85-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі сұрыптаушы, 1-разряд**

185. Жұмыс сипаттамасы:

тағам шикізатын, материалдарды, жартылай фабрикаттарды, ыдыстарды, сондай-ақ қайталама өңдеуге жататын өнімді сыртқы белгілері бойынша қолмен екі топқа: қарапайым көлік құралдары арқылы немесе қолмен апаруға жарамды және жарамсыз деп сұрыптау, ластанудан және механикалық қоспалардан тазарту, жарамсыз, толық емес шикізатты іріктеу және сұрыптау телген шикізатты ыдысқа немесе көлік құрылғысына сұрыптаушынің нөмірін (бирка) қоса қалау.

186. Білуге тиіс:

сұрыптау телген шикізаттың, материалдың, жартылай фабрикаттардың, өнімнің, ыдыстың түрлері;  
ақаулықтардың (жарамсыздық, сұрыптауға жатпауы, кемшілік, ақау) сыртқы белгілері.

187. Жұмыс үлгілері.

сұрыптау, бөлшектеу:

- 1) қалпақтарды, тубаларды;
- 2) қақпақтары;
- 3) жаңғақтарды;
- 4) ыдысты және сыйымдылықты;
- 5) балауыздарды;
- 6) жеміс-жидек, жемістер мен көкөністер шикізаты;

іріктеу:

- 1) темекі бұйымдары;
- 2) құлмақ.

#### **86-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі сұрыптаушы, 2-разряд**

188. Жұмыс сипаттамасы:

үстелде тұратын сұрыптау машиналары мен қолмен қозғалатын жіберетін және тасымалдайтын механизмдерді қолдана отырып, шикізатты, жартылай фабрикаттарды және даяр өнімді сұрыптау, бөлшектеу;

қажет керек-жарақтарды, ыдысты дайындау, тасымалдайтын механизмдерді тексеру;

қаптарды қаққаннан және жамағаннан кейін және дейін қабылдау және тексеру;

қаптарды сұрыптары және санаттары бойынша таңбалау және бөлу;

сұрыптауға жататын бұйымдарды, шикізаттарды және материалдарды қозғалатын механизмдерге тасымалдау, қабылдау және толтыру және конвейерлер мен таспаларда транспортерлер қабатын тегістеу;

сұрыптауға өнімнің түсуін реттеу;

ыдысты ашу, бөгде заттарды, стандарты емес бұйымдарды, өнімдерді, жартылай фабрикаттарды іріктеу, жарамсыз жерлерін және залалданған бөліктерін кесу, стандартты салмаққа дейін толықтыру;

шикізатты сапасына және мақсатты қызметіне қарай іріктеу, даяр өнімді одан әрі қайта өңдеуге, кәдеге асыруға немесе қоймаға жіберу.

189. Білуге тиіс:

тағам өнімдерін сұрыптау, бөлшектеу тәсілдері;

сұрыптау телген және даяр өнімге мемлекеттік стандарттар немесе техникалық шарттар;

сұрыптау телетін өнімнің жарамсыздық, кемшілік, ақауларының белгілері;

матаның түрі және сөмкелер санаттары;

қаптардың жарамдығы және сапасын айқындау тәртібі.

190. Жұмыс үлгілері:

сұрыптау, бөлшектеу:

1) казеинді;

2) темекінің қабық жапырақтарын;

3) теңіз өнімдерін, қрабтарды, шаяндарды;

4) шәйдің жартылай фабрикаттарын;

5) бұршақ, дән тұқымы;

6) жаңғақ, жеміс-жидек және көкөніс шикізатын;

7) ылғалдығы және партиялары бойынша құлмақты;

8) экспортқа шығаруға және көрмеге арналған өнімнің ыдысы мен орауын;

9) теңіз мысығы терісінің штабельдері, алқаптарға жаю және оларды тұздан тазарту.

### **87-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі сұрыптаушы, 3-разряд**

191. Жұмыс сипаттамасы:

шикізатты, даяр өнімді, жартылай фабрикаттарды сұрыптау машиналарында сұрыптау процесін жүргізу;

бұйымның, жартылай фабрикаттың сұрыптарын, санатын тексеру, іріктеп шығару;

өңдеу кемшіліктерін табу;

одан әрі пайдалану бағыттарын айқындау;

сұрыптау машинасын шикізатпен, жартылай фабрикаттармен және материалдармен толтыру;



машинаның жұмысын реттеу және електер мен сілкілегіштердің беті бойынша шикізатты, жартылай фабрикаттарды қадағалау;

ауа өткізгіштердің, қол сүзгілерінің жай-күйін қадағалау және оларды тазалау;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

192. Білуге тиіс:

сұрыптау машиналарында шикізатты, даяр өнімді және жартылай фабрикаттарды сұрыптау тәсілдері;  
өнімнің, шикізаттың, жартылай фабрикаттардың қасиеттері, оларға техникалық шарттар мен мемлекеттік стандарттар;  
ақау түрлері;

ақаулар мен кемшіліктердің сыртқы және химиялық-технологиялық белгілері;  
түрлі жүйедегі сұрыптау машиналарының құрылымы және пайдалану тәртібі.

193. Жұмыс үлгілері:

сұрыптау, бөлшектеу:

- 1) цилиндрлі сұрыптау машиналарында шәйдің жартылай фабрикаттарын;
- 2) балықтар;
- 3) саго;
- 4) бұршақ, дән, жармалық өнімдер ұрықтары мен өзгелерді;
- 5) балқытылған ірімшікке арналған шикізат.

#### **88-параграф. Тағам өнімдері өндірісіндегі сұрыптаушы, 4-разряд**

194. Жұмыс сипаттамасы:

тегіс сұрыптау машиналарында шәйдің жартылай фабрикаттарын сұрыптау;

жартылай фабрикатты сұрыптау үшін жеткізу және салу, жартылай фабрикатты машинаның бункеріне беру, толтырылған қаптарды (жәшіктерді) алу және оларды нөмірлері бойынша салу, сұрыпталған жартылай фабрикаттың барлық нөмірлерінің дайындығын анықтау және оларды купажға беру;

какао бобтардан және шайдан бөгде қоспаларды ажырату;

сұрыптау машинасының торларын кезеңімен тазарту;

шайды сұрыптау және купаждау процесін басқару, өндірістік зертхананың наряд-актілеріне сәйкес маркалары бойынша шикізат шай қабылдау, купаждық барабандарды толтыру және жұмысын бақылау, белгіленген есепті жүргізу, тарту цехтарынан бос шайларды қабылдау және шайдың шашылуын есептеу;

бос ыдысты тапсыру, қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою.

195. Білуге тиіс:

какао бұршақтарын, шайдың жартылай фабрикаттарын, шикізат шай купажын сұрыптау технологиясы және қызмет көрсетілетін жабдықты пайдалану тәртібі;

какао бұршақтарының, байхалық шай сорттарының түрлері мен маркалары және оларға мемлекеттік стандарттар; тербелмелі електердің, магнитті сепараторлардың және купажды барабандардың құрылысы, жұмыс істеу принципі; кара шайдың сұрыптары және органолептикалық бағалау тәсілдері; шайдың шашылуын есептеу тәртібі.

#### **89-параграф. Тағам өнімдерін бақылаушы, 2-разряд**

196. Жұмыс сипаттамасы:

ораудың, тығындаудың, герметикалықтың, толтырудың, қаптаудың, тыстаудың, таңбалаудың, желімдеудің, майлаудың, сыртқы түрін ресімдеудің, жапсырманың түрлі сатыларында, бос әйнек, ағаш және металл ыдыстың пломбаларының болуын, оның тазалығы мен құюға жарамдылығын сыртқы байқаумен толықтай немесе ішінара бақылау;

шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, даяр өнімнің санын ауызша есептеп немесе есептегіштердің көрсеткіштері бойынша бақылау;

өнім мен ыдыстың түзетуін анықтау, іріктеу, қайтару;

тез бұзылатын, сынғыш және күйрек өнімді қоспағанда даяр өнімді әртүрлі ыдыстарға қалау және орау.

197. Білуге тиіс:

тығындау, орау, таңбалау, жуу сапасына қойылатын мемлекеттік стандарт талаптары және техникалық жағдайлар;

орайтын материалдың түрлері, сұрыптары, өлшемдері;

оралған өнімнің және ыдысты ұстау тәртібі;

ақаулықтардың, ақаудың пайда болу себептері, оларды айқындау және жою тәсілдері.

#### **90-параграф. Тағам өнімдерін бақылаушы, 3-разряд**

198. Жұмыс сипаттамасы:

шикізат, жартылай фабрикат, өнім, ыдыс өндіруді толтыру, белгілеу, қалау, өлшемі, қалыбы, түр-түрі, сұрыптаутілігі, санаты, салқындатуы, тазалығы, мөлдірлігінің көлемі бойынша, бөгде иістің, қоспалардың болуын сәуле сүзгілердің, экрандардың, шамдардың және өзге де айлабұйымдарды пайдаланып, түрлі жарық шамдарын, іріктейтін автоматтарды пайдалана отырып, өлшеу, тарту, сыртын байқау немесе бөшкелік ыдысты қарау негізінде мемлекеттік стандартқа және техникалық шарттарға сәйкестігін тұтастай немесе ішінара бақылау;

өнімді кешенді механизацияланған және автоматтандырылған ағынды желілерінде көзбен тұтастай бақылау;

үстелдің үстіне немесе жылжып тұратын роликті конвейерге орнатылған овоскоп арқылы жұмыртқа меланжы мен ұнтақ өндіруге арналған жұмыртқаның сапасын бақылау;

банкларға салынған шикізаттарды, дәмдеуіштерді, өзге де компоненттерді және олардың сапасын рецептураға сәйкес бақылау;

таразыларды теңдеу;

гір тастарды орнату;

банканың ішіндегіні қалау, тығыздау және қақпақпен жабу,

тез бұзылатын, сынғыш және күйрек өнімді ыдыстың әр түріне қалау және орау.

199. Білуге тиіс:

шикізатқа, даяр өнімге, бөшке, қағаз, металл және шыны ыдыстарға қойылатын мемлекеттік стандарттар, техникалық шарттар және талаптар;

ақаулықтардың, кемшіліктерді бақылау әдістері, түрлері, белгілері және себептері;

ақаулықтарды айқындау, кемшіліктерін анықтау және олардың пайда болу себептерін жою тәсілдері;

бақылау аспаптарының, айлабұйымдардың, механизмдердің құрылысы, қолдану және дәлдігін тексеру тәртібі.

#### **91-параграф. Тағам өнімдерін бақылаушы, 4-разряд**

200. Жұмыс сипаттамасы:

шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, өнімдердің технологиялық өңделу сапасын қышқылдықтың, ерігіштіктің, концентрациялаудың, тығыздықтың, ылғал құрамының, белсенділіктің, тартудың ірілігін, өзге де технологиялардың зертханалық талдау нәтижелері бойынша өндірістік процестің түрлі сатыларында және мемлекеттік стандартқа, техникалық шарттарға және белгіленген үлгілерге сәйкестігін тұтастай немесе ішінара бақылау;

іріктелген, жарамсыз өнімді, шикізатты, жартылай фабрикаттардың сапасының төмендеуіне немесе жарамсызын шығару бойынша бөлу;

ақауларды болдырмау шараларын қабылдау;

тағам өнімдерінің жарамсыздығына акті жасау.

201. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін учаскедегі өндірістің технологиясын, стандарттарын, техникалық шарттарды, шикізатты, жартылай фабрикаттарды, өнімдерді өңдеудің сапасына қойылатын талаптар;

бақыланатын шикізат, жартылай фабрикаттар, азық-түліктердің сапасының төмендеуі немесе жарамсыз болуы мүмкін ақаудың түрлері;

талдама жүргізу әдістері;

сынама алу тәртібі;

бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы және қолдану тәртібі.

## **92-параграф. Тағам өнімдерін жібітуші, 2-разряд**

202. Жұмыс сипаттамасы:

тамақ шикізаты мен өнімдерін дефростациялау жөніндегі жұмыстарды орындау: келіп түсетін өнімдер мен шикізатты дефростацияға қабылдау, тасымалдау, әкелу және жеткізу, шикізаттың, өнімдердің салмағын, саны мен сапасын тексеру және оларды сұрыптау, бу мен су беру, шикізатты дефростациялау және ваннада жібіту, ыдысқа салу және кейінгі операцияларға беру, қабылданған және дефростирленген өнімді есепке алу;

сүт өнімдері үшін: монолиттің бетін тазалау, ұнтақтау, ұсақтау, жуу, тиеу (салу), еріту камераларына, ванналарға, қаптарға тасымалдау, престоу, қолмен немесе механикалық араластырғышпен араластыру.

203. Білуге тиіс:

шикізат пен өнімдердің түрлеріне қарай тағам өнімдерін жібітудің технологиялық режимдері;

жібітуге және мұздатуға қабылданған өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

тағам өнімдерін есептеу тәртібі.

204. Механикалық жібіткіштерде шикізатты, өнімдерді жібітуде - 3-разряд.

## **93-параграф. Тағам өнімдерін кептіруші, 1-разряд**

205. Жұмыс сипаттамасы:

өнімдерді ауамен кептіру процесін жүргізу;

өнім қабатын рамаларға себу;

өнімді кептіру процесінде кезеңімен араластырып отыру (аударып отыру, аудару);

кескіштерден макарону бар кассеталарды қабылдау;

шикі макарондарды тегістеу;

қысқа кесілген бұйымдарды рамкаларға, транспортерға қалау, белгіленген тәртіпте тарту;

макарон өнімдерінің стандартты емес жартылай фабрикаттарын сұрыптау;

кептіру шкафтары немесе вагонеткаларға жартылай фабрикаттары бар рамкалар мен кассеталарды орнату;

ыдысты апару;

өнімді қаптарға, жәшіктерге, бөшкелерге салу;

кептірілген өнімді одан кейінгі операцияларға немесе қоймаға тасымалдау;

түрлі конструкциядағы кептіргіштерде жуылған бос шыны және темір ыдыстарды кептіру процесін жүргізу;

ыдыстарды кептіру камераларына, шкафтарына немесе аппараттарға салу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша ауа мен будың берілуін реттеу;

стандартты емесе немесе ластанған ыдысты іріктеп шығару;

қызмет етуші жабдықты жуу.

206. Білуге тиіс:

тағам өнімдерін кептіру сапасына мемлекеттік стандарттардың талаптары;

өнімдерді кептіру тәртібі.

#### **94-параграф. Тағам өнімдерін кептіруші, 2-разряд**

207. Жұмыс сипаттамасы:

айналмалы кептіргіштерде қатты, сусымалы өнімдерді, заттарды кептіру процесін жүргізу;

өнімді біркелкі қабатпен стационарлық рамаға, (матадан, тордан, тот баспайтын металдың перфорандырылған жаймаларынан жасалған) лотоктарға, шайқалып тұратын електерге, конвейердің жылжымалы лентасына, кассетасына және өзге де механикалық немесе қолмен салу;

мұздату әдісімен кептіру;

табиғи жағдайларда кептіру;  
кептіру процесінде өнімді кезеңімен араластыру;  
өнімнің кептірілу, бу мен газдың берілу деңгейіне байланысты кептіру температурасын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу;  
кептірілетін өнімнің ылғалдығын тексеру;  
кептірілген өнімді түсіру, өлшеу, стандартты емесе өнімді іріктеп шығару және одан кейінгі операцияларға немесе қоймаға тасымалдау;  
тағам өнімдерінен сынама алу, қызмет көрсетілетін жабдықты дезинфекциялау.

208. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және жұмыс істеу принципі;  
бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;  
тағам өнімдерін кептірудің температуралық режимі және уақыты.

209. Жұмыс үлгілері:

- 1) агар және агароидты ерітінді;
- 2) дробиндар, бардтар;
- 3) казеин;
- 4) пектинді желім;
- 5) пектин коагуляты;
- 6) крахмал;
- 7) теңіз өнімдері, балық ұны және тук;
- 8) сүт қанты;
- 9) сигаралар;
- 10) тұз, балық қақтау.

### **95-параграф. Тағам өнімдерін кептіруші, 3-разряд**

210. Жұмыс сипаттамасы:

жаншу, камералық, туннельді шкафтарда, барабанды және тозаңдату кептіргіштерінде, пештерінде қатты, сусымалы өнімдерін, заттарды, сығындыларды кептіру процесін жүргізу;

жоғары білікті тағам өнімдерін кептіргіштердің басшылығымен тозаңдатып кептіргіштерде және вакуум кептіргіштерде картоп пюресін, кофе және шай сығындыларын кептіру процесін жүргізу;  
заттарды бейтараптандыру;  
кепіргіштерді, құрылғыларды тағам өнімдерімен толтыру;  
кепірудің температуралық режимін, желдеткіш жүйелерді, елеу, салқындату және тасымалдау құрылғыларын қадағалау;  
кепірудің аяқталу сәтін органолептикалық немесе зертханалық талдау деректері бойынша айқындау;  
стандартты емес өнімдерді өлшеу, іріктеу, орау, кейінгі операцияларға немесе қоймаға тасымалдау;  
кепірілген өнімді қажеттігіне қарай балғалы диірменде тарту;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

211. Білуге тиіс:

кепіргіштердің, қосалқы жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы және жұмыс істеу принципі;  
кепіру процесінің технологиясы;  
кепірудің аяқталуын, өнімнің даярлығын және оның сапасын айқындау тәсілдері;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою әдістері.

212. Жұмыс үлгілері:

- 1) макарон бұйымдар;
- 2) крахмал, саго, жүгері ұрығы, жүгері жемі;
- 3) балық, агар студені, агарлы және ауызды ерітінді;
- 4) мия;
- 5) сабын жоңқасы;
- 6) май шикізаты, ұрық, жеміс дәндері;
- 7) тағамдық, рафинадталған және фармокопейлі сүт қанты өндірісіндегі сүтті қант.

#### **96-параграф. Тағам өнімдерін кептіруші, 4-разряд**

213. Жұмыс сипаттамасы:

шахталық, таспалық (конвейерлік), шнекті және вакуум жаншығыш кептіргіштерде басқару пультынан түрі тағамдарды кептірудің технологиялық процесін жүргізу;  
кепіру барабандарында картоп пюресіне кептіру процесін жүргізу;

кептірудің, ылғалдықтың, бу қысымының температуралық режимін реттеу;  
кептіру сапасын бақылау;  
бұрылатын шиберлердің көмегімен шығарылатын ауаның көлемін реттеу;  
желдеткіш және қыздыру құрылғыларын, тасымалдаушы құрылғылардың жұмысын қадағалау;  
сынама алу;  
стандартты емес өнімді іріктеп шығару;  
кептіру бөлімшелеріндегі қосалқы жабдықтарға қызмет көрсету;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

214. Білуге тиіс:

тағам өнімдерін кептірудің технологиялық процесі мен режимі;  
кептірудің технологиялық процесін жүргізу және реттеу тәртібі;  
кептірілген өнімге қойылатын технологиялық талаптар;  
жартылай фабрикат пен даяр өнімнің сапасын айқындаудың органолептикалық әдістері;  
даяр өнімнің сапасына қойылатын мемлекеттік стандарттардың талаптары;  
кептіргіштердің, қосалқы жабдықтардың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы және пайдалану тәртібі;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою әдістері.

215. Жұмыс үлгілері:

- 1) ашытқы;
- 2) қысқа кесілген макарон өнімдері;
- 3) дән;
- 4) картоп өнімдері және жүгері қауызы;
- 5) жарма;
- 6) майлы (ұрықтың, жеміс дәндерінің және өзгелер) шикізат;
- 7) тақта шай.

#### **97-параграф. Тағам өнімдерін кептіруші, 5-разряд**

216. Жұмыс сипаттамасы:



түрлі құрылымдағы тозаңдату және вакуум кептіру құрылғыларында, үздіксіз істейтін пневматикалық кептіргіштерде және қайнап тұратын және дірілмен-қайнап тұратын қабатты кептіргіштерде сұйықтықтардың, сығындылардың, жартылай фабрикаттардың, қатты массаны жылдам үздіксіз кептіру және ұнтақ алу процесін жүргізу;

реактивті қозғалтқышпен жарақталған кептіргіштерде сусымалы өнімдерді кептіру процесін жүргізу;

арнайы жабдықта жұмыртқа массасын кептіру;

кептіру құрылғылары мен сорғыларының жай-күйін тексеру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша газдың, будың немесе жылытылған ауаның кептіргішке түсуін реттеу, кептіргіштегі температуралық режимді реттеу;

турбинаға түсетін майдың қысымын және температурасын қадағалау;

кептіру процесінде тозаңдату шырағын реттеу;

кептіру процесінің аяқталуын айқындау;

сынама алу;

газ жабдығын іске қосу және сөндіру;

газ калорифері мен ауа желдеткішінің жұмысын қадағалау;

кептірілген өнімді кептіргіштен түсіру және оны кейінгі операцияларға жіберу;

алынатын өнімнің санын есептеу және технологиялық процестің параметрлерін өндірістік журналға жазу;

қызмет көрсетілетін жабдықты жөндеуге дайындау және жөндеуден қабылдап алу;

форсункалардағы күйген қалдықтарды жою;

кептіргіш механизмінің жай-күйін, сүзгілердің тазалығын қадағалау;

кептіру беттерін тазалау.

217. Білуге тиіс:

кептіру процесінің технологиясы мен оны реттеу тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы, қолдану принципі;

коммуникацияларының схемасы;

шикізаттың технологиялық қасиеттері;

шикізат және кептірілген өнімге қойылатын талаптар.

**98-параграф. Тағам өнімдерін кесуші, 1-разряд**

218. Жұмыс сипаттамасы:

тақта шайдың қабыршақтары мен қырларын электр пышағымен кесу;

электр пышағын іске қосу және тоқтату;

кесілген тақталарды жарамсыздарын іріктеп қалау;

электр пышақтарды кезеңімен тазалау және майлау.

219. Білуге тиіс:

электр пышақтарының құрылымы және пайдалану тәртібі;

тақта шайдың сыртқы түріне мемлекеттік стандарт қоятын талаптары.

### **99-параграф. Тағам өнімдерін кесуші, 2-разряд**

220. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық белгіленген мөлшерге, қалыңдыққа, түзу сызықты, қисық сызықты немесе бейнелі контурға дейін шикізатты, жартылай фабрикаттарды, даяр өнімді қолмен пышақпен, арнайы кескішпен немесе қалыппен кесу немесе шабу;

кесілген бұйымдарды үстелге, лотоктарға, жаймаларға, жәшіктерге және өзге де ыдысқа немесе конвейер және транспортер таспасына қалау;

шикізатты, жартылай фабрикаттар мен даяр өнімді тасымалдау;

жарамсыз шикізатты, жартылай фабрикаттарды іріктеу, қажеттігіне қарай – пленканы тазарту, бөлу.

221. Білуге тиіс:

шикізат пен кесілген бұйымдардың сапасына қойылатын талаптар;

кесу жолдары, кесетін аспапты пайдалану тәртібі.

### **100-параграф. Тағам өнімдерін кесуші, 3-разряд**

222. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық белгіленген мөлшерге, қалыңдыққа, түзу сызықты, қисық сызықты немесе бейнелі контурға дейін шикізатты, жартылай фабрикаттарды, даяр өнімді түрлі құрылымдағы және механизмдегі кесу машиналарында кесу немесе шабу;

кесу машиналарын қолмен немесе транспортердің, шнектің және өзге де тиегіш құрылғылардың көмегімен жүктеу;

кесу машинасына шикізатты, жартылай фабрикаттарды жіберу, шаю, салқындату немесе тазалау;

тағам өнімдерін кесу сапасын жұмыс процесінде органолептикалық түрде кезеңімен тексеру;  
кесілген бұйымдарды ыдысқа салу, оларды орауға немесе өңдеудің кейінгі сатыларына қолмен немесе транспорт құрылғысының көмегімен жіберу;  
пышақтарды ауыстыру, баптау және қайрау, берілген өлшемге тіреу мен саңылауды реттеу;  
кесу машиналарын іске қосу және тоқтату;  
кесу машиналары мен механизмдердің жұмысындағы ақаулықтарды тазалау, майлау және жою;  
белгіленген өлшем тақталарына галерта мен техникалық желатинді кесу машиналарында немесе механизмдерде кесу;  
желатиндеу сапасын тексеру, желімді және техникалық желатинді кесуге арналған сымды және өзге де айлабұйымдарды дайындау.

223. Білуге тиіс:

кесу машиналарының, механизмдері мен түрлі бұйымдарының құрылымы;

мемлекеттік стандарттарда көзделген кесу машиналарын пайдалану және реттеу, пышақтарды, тіректер мен саңылауларды орнату және бекіту тәртібі, шикізатты, жартылай фабрикаттарды, галереялар мен техникалық желатинді кесу тәртібі;

пышақтың қажетті өткірлік дәрежесі;

кесілген бұйымдардың сапасына қойылатын талаптар;

шикізаттың ассортименті мен қасиеттері.

#### **101-параграф. Тағам өнімдерін қабылдаушы-тапсырушы, 2-разряд**

224. Жұмыс сипаттамасы:

шикізатты, жартылай фабрикаттарды, материалдарды, даяр өнімді, ыдыстарды цех аралық және цех ішілік қабылдау және тапсыру;

мемлекеттік стандартқа, техникалық шарттарға және ілеспе құжаттарға сәйкес тағам өнімдерінің салмағын, көлемін, сұрыптауын, дұрыстығын және таңбаларының болуын, тығындау герметикалығын тексеру;

шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, материалдардың, даяр өнімнің, ыдыстың сапасына органолептикалық тексеру, стандартты еместерін шығарып тастау;

шикізатты, жартылай фабрикаттарды, материалдарды және даяр өнімді өлшеу, тарту;

тағам өнімдерінен сынама алу;

өнімдерді өндірістік учаскелерге немесе солардан тасымалдау;  
өнімді белгіленген орнына апарып тапсыру;  
тағам өніміне қабылдау-тапсыру құжаттарын жасау және есеп жүргізу.

225. Білуге тиіс:

шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, материалдардың, даяр өнімнің ассортименті;  
тағам өнімдерін қабылдау және тапсыру тәртібі;  
шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, материалдардың, даяр өнімнің сапасына, сыртқы түріне, орауына, безендірілуіне қойылатын талаптар мен мемлекеттік стандарттар;  
құжаттарды есептеуді жүргізу және рәсімдеу тәртібі.

### **102-параграф. Тағам өнімдерін қабылдаушы-тапсырушы, 3-разряд**

226. Жұмыс сипаттамасы:

шикізатты жеткізіп берушілерден қабылдау, жартылай фабрикаттарды, материалдарды, даяр өнімді алушыларға сауда нүктелеріне, сататын базаға беру;

шикізатты, материалды және даяр өнімді тасымалдау, сақтау;

шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, материалдардың, даяр өнімнің, ыдыстың сапасын органолептикалық немесе зертханалық зерттеудің деректері бойынша, тығыздығын, күштілігін, лайлануын, күреңденуін, ашып кетуін, жабысқақтығын, иістің, шөгудің болуын, тығындаудың герметикалығын тексеру, стандартты еместерді іріктеп шығару;

теміржол, су, автомобиль және арба көлігі сыйымдылықтарын босату, толтыру немесе сору, төгу, құюды қадағалау;

сорғыны қосу, санаттары, өңдеу күні, қызметі бойынша толтырылуын бақылау;

тағамдарды сақтау режимі параметрлерін қамтамасыз ету;

азық-түліктерді тазалау және оларды қайта өңдеуге жіберу;

шикізаттарды, жартылай фабрикаттарды, материалдарды, даяр өнімді есептеу және есептілігін жүргізу;

спецификацияларды, өтінімдерді, өнімге қойылатын талаптарды, жекпе-жекке және некеге арналған актілерді, кондициялық емес актілерді жасау;

сауда істейтін ұйымдардан өтінімдер қабылдау және есеп жүргізу.

227. Білуге тиіс:

шикізатты, материалды, жартылай фабрикаттарды, даяр өнімді, ыдыстардың мақсаты мен негізгі қасиеттері;

тағам өнімдерін сақтау режимдері мен тәртібі;  
өнімді қабылдау және жіберу құжаттамасын ресімдеу тәртібі;  
тағам өнімдеріне мемлекеттік стандарттар және техникалық шарттар;  
құбыржолдардың схемасы, бекті және реттеу арматурасының орналасуы және оларды пайдалану тәртібі;  
сорғыларды, бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы;  
құжаттарды есептеу және ресімдеу тәртібі.

228. Дайын өнімді сауда желісіне бағдарламалық транспортерлер арқылы босату, дайын өнімді елден тыс жерлерге жөнелтуге арналған құжаттаманы ресімдеу, компьютерде тауар-көлік жүкқұжаттарын ресімдеу, қысыммен жұмыс істейтін ыдыстарға, жылу алмастырғыштарға және өнімді, шикізатты қабылдау-тапсыру, қышқылдарды, сілтілерді қабылдау кезінде ыстық шаю әдісімен майларды қыздыру қондырғыларына қызмет көрсету кезінде - 4-разряд.

### **103-параграф. Тағам өнімдерін қуырушы, 3-разряд**

229. Жұмыс сипаттамасы:

шикізат пен жартылай фабрикаттарды қуыру аппараттарында, қыздыру бетінде 8 атмосфераға дейін бу қысымы бар әртүрлі конструкциялы пештерде қуыру процесін жүргізу;  
майлы қоспалар дайындау;  
шикізатпен, жартылай фабрикаттармен табаларды немесе торларды толтыру;  
қуыру пештері мен аппараттарын механикалық тәсілмен немесе қолмен толтыру және босату;  
бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қуыру және салқындату температурасын, май мен судың деңгейін, будың қысымын, газ бен ауаны аппараттарға және пештерге жіберуді реттеу;  
майды кезеңімен ауыстыру;  
қуыру процесінде жартылай фабрикаттарды араластыру;  
карамелизациялау, сынама алу, сулау немесе ылғалдандыру;  
аспаптардың көмегімен немесе органолептикалық түрде процестің аяқталуы сәтін және қуыру сапасын айқындау;  
тағам өнімдерін салқындату, оларды өлшеу, тұз және дәмдеуіштер салу;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысын қадағалау, оның жұмысындағы ақаулықтарды жою.

230. Білуге тиіс:

қуырылатын өнімнің ассортименті;

тағам өнімдерін қуырудың технологиялық режимдері;  
қолданылатын майдың түрлері және оларды қуыру процесінде пайдалану тәртібі;  
қуыру процесінің аяқталуын анықтау тәсілдері және қуырылған өнімдердің сапасына қойылатын талаптар;  
қуыру пештері мен аппараттарға тиеу және босату тәртібі, олардың құрылымы;  
бақылау-өлшеу аспаптарының мақсаты мен пайдалану тәртібі;  
тағам өнімдерін қуыру процесін реттеу жолдары.

231. Тағам өнімдерін қуырудың технологиялық процесінің жекелеген операцияларын орындағанда – 2-разряд.

#### **104-параграф. Тағам өнімдерін қуырушы, 4-разряд**

232. Жұмыс сипаттамасы:

шикізат пен жартылай фабрикаттарды қыздыру бетінде 8 атмосферадан жоғары бу қысымымен үздіксіз жұмыс істейтін қуыру жабдығында қуыру процесін жүргізу;

түрлі тағам өнімдерін қуыру процесінің технологиялық режимдерін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

233. Білуге тиіс:

тағам өнімдерін қуыруға арналған үздіксіз істейтін қуыру жабдығының құрылымы және құрылымдық ерекшеліктері;  
түрлі тағамдарды қуыру режимдерін реттеу және бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою тәсілдері.

#### **105-параграф. Тағам өнімдерін мөлшерлеуші, 1-разряд**

234. Жұмыс сипаттамасы:

шикізаттың, өнімнің немесе жартылай фабрикаттың бір түрін мөлшерлеу, тарту, өлшеу;

кесек, паста немесе қамыр тәрізді шикізатты мөлшерлеу кезінде: шикізатты порцияға, белгіленген салмақтағы кесектерге бөлу, стандартты салмақтан ауытқуға жол бермей, белгілі бір мөлшерді қолмен немесе бөлгіште кесу, порцияларды, кесектерді бақылап өлшеу;

сусымалы немесе сұйық шикізатты, өнімді мөлшерлеу кезінде: технологиямен анықталған мөлшерді (көлемді) қолмен, өлшеуіш аппараттармен немесе автоматты таразылармен өлшеу (өлшеу), өлшегіштерді шикізатпен, өнімдермен немесе

жартылай фабрикаттармен толтыру, қыздыру, салмақты, көлемді, тығыздықты бақылау, өлшегіштерден шикізатты шығару, көбікті жою;

ораманы есептеу және оларға этикеткалар жапсыру.

235. Білуге тиіс:

шикізаттың түрлері және тағам өнімдерін мөлшерлеуге қойылатын талаптар;

таразыларда, өлшегіш аппараттарда жұмыс істеу тәртібі.

#### **106-параграф. Тағам өнімдерін мөлшерлеуші, 2-разряд**

236. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен немесе үздіксіз істейтін мөлшерлегіш аппараттарда шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, өнімнің екі түрін бір уақытта мөлшерлеу;

шикізат, жартылай фабрикат, өнімді құбыржол бойынша қолмен жақындату, жіберу немесе көлік құралдары арқылы бункерлерге, қабылдағыш бактарға, мөлшерлегіштерге, өлшегіштерге жеткізу;

мөлшерленетін шикізаттың, жартылай фабрикаттың, өнімнің сапасын органолептикалық әдіспен тексеру және стандартты еместерін сұрыптау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша шикізаттың тығыздығы мен ылғалдығын, мөлшерлеу режимін бақылау;

өлшегіш немесе жинақтағышты толтыру туралы белгі беру;

коректендіргіштің шикізатпен толып кетуінің алдын алу.

237. Білуге тиіс:

мөлшерленетін механизмдердің, автоматтардың, жартылай автоматтардың құрылымы және жұмыс істеу принципі;

мөлшерленетін өнімдердің, материалдардың түрлері мен қасиеттері;

өнімдерді мөлшерлеудің кезектілігі;

мөлшерлеу кезінде белгі беру;

тағам өнімдерін мөлшерлеу дәлдігіне қойылатын талаптар.

#### **107-параграф. Тағам өнімдерін мөлшерлеуші, 3-разряд**

238. Жұмыс сипаттамасы:

шикізатты, жартылай фабрикаттарды, өнімді автоматталған мөлшерлеу станцияларында мөлшерлеу процесін жүргізу немесе мөлшерлейтін және қоспалайтын түрлі жүйедегі құрылғыларда берілген құрам қоспаларын мөлшерлеу және әзірлеу процесі кешенін жүргізу;

сүйек ұнын мөлшерлеу процесін жүргізу;

негізгі заттардың сапасы, ылғалдығы, құрамы өзгергенде және ол ластанғанда қоспаның құрамын түзету;

компоненттерді араластыру;

жабдық жұмысында ақаулықтарды жою;

қоспалардың сапасы және біркелкілігін талдау нәтижелерін бақылау;

мөлшерлеу кезінде өнімдерді есептеу және есептеп шығару.

239. Білуге тиіс:

мөлшерлейтін және қоспаланатын жабдықтың құрылымы;

қоспалардың рецептурасы;

қоспалардың құрамын түзету тәсілдері;

мөлшерлегіштердің нумерациясы мен сыйымдылығын;

жұмыстың түрлі режимдерін мөлшерлеу өнімділігі, оны айқындау тәртібі;

мөлшерленетін өнімдердің шығу нормалары.

#### **108-параграф. Тағам өнімдерін нығыздаушы-қалыптаушы, 1-разряд**

240. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары нығыздағышты толтыру, бу жіберу, бумаларды, теңдерді, кесектерді нығыздағыштардан алу, оларды штабельге қалау немесе қоймаларға тасымалдау;

қызмет көрсетілетін нығыздағыштарды тазалау.

241. Білуге тиіс:

қайта өңделетін шикізаттың түрлері;

нығыздағыштың технологиялық режимдері.

242. Жұмыс үлгілері:

нығыздау:

1) темекі өндірісінің қалдықтары;



2) мақта дәнінің қауызы.

#### 109-параграф. Тағам өнімдерін нығыздаушы-қалыптаушы, 2-разряд

243. Жұмыс сипаттамасы:

сусымалы немесе қатты массаларды кесекшелерге, брусоктарға, кубиктерге таңбалаушы, роликті, бұрандалы, рычагты қол және өзге де нығыздағыштарда байланысатын затсыз немесе нығыздағышсыз өнімді бумаларға, теңдерге түрлі құрылымды нығыздағыштарға қалыптау, таңбалау, тығыздауға, пішінін өзгерту процесін жүргізу;

нығыздағышты іске қосу, тоқтату, толтыру, қалыптарды өніммен толтыру және нығыздағышқа жіберу;

нығыздағыштардағы қысымның режимін бақылау-өлшеу аспаптардың көрсеткіштері бойынша, өнімдердің мөлшерлегіштен нығыздағыштарға түсуін нығыздалатын өнімнің құрамы мен сапасына қарай реттеу;

матрицаларды қыздыру;

нығыздау сапасын органолептикалық тексеру;

өнімді нығыздағыштан босату, кесекшелердің салмағы мен тығыздығын тексеру;

даяр өнімді кейінгі операцияларға, ломды қайталама өңдеуге тасымалдау;

кескен дөңбектер мен құйғышты нығыздағаннан кейін алу;

қызмет көрсетілетін жабдықты майлау және ысқылау, оның жұмысындағы ақаулықтарды жою.

244. Білуге тиіс:

тағам өнімдерін қалыптаудың, таңбалаудың, нығыздаудың технологиялық режимдері;

қайта өңделетін шикізаттың түрлері;

нығыздалған өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

сығымдағыштардың, қосалқы жабдықтардың құрылысы, қызмет көрсету және реттеу тәртібі;

бақылау-өлшеу аспаптарының мақсаты және пайдалану тәртібі.

245. Жұмыс үлгілері:

1) құрғақ сығынды;

2) тағамдық концентраттар;

3) тығыздалған косметика;

4) кофеинді материал;

5) темекі шикізаты;

б) жемістер және кептірілген көкөністер;

7) құлмақ.

### 110-параграф. Тағам өнімдерін нығыздаушы-қалыптаушы, 3-разряд

246. Жұмыс сипаттамасы:

сусымалы, ұнтақ тәрізді, қатты және паста тәрізді өнімдерді кесекшелерге, брусоктарға, кірпіштерге, кубиктерге, бұрымдарға, түтікшелерге, түтікшелерге кезеңімен және үздіксіз істейтін пилотездерде, ротациялық және гидравликалық нығыздағыштарда, қысымдағы байланыстыратын заттарды пайдалана отырып, механикалық нығыздағыштарда және автоматты нығыздағыштарда қалыптау процесін жүргізу;

мөлшерлегіштен шикізатты транспортерлармен нығыздағыш қалыптарға, су, эмульсия немесе май құбырлары бойынша сорғылармен біркелкі жіберу;

өнімнің құрамы және сапасына қарай нығыздау режимін орнату және реттеу;

нығыздағыштардың матрица-камераларды және шнек араластырғыштарды қыздыру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қысымның, қыздыру, салқындау режимін бақылау;

нығыздау өнімдерінің сапасын, кесекшелердің, брусоктардың, кесектердің, кірпіштердің, кубиктердің, түйіршіктердің тығыздығын органолептикалық тексеру;

ақаулардың, дымқылданудың, шашылудың алдын алу;

нығыз қалыптарды толтыру немесе бөлшектеу;

даяр өнімді нығыз қалыптардан қолмен немесе гидросоғу арқылы шығару немесе ұрып шығару;

өнімнің өлшемелі түрде шығарылуын сепке алу;

пішін бұзылған өнімді іріктеу;

бұйымдарды кесу;

нығыздалған өнімдерді кейінгі операцияларға немесе қоймаларға тасымалдау.

247. Білуге тиіс:

қалыптау және нығыздау технологиясы;

нығыздалған және қалыпталған өнімнің сапасына, салмағына, сыртқы түріне қарай қойылатын талаптар;

өнімдердің түрлері, қасиеттері және құрамы;

нығыздағыштардың, қосалқы жабдықтардың құрылымы, қызмет көрсету және реттеу тәртібі;

өнімнің қалыбына зиянын тигізбей соғу тәртібі;

жартылай фабрикаттар мен даяр өнімнің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістері.

248. Жұмыс үлгілері:

қалыптау:

1) құрама жем кесекшелерін;

2) сабын брусоктары мен кесектерін;

3) рафинад қанты;

4) кептіру сығындысының (түйіршектері) кесекшелері.

#### **111-параграф. Тағам өнімдерін нығыздаушы-қалыптаушы, 4-разряд**

249. Жұмыс сипаттамасы:

қысыммен жылжымалы нығыздағыштарда мия тамырын нығыздағыштарды нығыздау процесін жүргізу;

буманың стандартты салмағын алу үшін тамырдың қажетті санын айқындау;

бумалардың белгіленген мөлшерін сақтай отырып нығыздаудың ең жоғарғы тығыздығын қамтамасыз ету;

нығыздағыш жұмысын реттеу, оның механизмдерін тазалау және майлау;

бумаларды штабельге орау, таңбалау және қалау;

ағымдағы жөндеуге қатысу және нығыздағышты баптау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы кемшіліктерді жою.

250. Білуге тиіс:

жылжымалы гидравликалық нығыздағыштың құрылымы және пайдалану тәртібі;

нығыздағыш режимдерін реттеу тәртібі;

жөндеуді жүргізу тәртібі;

буманың стандартты салмағын және көлемін айқындау тәсілдері;

бумаларды орау және таңбалау сапасына қойылатын талаптары.

#### **112-параграф. Тағам өнімдерін нығыздаушы-сығушы, 1-разряд**

251. Жұмыс сипаттамасы:

цитрус жемістердің шырынын айналып тұратын конуста сығу;

шырынды толық шығаруды және оның ағуын қадағалау;  
қалдықтарды жою, айналып тұратын конусты жуу және сүрту.

252. Білуге тиіс:

цитрус жемістерден шырын шығару тәртібі;  
айналып тұратын конустың жұмыс істеу принципі.

### **113-параграф. Тағам өнімдерін нығыздаушы-сығушы, 2-разряд**

253. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі жүйедегі нығыздағыштарда ылғалды сығу әдісімен тағам өнімдерін сусыздандырудың технологиялық процесін жүргізу;

тасымалдайтын құрылғылардың нығыздағыштарына шикізат жіберу;  
бастапқы ылғалдығына байланысты тағам өнімдерін сығу режимінің аяқталу уақытын айқындау;  
суы алынған өнімді түсіру;

түрлі жүйедегі қолмен нығыздағыштарда шырынды сығудың технологиялық процесін жүргізу;  
уатылған массаның жиынтығы және нығыздағышты қолмен босату;

массаны нығыздау;

массаны нығыздау процесінде араластыру, нығыздағышты қолмен босату;

шырынды, сорпаны сыйымдылықтарға құю;

жабдықты іске қосу және тоқтату, оның жұмысындағы кемшіліктерді жою;

қызмет көрсетілетін нығыздағыштарды тазалау, жуу және майлау.

254. Білуге тиіс:

нығыздау және суын алудың технологиялық режимдері;

жіберілетін шикізаттың түрлері мен қасиеттері;

нығыздағаннан кейін даяр өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

түрлі шикізаттан шырынның шығу нормалары;

нығыздағыштар мен тасымалдайтын құрылғыларды құрылымы және реттеу тәртібі.

255. Жұмыс үлгілері:

1) шаян кеспесі, теңіз балдырлары, киттің бауыры, еті және көк еті – нығыздау және сығымдау;

- 2) мезга және ұрығы – суын алу;
- 3) балық ұны – суын алу;
- 4) жеміс-жидекті шикізат, соя ақуызы – сығымдау.

#### **114-параграф. Тағам өнімдерін нығыздаушы-сығушы, 3-разряд**

256. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен істейтін түрлі құрылымдағы нығыздағыштарда тағамдық шикізат пен өнімдерден шырын шығарудың технологиялық процесін жүргізу;

сүзгілеу матасына массаны жіберу;

нығыздағышты жүктеу;

нығыздау процесін реттеу;

өнімді бастапқы ылғалдығына және сұрыптауіне қарай сығымдаудың аяқталу уақытын айқындау;

шырынды және ерітінділерді сыйымдылықтарға құйып алу;

сүзгілеу матасын тазалау;

сынама нәтижелері бойынша механизмдердің жұмысын және алынған өнімнің сапасын бақылау;

даяр тағам өнімінен сынама алу;

нығыздағанда және сығымдағанда балықтың жармасыз жерлерін жібермеу.

257. Білуге тиіс:

шикізаттың түрлері және қасиеттері;

шырын және ерітінді сығымдаудың технологиялық процесі;

тағам өнімдерінің сапасын және көбірек шығуын қамтамасыз ету тәсілдері;

тағам өнімдерінен сынама алу тәртібі;

қызмет көрсетілетін нығыздағыштардың құрылымы;

тағам өнімдерін нығыздау және сығымдау режимін реттеу тәртібі;

тағам өнімдерін нығыздау сапасына қойылатын талаптар;

балықты сығымдау кезінде жауырынның болмауын және өзге де кемшіліктерін қамтамасыз ету жұмыс тәсілдері.

258. Жұмыс үлгілері:

- 1) ашытқы – сығымдау, нығыздау;

- 2) қызылша сығындысы – сығымдау;
- 3) пектинді коагулянт – сығымдау;
- 4) пісірілген сығынды массасы – сығымдау;
- 5) жеміс-жидекті шикізат – шырын сығу;
- 6) балық – нығыздау және сығымдау.

#### **115-параграф. Тағам өнімдерін нығыздаушы-сығушы, 4-разряд**

259. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен істейтін түрлі жүйедегі нығыздағыштарда тағамдық шикізаттан май немесе мал майын сығудың технологиялық процесін жүргізу,

белгіленген нормаға дейін шикізатты қыздыру және ылғалдау, оны нығыздауға және одан әрі операцияларға біркелкі жіберу;

нығыздағыштардың (нығыздау жылдамдығын), бөлу шнектерінің, тасымалдайтын құрылғылардың жұмысын бақылау-өлшеу аспаптары бойынша және көзбен бақылау, май шығарудың және майдың құрамындағы күнжараның белгіленген нормасын қамтамасыз ету;

тағам өнімдерінен сынама алу;

сығымдаудың қысымын, температурасын, уақытын өнімнің майлылығына қарай реттеу;

қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу және тоқтату және оның жұмысындағы ақаулықтарды жою;

үздіксіз істейтін нығыздағыштарда шырын сығудың технологиялық процесін жүргізу.

260. Білуге тиіс:

тағамдық шикізаттан май немесе мал майын шығарудың, шырын сығудың технологиялық режимдері және оларды реттеу тәртібі;

нығыздағыштардың құрылымы және оларға қызмет көрсету тәртібі;

нығыздау өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар;

даяр өнімнің шығыс нормалары;

өнімнің сапасы мен шығыс нормаларын қамтамасыз ету тәсілдері;

тағам өнімдерінен сынама алу тәртібі.

261. Жұмыс үлгілері:

майды алу:

- 1) дәннің ұрықтарынан;
- 2) үгітілген какаодан;
- 3) майдың тұқымдарынан.

#### **116-параграф. Тағам өнімдерін нығыздаушы-сығушы, 5-разряд**

262. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі жүйелердегі және құрылымдағы үздіксіз істейтін нығыздағышта май дақылдарынан жоғары сапалы май және күнжара алудың технологиялық процесін жүргізу;

нығыздағыштарды езіндімен біркелкі толтыруды қамтамасыз ету;

қызмет көрсетілетін нығыздағышты іске қосу және жұмысын баптау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша және көзбен нығыздауға түсетін шикізатты майдалану, ылғалдану, қуырылу деңгейін, май мен күнжараның сапасын және сыртқы түрін қадағалау;

химиялық талдаудың нәтижелері бойынша және органолептикалық күнжарадағы майдың құрамын, сапасын бақылау;

майды алдын ала тазартуға және одан әрі өңдеуге жіберу;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс режимін реттеу, нығыздаудың технологиялық режимінен ауытқуының алдын алу және нығыздағыш жұмысындағы бұзылуларды жою;

біріктіретін үлгідегі ленталары бар үздіксіз істейтін жоғары өнімді нығыздағыштарды басқару пультінен шырын сығудың технологиялық процесін жүргізу.

263. Білуге тиіс:

нығыздау технологиясы, майлы шикізаттың түрлерінен өсімдік майын, жеміс-жидек шикізатынан шырын алу тәсілдері; сығудың технологиялық режимі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс істеу принципі, құрылымдық ерекшеліктері, реттеу тәртібі;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

технологиялық режимдегі ауытқулардың себептері және оларды жою шаралары;

шығарылатын май мен шырынға мемлекеттік стандарттар.

#### **117-параграф. Тағам өнімдерін тиеуші-түсіруші, 2-разряд**

264. Жұмыс сипаттамасы:

тельфердің, шығырдың, элеватордың және өзге де тиегіш механизмдердің көмегімен немесе қолмен қазандықтарды, күбілерді, бактарды, бункерлерді, орау, іріктеу, ұсақтау, соғу, мөлшерлеу, ұй себу, елеу және өзге де машиналары мен автоматтарды өнімдермен, материалдармен, шикізатпен, жартылай фабрикаттармен берілген деңгейге дейін жүктеу және түсіру;

ұнды ауысымына 5 тоннаға дейін немесе құймақ жасайтын ұнның құрғақ компоненттерін бекітілген рецептура бойынша себу;

елегіш жабдықтар, өзі таситын және бураттарды реттеу;

жылжу құралдарын өлшеу, орнату, қалау;

көлік құралдары (арбалар, вагонеткалар, сатысы бар жылжымалы козелдар, жүк лифті, транспортер және өзгелерге) арқылы өнімдерді, материалдарды тасымалдау;

түсірілетін материалдарды, шикізатты, жартылай фабрикаттарды тасымалдау;

технологиялық жабдықтың барлық алаңы бойынша өнімді біркелкі бөлу және теңдестіру;

бос ыдысты тасымалдау, орау;

жылжу құралдары мен тиеу-түсіру құрылғыларына қызмет көрсету.

265. Білуге тиіс:

тиелетін өнімнің ассортименті;

тиеу мерзімдері мен тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың тәртібі;

шикізаттың сапасын айқындаудың органолептикалық әдістері.

### **118-параграф. Тағам өнімдерін тиеуші-түсіруші, 3-разряд**

266. Жұмыс сипаттамасы:

тельфердің, шығырдың, элеватордың және өзге де тиегіш механизмдердің көмегімен немесе қолмен қазандықтарды, күбілерді, бактарды, бункерлерді, орау, іріктеу, ұсақтау, соғу, мөлшерлеу, ұй себу, елеу және өзге де машиналары мен автоматтарды өнімдермен, материалдармен, шикізатпен, жартылай фабрикаттармен, күнжарамен және кептіру арна вагонеткаларымен желіммен және желатинмен жүктеу және түсіру;

ауысымына 5 тоннадан астам ұнды силосқа себу;



қызмет көрсетілетін жабдықтың көлік тиеу механизмдерін тексеру және сынамалау;  
жылжу құралдарында тиелетін және түсірілетін өнімдерді өлшеу, орнату, біркелкі бөлу және тегістеу;  
тиелетін және түсірілетін өнімді, материалды, шикізатты, жартылай фабрикатты, ыстық күнжараны тасымалдау;  
жәшіктерді, қораптарды, кәрзеңкелерді, өнімді, материалды, шикізатты, жартылай фабрикатты штабельдерге, стоптарға және өзгелерді орнату;

қызмет көрсетілетін жабдықтың және тасымалданатын құрылғылардың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

267. Білуге тиіс:

тиелетін өнімнің негізгі қасиеттері;

тиелетін және түсірілетін өнімдердің, материалдардың, шикізат пен жартылай фабрикаттардың ассортименті, сұрыптары, мөлшерлері, салмағы, сапасы, оларды тиеудің мерзімдері мен тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және пайдалану тәртібі.

#### **119-параграф. Тағам өнімдерін тоңазытушы, 2-разряд**

268. Жұмыс сипаттамасы:

жоғарылау білікті тағам өнімдерін тоңазытушының басшылығымен даяр өнімді, жартылай фабрикаттарды белгілі температураға дейін тоңазыту құрылғыларында түрлі салқындатқыштармен салқындатудың технологиялық процесін жүргізу;

салқындатуға, мұздатуға арналған ыдысқа қаланған даяр өнімді шынықтыру және тоңазыту камераларына орнату, орналастыру;

салқындату температурасы мен уақытын бақылау және реттеу;

өнімнің салқындатылу (тоңазыту) сапасын сыртқы бақылаумен немесе талдау нәтижелері бойынша тексеру;

салқындатылған өнімді кейіннен өңдеуге немесе сатуға жіберу;

салқындату батареялары мен құбырларының қарын тазалау.

269. Білуге тиіс:

тағам өнімдерін тоңазыту камераларына қалау және сақтау тәртібі;

жинағыштардың, тоңазытқыштардың, сорғылардың, редукторлардың құрылымы;

тағам өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар.

#### **120-параграф. Тағам өнімдерін тоңазытушы, 3-разряд**

270. Жұмыс сипаттамасы:

даяр өнімді, жартылай фабрикаттарды, шикізатты белгілі температураға дейін тоңазыту құрылғыларында өзі ағатын жүктемелі немесе қысыммен істейтін түрлі салқындатқыштармен салқындатудың технологиялық процесін жүргізу;

хладоагент беруін, температуры, қысымды реттеу;

өнімді салқындату (тоңазыту) сапасын бақылау;

көмір қышқылды құбыржолдар мен баллондарды жинағыштарға қосу;

салқындатылған өнімді ағызу;

жинағыштарды, құбыржолдарды құрастырып және бөлшектеп дезинфекциялау.

271. Білуге тиіс:

жинағыштардың, тоңазытқыштардың, сорғылардың, редукторлардың құрылымы;

құбыржолдардың, ауа құбырларының және реттейтін арматураны орналастыру схемасы;

бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

салқындату (тоңазыту) сапасын айқындау тәсілдері.

## **121-параграф. Тағам өнімдерін іріктеуші, 2-разряд**

272. Жұмыс сипаттамасы:

іріктеу машиналарында көкөніс дақылдарын, жемістерді және өзге де өнімдерді іріктеу процесін жүргізу;

шикізатты машинаға тиеу;

бункерлердегі шикізатты бір тегістеу;

берілген өлшем немесе салмақ бойынша іріктеу сапасын тексеру;

стандартты емес шикізатты іріктеу;

іріктеу машинасына бос ыдысты апару;

ыдысты толтыру;

іріктелген өнімдері бар ыдыстарды одан әрі өңдеуге, ал жарамсыздарын кәдеге жарату цехына тасымалдау;

қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу және тоқтату;

автоматты таразылардың көрсеткіштері бойынша іріктелген өнімінің салмағын журналға жазу;

шикізаттың берілгені немесе тоқтағаны туралы көкөніс қоймасына белгі беру.

273. Білуге тиіс:

іріктелетін дақылдардың түрлері мен сұрыптары, іріктеу тәртібі;  
іріктеуге түсетін дақылдар мен іріктеудің сапасына қойылатын талаптар;  
стандарты емес өнімнің белгілері;  
іріктеу машинасының құрылымы, жұмыс істеу принципі.

#### **122-параграф. Тағамдық майды балқытушы, 2-разряд**

274. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары тағамдық майды балқытушының басшылығымен түрлі жүйедегі аппараттарда, қазандықтарда және құрылғыларда балықтың, теңіз аңдары мен мал майының шикі майынан май шығару процесін жүргізу;  
қайнату жабдығын шикі мал майымен толтыру;  
қазандықтарды қыздыру және от жағу;  
даяр майды қабылдауға тұндырғыш сыйымдылықтарды және май қоймаларын дайындау;  
тұндырғыш сыйымдылықтарға мал майын құю және айдау;  
шкварларды босату, тұндырғыштардан майды жіберу;  
қайнату жабдығын үрлеу, жуу және булау.

275. Білуге тиіс:

май шығаруға түсетін шикізаттың түрлері;  
май шығарудың технологиялық режимдері;  
жабдықтарды және коммуникациялардың құрылымы және қызмет көрсету тәртібі.

#### **123-параграф. Тағамдық майды балқытушы, 3-разряд**

276. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі жүйедегі аппараттарда, қазандықтарда және құрылғыларда мал майын алу процесін жүргізу;  
майды қабылдау, өлшеу;  
майы бар бөшкелерді балқыту камераларына домалатып әкелу;  
бөшкелердің тесік бөліктерінен саңылау тесу, оларға форсункалар орнату және камераға бу жіберу;  
тұндырғыш бактарға даяр майларды құю;  
балқыту камераларынан бос бөшкелерді түсіру және оларды штабельге орнату;

майға арналған тез бөлшектенетін сүзгілерді тазалау;

бақылау-өлшеу аспаптары бойынша будың жіберілуін, камералардағы температураны және қызу уақытын реттеу.

277. Білуге тиіс:

майды қыздыруға түсетін шикізаттың негізгі қасиеттері мен түрлері;

майды ерітудің технологиялық процесінің негіздері және шикізат түріне байланысты реттеу тәсілдері;

бу, су коммуникациялары мен май құбыржолдарының схемасы.

#### **124-параграф. Тағамдық майды балқытушы, 4-разряд**

278. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі жүйедегі аппараттарда, қазандықтарда және құрылғыларда балықтың, теңіз аңдары мен мал майының шикі майынан май шығару процесін жүргізу;

май шикізатын қабылдау, тазалау, оны ластанудан жуу, майлы емес кесіктерді алып тастау, ұсатқыштарда ұсақтау немесе ұнтақтау;

шикізатты механикалық тиеу, центрифугаларда, престерде немесе ротациялық сүзгілерде сусыздандыру, ағарту;

дайын майды құю (айдау);

шкварларды, сүйектерді түсіру;

шкварларды өңдеу (сығу, қуыру және өзгелер);

сүйектерді қайта өндегіштерге жіберу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қыздыру процесінің технологиялық режимін реттеу;

сапаны химиялық талдау және шикі майдан даяр өнімнің шығымы нәтижелері бойынша бақылау.

279. Білуге тиіс:

майды қыздырудың технологиялық процесі және шикізаттың түріне байланысты режимдерді реттеу тәсілдері;

бу, су коммуникацияларын және май құбыржолдарын басқару құрылымдары мен схемалары;

қызмет көрсетілетін аппараттарда жұмыс істеу тәртібі;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

#### **125-параграф. Тағамдық шикізат және материал дайындаушы, 1-разряд**

280. Жұмыс сипаттамасы:

жәшіктерді, қаптарды, банкаларды ашу;  
шикізаттарды, материалдарды қолмен елеу, сұрыптау;  
бактарда, күбілерде, бұлауларда және өзге де шикізат пен өнімді сумен немесе жуғыш ерітінділермен шаю;  
еленген және сұрыптау телген өнімді немесе материалды ыдысқа салу;  
шикізатты, материалды өндіруге дайындау орындарына және сақтау орындарына тасымалдау;  
қалдықтарды өлшеу, жинау;  
стандартты емес және ылғал ыдысты шығарып тастау;  
ыдысқа қағаз төсеу;  
електерді тазалау.

281. Білуге тиіс:

орындалған операциялар бойынша жұмыс тәртібі;  
жолдары және мазмұны, өндірісті дайындауға түсетін тағамдық шикізат пен материалдың түрлері;  
орындалатын операциялар бойынша жұмыстың сапасына қойылатын талаптар.

## **126-параграф. Тағамдық шикізат және материал дайындаушы, 2-разряд**

282. Жұмыс сипаттамасы:

тағам өндірісіне арналған шикізат пен материалдарды қолмен және айлабұйымдардың, жабдықтардың, машиналардың көмегімен дайындау;

көкөністерді, жемістер мен тамыр жемісін тазалау және аршу, сабағын, тамырын, тамырындағы сырғалықтарды, шыбықтарын кесу, жемістердің жұмсағын сүйегінен айыру, қабығын ашу;

стандартты емес және піспеген көкөніс пен жемісті іріктеп шығару;

көкөніс пен жемісті арнайы түйрегіштермен және машиналарда түйреу;

қырыққабат қайдандарының өзектерін тесу станоктарында тесу;

түрлі қыздырғыштар арқылы тағамдарды қыздыру;

мұздатылған малдың ішек-қарынын стеллаждарға немесе жібітуге арналған үстелдерге қалау;

өнімнің ластануын толық кетіргенше бұлауларда жібіту, шаю, оларды дайындау және қышқыл немесе сілті қосып сумен толтыру;

өңдеу процесін қадағалау;

машиналарда және түрлі жүйедегі механизмдерде өнімді немесе материалды елеу;  
жабдықтың біркелкі тиелуін қамтамасыз ету;  
шикізат пен өнімді сумен немесе жуғыш ерітінділермен түрлі жүйедегі жуу аппараттарында, жуу машиналарында жуу;  
өнімдерді түрлі металл қоспалардан оларды желілік және дербес магнит кедергілер, электр магнитті сепараторлар және магнит колонкалар мен арбалар арқылы ұстау және алу жолымен тазарту процесін жүргізу;  
тазалауға түсетін өнімнің жылдамдығы мен қабатының қалыңдығын реттеу;  
құрылғыларды, магнит қорғағыштардың магниттерін және металл жиынтықтарын қолмен тазалау;  
металл қоспаларды құрастыру және апару;  
электромагнитті құрылғыларды іске қосу және ажырату, олардың жұмысындағы ақаулықтарды жою;  
өнімдерді, шикізаттарды, материалдарды одан кейінгі қайта өңдеуге жіберу;  
қызмет көрсетілетін механизмдерді іске қосу, тоқтату, бөлшектеу, құрастыру, тазалау және майлау;  
бу машинасында қағаз бен этикеткасын ылғалдау;  
ыдысқа төсеуге қағазды кесу, қағаз кесетін машинаның жұмысын реттеу;  
жұмыртқаны шаю, ақуызы мен сарысын ажыратпай стандартты еместерін қолмен іріктеу арқылы жару;  
миндальді және өзге де жаңғақтарды жидіту, қабығын ажырату, қара өрікті және өзге де кептірілген жемістерді жібіту, жұмсағын сүйегінен айыру;  
шикізатты, материалдар мен ыдысты дайындаудың өзге де жұмыстарын орындау.

### 283. Білуге тиіс:

қолданылатын машинаның, айлабұйымдардың және механизмдердің құрылымы, қызмет көрсету және реттеу тәртібі;  
өңделетін шикізаттың, материалдардың, өнімнің шекті шығынын және қалдығының түрлері және сұрыптары;  
көкөніс пен жемісті тазалау және жарамсызын шығару тәртібі;  
ыдысқа және транспортерге қалау тәртібі;  
өңделетін шикізатты жібіту, сулау, шаюдың технологиялық режимдері;  
қажетті концентрациядағы ерітінділерді әзірлеу тәртібі;  
түрлі өнімдерді қыздырудың температуралық режимдері;  
будың қажетті қысымы, ыдыстарды қысыммен пайдалану тәртібі;  
көкөніс пен жемісті сілтіден тазарту және сілтіден шаю тәртібі;  
магнитті құрылғыларға өнімді жіберудің кезектілігі;

өңделетін шикізаттың сапасына қойылатын талаптары.

#### **127-параграф. Тағамдық шикізат және материал дайындаушы, 3-разряд**

284. Жұмыс сипаттамасы:

ет өнімдерін, балықты, теңіз өнімдерін және өзге де тағамдық шикізатты мұзынан жібітуге дайындау және жібіту процесін жүргізу;

санаттар, сорттар бойынша сұрыптау және еріту камералары бойынша бөлу;

мұзының жібуін қадағалау;

қашықтықтан басқарылатын жуу агрегаттарында тағамдық шикізат пен материалды жуу және тазалау процесін жүргізу;

жұмыртқаны механизацияланған тәсілмен өңдеуге дайындау: шаю, калибрлеу, жару, араластыру;

меланжды арнайы сыйымдылықтарға жинау;

стандартты емес жұмыртқаларды іріктеу;

меланжды сақтауға немесе кейінгі өңдеу сатыларына жіберу;

жабдықты кезеңімен тазалау және шаю;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою;

тағамдық шикізат пен өнімнің қажетті талдауларын жүргізу.

285. Білуге тиіс:

тағамдық өнімдер мен шикізаттарды жібіту технологиясы мен режимдері;

тағам өнімдерін жібітуге дайындау тәртібі;

ет өнімдерінің, балықтың және теңіз өнімдерінің санаттары, оларды санаттары бойынша сұрыптау тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықты қашықтықтан басқарудың принципіалды схемасы;

жұмыртқаны өңдеу және дайындауға арналған жабдықтың жұмыс істеу принципі;

меланжға қойылатын талаптар;

шығынның шекті нормалары;

қызмет көрсетілетін жабдықты шаюға және тазалауға қойылатын талаптар.

#### **128-параграф. Тағамдық шикізат және тағамдарды мұздату аппаратшысы, 4-разряд**

286. Жұмыс сипаттамасы:

тағамдық және арнайы шикізат пен тағамдарды механизацияланған және автоматтандырылған тез мұздататын аппараттарда немесе тоңазытқыштың мұздату камерасында мұздату процесін жүргізу;  
тез мұздататын аппараттарының жұмысын қадағалау, механизмдерді басқару, іске қосу және тоқтату;  
олардың қызметін синхрондау мақсатында қызмет көрсетілетін жабдықтың берілген режимін қамтамасыз ету, жекелеген тораптардың жұмыс циклының ұзақтығын реттеу;  
глазирлеу аппаратындағы температураны және су деңгейін бақылау;  
мұздатудың температуралық режимін бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу;  
шикізаттың түріне қарай мұздату және сақтау уақытын бақылау;  
тез мұздату аппараттарының өнімділігін және шығарылатын өнімнің сапасын төмендететін себептерді уақтылы анықтау;  
қызмет көрсетілетін жабдыққа профилактикалық жөндеу жүргізу, ұсақ ақаулықтарды жою;  
мұздатылған шикізат пен тағамдардың брикеттерін тиеумен, түсірумен және сұрыптаумен айналысатын жұмысшылардың жұмысын басқару;  
есеп журналын жүргізу.

287. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғысы және пайдалану тәртібі;  
дабыл қағу жүйесі, кинематика, гидравлика схемасы;  
шикізат пен тағамдарды мұздату, глазирлеудің технологиялық режимдері;  
түрлі шикізат пен тағамдарға арналған тиеу нормалары;  
даяр өнімнің сапасына қойылатын талаптар;  
мұздатылған шикізат пен тағамдарды жинау, консервациялау, орау, сақтау тәртібі;  
шикізатты тапсыру және қабылдау тәртібі;  
мұздатқанда және сақтағанда бір тонна шикізаттан табиғи шығынның шығу нормативтері;  
есеп журналын жүргізу тәртібі.

288. Жұмыс үлгілері:

- 1) медициналық дәрі-дәрмек өндіру үшін эндокринді-ферментті және арнайы шикізат;
- 2) ет және ет өнімдері;
- 3) көкөніс, жеміс, жидек;
- 4) тағамдық жартылай фабрикаттар.



### **129-параграф. Тазалау құрылғысының машинисі, 2-разряд**

289. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары тазалау құрылғысы машинисінің басшылығымен аршу машиналарында ауыл шаруашылығы өнімдерін аршу, сондай-ақ дән мен тұқымды елеу процесін жүргізу;

шикізат беруді реттеу;

көлік механизмдері мен жабдықтардың жұмысын көзбен немесе бақылау-өлшеу аспаптары арқылы қадағалау;

қызмет көрсетілетін жабдықты тазалау және майлау.

290. Білуге тиіс:

өнімді аршу және елеудің технологиялық режимдері;

өнімнің сапасына аршығанға, елегенге дейін және дейін қойылатын талаптар.

### **130-параграф. Тазалау құрылғысының машинисі, 3-разряд**

291. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі жүйедегі тазалау-қабыршақтандыру және аршу машиналарында дәнді, бұршақ және майлы тұқымдарды қабыршақтандыру және аршу процесін жүргізу;

өнімділігі тәулігіне 80 тоннаға дейінгі зауыттағы қабыршақтандыру машинасында дәнді өңдеу процесін жүргізу;

шикізат беретін механизмдер мен қоректендіргіштердің жұмысын көзбен қадағалау;

қызмет көрсетілетін жабдықты баптау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері және зертхананың деректері бойынша жоғары сұрыптауті жарма, майлы тұқымдарды шығымын қамтамасыз ету;

жабдықты жұмысқа дайындау, іске қосу, тоқтату, тазалау және оны майлау.

292. Білуге тиіс:

дәнді, бұршақты, майлы тұқымдарды қабыршақтандырудың технологиялық режимдері;

алынатын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

жоғары сұрыптауті даяр өнім шығымын алу тәсілдері;

қабыршақтандыру процесін жүзеге асыраумен байланысты тазалау, қабыршақтау және өзге де жабдықтардың құрылымы.

### **131-параграф. Тазалау құрылғысының машинисі, 4-разряд**

293. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді, жарманы, бұршақ тұқымдарын және май дақылдарын өнімділігі тәулігіне 80 тоннаға дейінгі жарма зауыттарының түрлі құрылымдағы машиналарда және механизмдерде суыру, уату, тегістеу, жаншу және жылтырату технологиялық процесін жүргізу;

өнімділігі тәулігіне 80 тоннадан астам зауыттардағы қабыршақтандыру машиналарында дәнді өңдеу процесін жүргізу;

мемлекеттік стандартқа және техникалық шарттарға сәйкес бақылау-өлшеу аспаптарының және зертханалық талдамалардың көрсеткіштері бойынша өнімді қабыршақтандыру сапасын бақылау;

шығынды және кондициялық дәнге кетуін болдырмау;

жаншитын станоктардың барабандар мен дискілердің, голлендорлардың, диірмен тасының, барабандар мен обойкалардың жұмыс істейтін жаншығыштарын қайта соғу;

тазалау – суыру, тегістеу-жылтырату және өзге де жабдықтардың, сондай-ақ тасымалдайтын құрылғылардың жұмысын баптау.

294. Білуге тиіс:

қабыршақтандыру бөлімшесінің схемасы, қабыршақтау, тегістеу және жылтырату жабдығының құрылымы;

өңдеуге түсетін шикізаттың қасиеттері;

дәнді, бұршақ дақылдарының сапасына қойылатын талаптар және дайын өнімге техникалық шарттар;

жармалық шикізат және жарманың салыстырмалы жүктемесі, шығысы мен сапасы нормалары;

абразивтік жұмысшы бетін қайта қалпына келтіру және жөндеу тәсілдері.

### **132-параграф. Тазалау құрылғысының машинисі, 5-разряд**

295. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді, жарманы, бұршақ тұқымдарын және май дақылдарын өнімділігі тәулігіне 80 тоннадан астам жарма зауыттарының түрлі құрылымдағы машиналарда және механизмдерде суыру, уату, тегістеу, жаншу және жылтырату технологиялық процестерін жүргізу;

қабыршақтау, тегістеу және жылтырату жабдықтарын баптау;

технологиялық режимдер параметрлерінің сақталуын бақылау-өлшеу аспаптарының, зертханалық талдамалар деректері бойынша және көзбен бақылау;

қызмет көрсетілетін жабдықты жөндеуге қатысу.

296. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

дән мен жарманы қабыршақтау, уату, жаншу, тегістеу және жылтыратудың технологиялық процестері;

жарманың салыстырмалы жүктемесінің, шығысының және сапасының нормалары;

абразивтік жұмысшы бетін қайта қалпына келтіру және жөндеу тәсілдері.

### **133-параграф. Тестер операторы, 3-разряд**

297. Жұмыс сипаттамасы:

автоматталған желілердегі банкалардағы стерилденген тағам өнімдерінің герметикалығын бақылау процесін жүргізу;

тестерді жұмысқа дайындау;

герметикалығын тексеру бойынша желілерде стерилденген өнімі бар банкалардың біркелкі жіберілуін қадағалау;

автоматты желілердегі тестердің үйлестіру жұмысын қамтамасыз ету;

өнімі бар жарамсыз банкаларды анықтау, оларды жою.

298. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

қызмет көрсетілетін учаскеде консерві өндірісінің технологиясы;

банкалардағы өнімге қойылатын техникалық шарттар мен мемлекеттік стандарттар;

банкалардың жарамсыздық түрлері, оларды табу және жою.

299. Жабдықты құрастыру және бөлшектеу тестерлеріне жабдық жұмысындағы ақаулықтарды жоя отырып, қызмет көрсету кезінде - 4-разряд.

### **134-параграф. Технологиялық сыйымдылықтар мен ыдыстарды өңдеуші, 3-разряд**

300. Жұмыс сипаттамасы:

биологиялық ішкі тазалықты қамтамасыз ету үшін технологиялық сыйымдылықтарды, ірі резервуар қоймаларды және өзге де ыдыстарды өңдеу процесін жүргізу;

түрлі технологиялық сыйымдылықтарды қолмен және арнайы машиналарда жуу, жібіту, булау;

ыдысты буформалинді қоспамен және өзге де антисептиктермен залалсыздандыру, аммиакпен газсыздандыру;

бөшкелерді, сыйымдылықтарды және өзге де ыдыстарды ыстық және суық және ыстық сумен, сілті және қышқыл ерітінділерімен, белсенді заттармен және антисептиктермен сыртқы және ішкі бетін жуу, тазарту, түтінмен айдау;

шайырлаудың дұрыстығын және қорғау қабаттарын бақылау;

шаятын суды таңдау;

алюминий сыйымдылықтардағы сыра тастарды алып тастау;

бөшкелерде бөгде иістердің болмауын тексеру, оларды жою;

резервуарлардың герметикалығын айқындау;

білтелер дайындау;

сыйымдылықтарды өлшеу жолымен, өлшегіштермен немесе өзге де өлшегіш аспаптармен өлшеу, өлшеу нәтижелерін жазу;

ескі трафаретті, таңбаны алып, жаңасын жапсыру;

бөшкелерді домалату және өңдеу;

технологиялық сыйымдылықтардың түбін тазалау, ағарту, орынжайларды жинау және залалсыздандыру;

залалсыздандыратын ерітінділерді дайындау;

шкантиларды, тығындарды өңдеу.

301. Білуге тиіс:

технологиялық сыйымдылықтар мен ыдыстарды сумен, ыстық бумен жуу тәсілдері;

ыдысты формалин және газ тәрізді формалин ерітіндісімен өңдеу тәртібі мен тәсілдері;

сілтілерді, қышқылдарды қолдану тәртібі;

жуатын, дезинфекциялайтын құралдарды дайындау және пайдалану тәсілдері;

өлшеу аспаптарын, таразыларды, электр таңбаларын және өзге де айлабұйымдардың құрылымы және пайдалану тәртібі;

алюминий, темір, темір бетонды және ағаш ыдыстың ерекшеліктері мен өңдеу тәсілдері.

### **135-параграф. Түйіршектеу аппаратшысы, 5-разряд**

302. Жұмыс сипаттамасы:

құрғақ ұнтақ түріндегі (оның ішінде тағам сығындысы) тағам өнімдерін автоматты түйіршектеу және технологиялық параметрлерді бақылау құралдарымен жарақталған кезеңдік жұмыс істейтін түйірлегіште түйіршіктеудің технологиялық процесін жүргізу;

түйірлегіште, желдеткіште, қыздырғышта, сүзгілерде қызмет көрсету;  
қолданылатын жабдық пен автоматика құралдарының жай-күйін тексеру;  
рецептураға сәйкес түйіршіктеуге арналған шикізатты мөлшері;  
гомогендеу, агломерациялау, кептіру, салқындату, хош иіс қосуды және өзгелерді кезектестіріп жүргізу;  
автоматты бақылау және бақылау-өлшеу аспаптары құралдарының көрсеткіштері бойынша агломерациялық сұйықтық беру, даяр өнімнің шығуын, ауаның, температураның баруын және қысымын реттеу;  
талап етілетін түйіршіктердің пайда болуы процесінің және барлық құрылғылардың жұмысының барысын қадағалау және бақылау;  
технологиялық процесс нормаларынан ауытқу себептерінің алдын алу және жою;  
түйіршіктелген қоспаны одан әрі өңдеуге жіберу;  
талдау жүргізу үшін сынама алу, бақылау-өлшеу аспабы бойынша салыстырмалы ылғалдықты айқындау;  
шикізат пен материалдардың шығын нормасын сақтау;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою.

303. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың, автоматика және бақылау-өлшеу аспаптары құралдарының жұмыс істеу принципі;  
коммуникациялар схемасы;  
түйіршіктеудің технологиялық процесін және оны реттеу тәртібі;  
түйіршіктеудің технологиялық процесінің регламенттері мен режимі;  
талдау жүргізу әдістемесі;  
дайын өнімге мемлекеттік стандарттар.

304. Технологиялық цикл бойына үш реттен артық агломерациялық сұйықтықты мөлшерлеу режимін ауыстыру кезінде - 6-разряд.

### **136-параграф. Тығындаушы бондарь, 3-разряд**

305. Жұмыс сипаттамасы:

бөшкелер мен барабандарға құйылған немесе қаланған өнімнің сақталуын қамтамасыз ететін механизмдердің көмегімен немесе қолмен балық өнімдерінен басқа, өнім толтырылған құйылатын және құрғақтай салынатын бөшкелер мен барабандарды тығындау, тығынын алу;

обручтарды нығыздағыштармен немесе қолмен ашу және отырғызу;  
түптерін, қақпақтарын, шпунттарын және тығындарын ашу;  
ластанған, бөгде иісті, толық емес және ақаулы клепкалармен және түптерімен бөшкелерді тексеру, ақауын шығару;  
іріктелген бөшкелерді жөндеуге жіберу;  
өнімді бөшкелерден түсіру;  
бөшкелерді штабельдерге домалату және орнату.

306. Білуге тиіс:

бөшкелерді тығындау және тығынын ашу, шпунттарды ашу, обручтарды қиыстыру және клепкалар мен түпкі қалқандардың тығыздығын қамтамасыз ету тәртібі;  
бөшкелердің ақаулықтарын анықтау және жою тәсілдері;  
қолданылатын механизмдердің құрылысы.

### **137-параграф. Тығындаушы бондарь, 4-разряд**

307. Жұмыс сипаттамасы:

балық өнімдері қолмен немесе механизмнің көмегімен толтырылған құйылатын бөшкелерді бөшкелерге балық өнімдерінің қалануын сақтай отырып, тығындау, тығынын ашу;  
жарамсыз бөшке ыдысын жөндеу.

308. Білуге тиіс:

бөшкенің сапасына қойылатын талаптар;  
бөшкенің жарамсыздығын анықтау және жою тәсілдері;  
қолданылатын механизмдердің құрылысы;  
бөшкелік ыдыстарға мемлекеттік стандарттар.

### **138-параграф. Уату құрылғысының машинисі, 2-разряд**

309. Жұмыс сипаттамасы:

ірі азықты, минералды, техникалық, жемдік және өзге де шикізатты, жартылай фабрикаттарды алдын ала қопсыту, елеу, кесу, шабу, бөлудің түрлі жүйелі уатқыштарда немесе қолмен уату (ұсақтау) процесін жүргізу;

елек талдауларының немесе органолептикалық тексерулердің нәтижелері бойынша уатқыштардың біркелкі тиелуін, уатудың (ұсатудың) дәрежесін мен сапасын қадағалау;

уатылған өнімді түсіру, орау, өлшеу, таңбалау, тасымалдау және штабельге қалау;

електі, тозаң камераларын, жинағыштарды тазалау, уатқыштарды майлау;

қызмет көрсетілетін жабдықты жөндеуге қатысу.

310. Білуге тиіс:

уатқыштың құрылғысы;

шикізат пен өнімдерді уату сапасына қойылатын талаптар;

шикізатты, материалдарды, жартылай фабрикаттарды уату машиналарына жіберу тәртібі;

уатудың технологиялық режимдері.

311. Жұмыс үлгілері:

1) агар, дәмдеуіштер, цикорий;

2) кірпіш және шәй тақталары - жарамсыздары;

3) жемістің сүйектері, жаңғақтың, жемістердің, жидектердің өзегі;

4) күнбағыс қабығы;

5) мұз;

6) минералды шикізат - бор, әк, тұз;

7) квасқа арналған қатырылған нан;

8) шрот, күнжара.

### **139-параграф. Уату құрылғысының машинисі, 3-разряд**

312. Жұмыс сипаттамасы:

қатты, құрғақ, ылғал шикізатты, жартылай фабрикатты қуырылған, қайнатылған, шикі күйінде тағам әзірлеу үшін алдын ала және кейіннен сұрыптау теп, кесіп, кептіріп, елеп түрлі жүйелердегі уатқыштарда уату, үгу процесін жүргізу;

транспортерлердің көмегімен немесе қолмен уату машиналарын шикізатпен және жартылай фабрикаттармен біркелкі тиеу, өңдеудің келесі сатыларына тиеу, тасымалдау;

жүргізілген елеу талдауларының нәтижелері бойынша және органолептикалық әдіспен майдалау деңгейін реттеу;

уату режимінен ауытқу себептерін анықтау және жою;

көлік және аспирациялық құрылғылардың жұмысын бақылау;  
електерді, балғаларды, дектерді, камшыларды, саусақтарын іріктеу және ауыстыру;  
уату торабындағы саңылауларды реттеу.

313. Білуге тиіс:

шикізатқа, жартылай фабрикаларға және уату сапасына қойылатын талаптар;  
елек талдауларын жүргізу әдістері;

ұсақтау машиналары мен олармен жанасқан жабдықтардың құрылысы және оларды реттеу тәртібі.

314. Жұмыс үлгілері:

1) қуырылған какао бұршақ, соя бұршағы;

2) дән;

3) суланған жүгері дәні мен ұрығы;

4) кептірілген нәрі;

5) ірімшікке арналған шикізат, балмұздаққа және ірімшік-сүзбе өнімдеріне арналған толтырғыштар.

#### **140-параграф. Уату құрылғысының машинисі, 4-разряд**

315. Жұмыс сипаттамасы:

мияны, какао бұршақты, сүйекті, әк тасты және өзге де тағамдық өнімдерді уату агрегатында уату процесін жүргізу;  
уату агрегаттарында біркелкі және үздіксіз толтыру;

сүйекті, какао бұршақты майдалау деңгейін реттеу;

мияны бөлу құрылғыларына жіберуді реттеу;

ұн, какао жармасын, қабығын, әктасты тарту фракциясын алу, олардан сынама алу;

агрегатқа қызмет көрсету, сынама талдау нәтижелері бойынша оның жұмысын реттеу, уату режимінен ауытқуларды жою;

көлік құрылғыларының (шынжыр элеваторлар, шнектердің, таспалы транспортерлердің), магнит ұстағыштардың, уату машинасының үздіксіз және ритмде жұмыс істеуін қадағалау;

уатуға түсетін шикізаттың санын және сапасын қадағалау;

уатылған мияның санын есептеу;

жылтырату машинасында дайын мияны тазалау;

арпаны, күрішті және өзге де күрделі емес материалдарды барлық үлгідегі диірмендерде уату және тарту;



тартудың талап етілетін ұсақтығын алуды бақылау;

диірменге материалдарды жіберу көлік құралдарына және ұсатылған өнімге арналған аэрозоль көлігіне қызмет көрсету;

уату және майдалау өнімдерін жинауға арналған бункерлерде қызмет көрсету;

қызмет көрсетілетін жабдық пен құралдардың жарамдылығын тексеру, подшипниктерді майлау;

уату агрегаттарын іске қосу және тоқтату.

316. Білуге тиіс:

уату агрегаттарының және өзге де қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі;

ұсақтауға, ұнтақтауға, жылтыратуға түсетін шикізатқа (ылғалдылық, ластану, құрылыс құрылымы және өзге де) және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

ұсақтаудың технологиялық режимдері.

#### **141-параграф. Уатылатын тастарды кертүші, 4-разряд**

317. Жұмыс сипаттамасы.

борозданы, рисканы, рифляны кертү, соғу, диірмен тастарын, тастарды және өзге де түрлі жабдықтардың абразивтік бетін құю, оларды теңдеу және орнату;

өнімді майдалау және тартудың белгілі мөлшерін қамтамасыз ету үшін геометриялық өлшемдердің дәлдігін сақтай отырып, диірмен тастарының уатылатын және салқындау бетін белгілеу;

диірмен тастарындағы саңылауларды жару және өңдеу;

тастың диаметрі бойынша металл сақина кигізу;

диірмен тастарын құю үшін ерітінді дайындау;

диірмен тастарын абразивтік ерітіндімен өсіру;

диірмен тастары мен тастарды тельфермен және өзге де көтергіш тетіктермен көтеру және жылжыту.

318. Білуге тиіс:

өнімнің қалыбына, қаттылығына, ірілігіне және байлануына байланысты диірмен тастарының мақсатын;

диірмен тастарының зімпара қабатының құрамы;

диірмен тастарын соғу әдістері, саптама тәртібі, өңдеу және реттеу және олардың дәлдігін тексеру;

ерітінді әзірлеу, диірмен тастарын құю, оларды теңдеу және орнату тәсілдері;

диірмен тастарын өңдеудің кезектілігі, кедір-бұдырлықтың жол берілу және отырғызу жүйесі;  
кедір-бұдырлық қвалитеттері мен параметрлері, көтергіш механизмдерді басқару жөніндегі шартты дабыл қағу.

#### **142-параграф. Ұн тағамдары аспазы, 4-разряд**

319. Жұмыс сипаттамасы:

кулинарлық ұн тағамдарын дайындау;

белгіленген рецептураға сәйкес қолмен және машинада ашытқан қамырды, салма, фарш, қамырдың түрлерін дайындау;

қамырды илеу, араластыру, ас қатық қосу және оны белгілі бір қалыңдыққа дейін жаю;

қамырды бөлуге және пісіруге дайындығын органолептикалық айқындау;

ұн тағамдарына белгіленген пішінді беру;

фарш қуыру;

қамыр дайындамаларын пештерге салу;

түрлі жүйедегі пештерде ұн өнімдерін пісіру немесе қуыру процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптардың көрсеткіштері бойынша пісіру және қуыру температурасын реттеу;

ұн тағамдарын пісіру аяқталған сәтті айқындау.

320. Білуге тиіс:

қамыр мен салманы дайындау рецептурасы;

ұнның сұрыптары;

шикізат пен даяр өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

шикізат шығыны нормалары;

кулинарлық ұн тағамдарын әзірлеу жөніндегі технологиялық нұсқаулықтар;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғысы.

#### **143-параграф. Ұнтақтау жабдығының машинисі, 1-разряд**

321. Жұмыс сипаттамасы:

тағам өнімдерін айналмалы құрылғыда ұнтақтау;

өнімді айналмалы құрылғының бункеріне жіберу және толтыру;

ұнтақталған өнімді ыдысқа салу және оны одан кейінгі операцияларға жіберу.

322. Білуге тиіс:

шикізаттың түрлері және ұнтақтау тәртібі;  
айналмалы құрылғының жұмыс істеу принципі.

#### **144-параграф. Ұнтақтау жабдығының машинисі, 2-разряд**

323. Жұмыс сипаттамасы:

тағам өндірісінде алынатын немесе пайдаланылатын тағам қалдықтарын орындамай немесе алдын ала немесе кейіннен тазартатын түрлі жүйедегі ұнтақтау машиналарында ұнтақтаудың технологиялық процесін жүргізу;

жартылай фабрикатты махорка тозаңында ұнтақтау процесін жүргізу;

ұнтақтау машиналарын қолмен немесе механизмдер арқылы толтыру;

ұнтақтаудың ірілігіне байланысты ұнтақтау машиналарының жұмыс органдары арасындағы саңылаулардың көлемін, жылдамдығын (өнімділігін) реттеу;

ұнтақталған өнімді қолмен немесе кейінгі операцияларға тасымалдайтын құрылғы арқылы жіберу;

қызмет көрсететін жабдықты кезеңімен тазалау, майлау.

324. Білуге тиіс:

ұнтақтауға түсетін және ұнтақтау нәтижесінде алынған тағамдық шикізат пен өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

ұнтақтау жабдығының құрылымы және жұмыс істеу принципі.

#### **145-параграф. Ұнтақтау жабдығының машинисі, 3-разряд**

325. Жұмыс сипаттамасы:

кейіннен тазартпай немесе алдын ала немесе кейінен тазалап, елейтін түрлі жүйедегі ұнтақтау машиналарында тағам өнімдерін дайындауға шикізат пен өнімдерді құрғақтай және ылғал күйінде бастапқы және қайталама ұнтақтау процесін жүргізу;

кофені түйірлегіште ұнтақтау процесін жүргізу;

көлік құралдары арқылы немесе қолмен ұнтақтау машиналарына шикізат пен өнімдерді біркелкі және үздіксіз тиеу;

алынған тапсырмаға сәйкес сатылар бойынша, елек талдауларының нәтижелері бойынша майдалау деңгейін реттеу немесе майдалау деңгейін органолептикалық айқындау;

тапсырмалардан ауытқу себептерін жою;

ұнтақталған өнімді қолмен немесе көлік құралдарының көмегімен өндеудің одан кейінгі сатыларына жіберу;  
көлік және аспирациялық құрылғылардың үздіксіз жұмыс істеуін бақылау;  
жабдықты баптау;  
електерді іріктеу және ауыстыру.

326. Білуге тиіс:

ұнтақтауға баратын шикізат пен өнімді ұнтақтаудың технологиялық режимдері;  
ұнтақтау нәтижесінде алынған өнімнің сапасына қойылатын талаптар;  
ұнтақтайтын жабдықтың жұмыс істеу принципі мен реттеу тәртібі.

#### **146-параграф. Ұнтақтау жабдығының машинисі, 4-разряд**

327. Жұмыс сипаттамасы:

тағам өнімдерін даярлауға арналған шикізат пен өнімдерді үздіксіз-ағынды механизацияланған желілердің ұнтақтау машиналарында және қабылдағыш-майлағыш агрегаттарда өте майда ұнтақтау технологиялық процесін жүргізу;  
шикізатты, өнімдерді көлік құралдарының көмегімен немесе қолмен біркелкі және үздіксіз тиеу (түсіру);  
көлік және аспирациялық құрылғының үздіксіз жұмыс істеуін бақылау;  
елек талдауының нәтижелері бойынша алынған тапсырмаға сәйкес шикізат пен өнімдерді майдалау деңгейін реттеу;  
ұнтақтаудың берілген деңгейінен ауытқу себептерін жою;  
ұнтақтау сапасы мен ірілігін бақылау;  
елек талдауларын жүргізу.

328. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы, жұмыс істеу принципі;  
ұнтақтаудың технологиялық режимдері;  
ұнтақтаудың сапасына, ұнтақтауға жіберілетін шикізаттың сапасына және өнімнің сапасына қойылатын талаптар;  
елек талдамаларын жүргізу әдістемесі.

#### **147-параграф. Үгіту машинасының машинисі, 2-разряд**

329. Жұмыс сипаттамасы:

жемістерді, жеміс-жидек шикізатын, көкөністерді, кондитерлік қалдықтарды және тағамдық жартылай фабрикаттарды үгіту машинасында үгіту;

қолмен немесе механизацияланған тәсілмен үгіту машинасын өніммен толтыру;

қалдықтарды уату және өнімдерді үгіту сапасын органолептикалық тәсілмен бақылау;

алынған пюрені сыйымдылықтарға сорғымен тарту немесе қолмен құю,

үгіту машинасынан қалған қалдықты жою, іске қосу және оны тоқтату;

қызмет көрсетілетін машинаның жұмысындағы ақаулықтарды жою.

330. Білуге тиіс:

үгітілетін өнімнің түрлері мен сұрыптары;

жемістердің, жидектердің және өзге де тамақ өнімдерінің түріне қарай сүрту тәсілдері мен технологиялық режимдері;

үгітуге түсетін өнімнің сапасына, дайындалған пюренің сапасына қойылатын талаптар;

үгітілетін өнім қалдықтарының нормалары;

үгіту машинасының құрылымы;

машина цилиндрінің тор саңылауларының мөлшерлері;

пайдаланылатын ыдыстың көлемі.

#### **148-параграф. Үгіту машинасының машинисі, 3-разряд**

331. Жұмыс сипаттамасы:

түсетін шикізатты механизацияланған тасымалдау, жуу, жидіту (пісіру) бойынша түрлі үлгідегі жидіткіштерге, пісіргіштерге немесе машина кешені және жабдығына параллельді түрде (қосымша) қызмет көрсететін үздіксіз жұмыс істейтін үгіту машиналарында жеміс, жидек немесе көкөніс массасын алудың технологиялық процесін жүргізу.

332. Білуге тиіс:

шикізатқа арналған үгіту машинасының, жидіткіштердің (пісіргіштің), тасымалдағыш және жуатын машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі мен мақсаты;

үгітілетін өнімнің түрлері мен сұрыптары;

жемістердің, жидектердің, көкөністердің сорттарына байланысты сүрту тәсілдері мен технологиялық режимдері;

үгітуге түсетін шикізат пен дайындалған пюренің сапасына қойылатын талаптар;

шығын нормалары;

шикізатты жидіту, жуу, тасымалдау тәртібі және бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі.

#### **149-параграф. Үйме жасағыш машинаның машинисі, 4-разряд**

333. Жұмыс сипаттамасы:

үйме жасағыш машинаның жекелеген агрегаттарын басқару;  
аудару алаңшасындағы автокөліктің кіруін және тоқтатуын реттеу;  
автомобильдер мен автотіркегіштердің борттарын ашу және жабу;  
конвейерлік желілерге бөгде заттардың және сапасыз қызылшаның түсіп кетуін болдырмау;  
алаңшалардағы жүк түсіруді барынша реттеу;  
қабылдағыш бункердің толып кетуін болдырмау;  
автокөліктің жүгін толықтай түсіруді қамтамасыз ету;  
жер бөлгішті қоқымнан тазарту;  
май құбырларының, сорғылардың және гидрожүйенің айдамалау желісінің жай-күйін бақылау;  
гидрожүйе жұмысындағы ақаулықтарды жою;  
қозғалтқышты толтыру;  
үйме жасағыш машина тетіктерін майлау, тазалау және жинау;  
үймежасағыш машинаны және оның жекелеген агрегаттары мен тораптарын ағымдағы жөндеуге қатысу;  
тракторды күту.

334. Білуге тиіс:

үйме жасағыш машиналардың құрылғысы;  
оларды жұмысқа дайындау және ағымдағы жөндеуді жүргізу тәртібі;  
жанатын және майлайтын материалдардың сұрыптары;  
гидросхемаларды толтыру және редукторлар мен көтергіш механизмдерді майлау тәртібі;  
қозғалтқышты майлау, қоректендіру және салқындату схемасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының, сондай-ақ іске қосу құрылғыларының мақсаты және оларды пайдалану тәртібі;

орнатылған дабыл қаққышты пайдалану тәртібі;

гидрожүйенің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою тәсілдері.

## **150-параграф. Үйме жасағыш машинаның машинисі, 5-разряд**

335. Жұмыс сипаттамасы:

түсіру жұмыстарын орындауда үйме жасағыш машиналарды басқару;  
үйме жасағыш машинаны жұмысқа дайындау және іске қосу;  
көлденең және тік бағыттар бойынша көлбеу және қалау транспортерлерінің қозғалыс жылдамдығын реттеу;  
дыбыстық дабыл қаққыштың көмегімен автомобильдерде оларды түсіргенде және алаңшалардағы түсіруді кезектестіріп жүргізушілердің іс-әрекетімен басқару;  
автомашина жүргізушілерінің қауіпсіз жұмысты қамтамасыз ету;  
үйме жасағыш машинаны жүргізу;  
оның тораптары мен механизмдерінің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою;  
үйме жасағыш машинаны ағымдағы жөндеу және баптау, монтаждау және демонтаждау;  
үйме жасағыш машинаны және оның жекелеген агрегаттары мен тораптарын орта және күрделі жөндеуге қатысу;  
түсірілетін өнімге қабылдау құжаттарын рәсімдеу.

336. Білуге тиіс:

үйме жасағыш машинаның кинематикалық схемалары мен басқару схемалары;  
үйме жасағыш машинаны реттеу әдістері мен орта және күрделі жөндеу жүргізу білімі;  
іске қосатын және негізгі қозғалтқыштарды іске қосу, тоқтату және қызмет көрсету тәртібі;  
бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы, қызмет көрсетілетін машинаның технологиялық режимі;  
үйме жасағыш машинаның ақаулықтарының алдын алу, анықтау және жою тәсілдері;  
түрлі үлгідегі үйме жасағыш машиналарын монтаждау және демонтаждау тәртібі;  
қозғалтқышты сынау тәртібі;  
қаланатын өнімді қабылдау-тапсыру құжаттамасын жүргізу тәртібі.

## **151-параграф. Үйме жасаушы, 3-разряд**

337. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары үйме жасаушының басшылығымен түрлі шикізат қабылдауға алаңды дайындау, оларды үймелерге, адырларға (қағаттарға) қалау және оны сақтау кезінде күту;

алаңды тазалау және тегістеу, сорғытатын арықтар қазу, дұрыс қалпын сақтай отырып еңістерді түзету;  
шикізат топырағын іріктеу және талап етілетін үйме қалыбын қамтамасыз ету;  
үймелерді маттармен, сабанмен, топырақпен және өзге де материалдармен жабуға арналған материалдарды тасымалдау;  
үймелерді ашу, маттарды сұрыптау және кептіру, шикізат пен алаңшаларды үймеге зарарсыздандыру;  
үймелердегі шикізаттың залалдану ошағын жою;  
зертханаға арналған қорытынды торлар мен термометрлерді қалау және алу;  
шикізатты біркелкі өңдеуге жіберу;  
үйме паспортын толтыру.

338. Білуге тиіс:

метеорологиялық жағдайларға байланысты үймелерге, адырларға (қағаттарға) арналған алаңдарды дайындау, үймелерді жабу және ашу тәртібі;  
маттарды кептіру және сақтау жағдайлары;  
термометрлер мен үймелі торларды орнату, алу тәртібі;  
үймелердегі температуралық режимді ұстау тәсілдері;  
қызылшаны әктеу тәртібі және оны өңдеуге жіберу тәртібі.

#### **152-параграф. Үйме жасаушы, 4-разряд**

339. Жұмыс сипаттамасы:

алаңды түрлі шикізат қабылдауға дайындау, оны үймелерге, адырларға қалау;  
тұз бен шикізатты үймелерге, адырларға жіберуді реттеу;  
тұзды ластайтын бөгде заттарды жою;  
транспорттерлермен, үйме жасағыштармен және өзге де машиналармен берілетін шикізат пен тұзды үймелерге қалау;  
жоғарғы қабатты тығыздау және тегістеу және үймелер мен төбелерді безендіру;  
алаңды және алаңдағы имараттарды қабылдауға дайындауды, түсетін шикізаттың сапасын бақылау және белгіленген қабылдау және сақтау тәртібіне сәйкес санаттары, қоймалары және мөлшерлері бойынша оны бөлу;  
талдауға шикізат сынамасын алудың дұрыстығын тексеру;  
үймелерде, адырларда сақтау процесінің шикізат пен тұздың жай-күйін қадағалау және оларды күту жөніндегі жұмыс кешенін жүргізу;



маттарды қабылдау және тапсыру;

үймелерден, адырлардан өңдеуге түсетін шикізатты есептеуді жүргізу;

транспорттерлерді, үйме жасағыштар мен өзге де машиналарды қозғалтуға және жөндеуге қатысу.

340. Білуге тиіс:

транспорттерлердің, үйме жасағыш машиналардың, желдеткіш құрылғылардың және өзге де машиналардың құрылғысы, оларды іске қосу тәртібі;

бассейн тұзының химиялық қасиеті және физикалық-механикалық қасиеті және үймелерге, адырларға қалауда оның ыңғалдығының шекті деңгейі;

сусымалы материалдардың табиғи еңістерінің қасиеттері және бұрыштары;

үймелердегі, адырлардағы тұз бен шикізаттың жоғары қабатын тығыздау тәртібі мен тәсілдері;

үймелерді, адырларды орналастыруға арналған алаңшаларды жоспарлау, геометриялық қалыптарды таңдау және олардың мөлшерін айқындау тәртібі;

үймелерде, адырларда тұз бен шикізатты ұстау және сақтау мерзімдері;

шикізаттың, тұздың ластану пайызын айқындау әдістері және оларды бөгде қоспалардан тазарту тәсілдері;

шикізаттың технологиялық сапасы;

транспорттерлердің, үйме жасағыш машиналардың және өзге де машиналардың жұмысындағы ақаулықтардың туындау себептері;

биохимия және шикізатты сақтау технологиясының негіздері.

### **153-параграф. Шикізат және жартылай фабрикаттарды біліктеуші, 1-разряд**

341. Жұмыс сипаттамасы:

белгіленген қалыңдыққа дейін берілген технологияға сәйкес пластылар немесе батондарға қамырды, кәмпит массасын қолмен илеу;

жайылған қамырды порцияларға пышақпен кесу.

342. Білуге тиіс:

қамырдың түрлерін, қамыр мен массаның тығыздығын, қалыңдығын және жаю жолдары.

### **154-параграф. Шикізат және жартылай фабрикаттарды біліктеуші, 2-разряд**

343. Жұмыс сипаттамасы:

массаларды, қамырды (созылмалы сорттардан басқа) немесе жартылай фабрикаттарды жаншып қақтау (илемдеу) процесін әртүрлі конструкциялы жаншып қақтау машиналарында жүргізу;

қолмен немесе тасымалдаушы құрылғы арқылы үгітілетін массаны жаншу машинасына жіберу;

органолептикалық түрде шикізат пен жартылай фабрикаттарды жаншудың дайындығы мен сапасын айқындау;

жаншылған массаны немесе қамырды кейінгі өңдеуге тасымалдау;

массаны жіберуді, білікшелердің арасындағы саңылаудың көлемін реттеу.

344. Білуге тиіс:

жаншуға арналған массаның қасиеттері;

массаны жаю сапасына қойылатын талаптар;

біліктеу машиналарының құрылымы, жаншылатын қамырдың, жартылай фабрикаттардың қалыңдығын реттеу тәртібі;

қамыр мен жартылай фабрикаттардың сапсын айқындаудың органолептикалық тәсілдері мен әдістері.

### **155-параграф. Шикізат және жартылай фабрикаттарды біліктеуші, 3-разряд**

345. Жұмыс сипаттамасы:

қамырдың созылмалы сорттарының, майлы тұқымдар жапырақшасының, шоколад және ірімшік массасының, жарманың және өзгелердің біртекті массаларын алу үшін 4 жаншуға дейінгі әртүрлі конструкциялы жаныштағыш машиналарда жаншып қақтау процесін жүргізу;

біліктеу машиналарына шикізат беру;

біліктің ені бойынша шикізатты бөлу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша мен органолептикалық түрде алынатын өнімнің сапасын қадағалау

;

біліктеу немесе ұнтақтау машиналары мен жабдықтарына қызмет көрсету.

346. Білуге тиіс:

біліктеуге арналған шикізатқа қойылатын талаптар;

біліктеудің технологиялық режимдері;

білікшелердің арасындағы саңылауларды орнату тәсілдері;

дайын өнімге техникалық талаптар;

біліктеу машиналарын пайдалану тәртібі.

347. Қамырдың созылмалы сұрыптары, шоколад және ірімшік массасын, галеттерді, крекерді, жармаларды өңдеуде май және кондитер өндірісіндегі бес және одан да көп білікшелі біліктеу машиналарына қызмет көрсетуде - 4-разряд.

#### **156-параграф. Экструзионды өнім алу аппаратшысы, 4-разряд**

348. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары экструзионды азықтардың аппаратшысының басшылығымен экструзионды азық (крахмалды , жүгері, жарма және өзге де) алудың технологиялық процесін жүргізу;

экструдерді жұмысқа дайындау, оны іске қосу және тоқтату;

экструзионды құрылғылардағы химиялық реагенттермен шикізатты өңдеу;

шикізатты және қосалқы материалдарды дайындау, мөлшерлеу, экструдерге тиеу;

экструдерді бастапқы материалмен теңдей қоректендіру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері және талдау нәтижелері бойынша шикізатты дымқылды термомеханикалық өңдеу процесін реттеу;

бастапқы шикізат уатқышының, экструдер мөлшерлегіш қоректендіргіштердің жұмысын бақылау және реттеу;

органолептикалық бағалау әдісімен даяр өнімнің ылғал ұстағыш қабілетін айқындау;

даяр өнімнің шығуын бақылау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жоюға қатысу.

349. Білуге тиіс:

бастапқы крахмалы бар және өзге де шикізат өңдеудің технологиясы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың мөлшерлегіштердің, қоректендіргіштердің, экструдерлердің бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы және пайдалану тәртібі;

құрамында крахмалы бар және өзге де бастапқы шикізаттың, химиялық реагенттер мен дайын өнімнің физикалық-химиялық және технологиялық қасиеттері, олардың сапасына қойылатын талаптар;

химиялық реагенттермен жұмыс істеу тәртібі;

шикізат және қосалқы материалдардың шығын нормалары.

#### **157-параграф. Экструзионды өнім алу аппаратшысы, 5-разряд**

350. Жұмыс сипаттамасы:

экструзионды азық (крахмалды, жүгері, жарма) алудың технологиялық процесін жүргізу;  
шикізаттың компоненттерін мөлшерлеу дұрыстығын қадағалау;  
материалдарды өңдеуге дайындау;

берілген режимде экструдерлер жұмысын қамтамасыз ету, оның жұмысын бақылау-өлшеу аспаптардың көрсеткіштері бойынша, талдаулар мен көзбен бақылау нәтижелері бойынша реттеу;  
даяр өнімнің сапасын техникалық шарттарға сәйкес қамтамасыз ету;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою;  
шикізат пен қосалқы материалдардың қажет етілетін санын есептеу;  
сынама алу;  
шикізатты қабылдау және дайын өнімді тапсыру;  
даяр өнімді есептеу.

351. Білуге тиіс:

экструзионды өнімдердің өндіріс технологиясы;

экструзионды крахмал және өзге де тағам өнімдерінің өндірісінде пайдаланылатын жабдықтың құрылымы және құрылымдық ерекшеліктері;

дайын өнімге мемлекеттік стандарттар және техникалық шарттар;  
шикізат пен қосалқы материалдарды шығын нормалары;  
технологиялық режимді реттеу тәсілдері;  
техникалық құжаттаманы жүргізу тәртібі;  
шикізат компоненттерінің қажет етілетін санын есептеу әдістемесі.

### **3-тарау. Жұмысшы кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші**

352. Жұмысшы кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші БТБА-ға (48-шығарылым) қосымшада көрсетілген.

Жұмыстар мен жұмысшы  
кәсіптерінің бірыңғай  
тарифтік-біліктілік  
анықтамалығына  
(48-шығарылым) қосымша

## Жұмысшы кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші

Р/с №	Кәсіптің атауы	Разряд диапазоны	Беті
1	2	3	4
1.	Азық булаушы	2-4	3
2.	Азық-түлікті буландыру және қоюлату аппаратшысы	3-5	5
3.	Бөтелке түсіретін және бөтелке қалайтын автоматтың операторы	4	7
4.	Бөшкелерді шайырлаушы	3-4	8
5.	Гомогендеу аппаратшысы	2-3	9
6.	Даяр өнімдерді безендіруші	1-4	10
7.	Дәнді бастырушы	3	12
8.	Дәнді және тұқымды салқындатушы	2-3	12
9.	Диффузия аппаратшысы	2-7	14
10.	Жұмсақ ыдысты қағушы	1-2	17
11.	Жұмсақ ыдысты тігуші	1-2	18
12.	Жүгері собықтарын тазалау жөніндегі машинист	2	18
13.	Көкөніс және жемістерді сульфитациялау аппаратшысы	2-4	18
14.	Күкірт қышқылын алу аппаратшысы	2-3	20
15.	Қайнатушы	2-5	21
16.	Қамыр илеу машинасының машинисі	2-5	25
17.	Қамыс және сабан мат жасаушы	1-2	27
18.	Қоспа жасаушы	1-4	28
19.	Мал майы мен майларды рафинадтау аппаратшысы	3-6	30
20.	Мұз дайындаушы	2-3	33
21.	Орталықтандырылған жуу операторы	4-5	34
22.	Пастерлеу аппаратшысы	2-5	34
23.	Сепараторшы	2-4	37
24.	Силосшы	1-4	39
25.	Сублимациялық құрылғы аппаратшысы	5	39
26.	Сүзгілеу алқаптарының реттеушісі	2	40

27.	Сүйек көмірін жасаушы	2-3	41
28.	Сыйымдылықтарды өлшеуші	2	41
29.	Сірінділеуші-аппаратшы	2-6	42
30.	Тағам өнімдері мен ыдыс өңдеуші	1-3	45
31.	Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы	3-7	46
32.	Тағам өнімдері өндірісіндегі желілердің операторы	3-6	49
33.	Тағам өнімдері өндірісіндегі сұрыптаушы	1-4	51
34.	Тағам өнімдерін бақылаушы	2-4	55
35.	Тағам өнімдерін жібітуші	2-3	57
36.	Тағам өнімдерін кептіруші	1-5	57
37.	Тағам өнімдерін кесуші	1-3	61
38.	Тағам өнімдерін қабылдаушы-тапсырушы	2-4	63
39.	Тағам өнімдерін қуырушы	2-4	64
40.	Тағам өнімдерін мөлшерлеуші	1-3	66
41.	Тағам өнімдерін нығыздаушы-қалыптаушы	1-4	67
42.	Тағам өнімдерін нығыздаушы-сығушы	1-5	70
43.	Тағам өнімдерін тиеуші-түсіруші	2-3	74
44.	Тағам өнімдерін тоңазытушы	2-3	75
45.	Тағам өнімдерін іріктеуші	2	77
46.	Тағамдық майды балқытушы	2-4	77
47.	Тағамдық шикізат және материал дайындаушы	1-3	79
48.	Тағамдық шикізат және тағамдарды мұздату аппаратшысы	4	81
49.	Тазалау құрылғысының машинисі	2-5	82
50.	Тестер операторы	3-4	84
51.	Технологиялық сыйымдылықтар мен ыдыстарды өңдеуші	3	85
52.	Түйіршектеу аппаратшысы	5-6	86
53.	Тығындаушы бондарь (бөшке жасаушы)	3-4	87
54.	Уату құрылғысының машинисі	2-4	88
55.	Уатылатын тастарды кертүші	4	90
56.	Ұн тағамдары аспазы	4	91

57.	Ұнтақтау жабдығының машинисі	1-4	91
58.	Үгіту машинасының машинисі	2-3	93
59.	Үйме жасағыш машинаның машинисі	4-5	92
60.	Үйме жасаушы	3-4	96
61.	Шикізат және жартылай фабрикаттарды біліктеуші	1-4	98
62.	Экструзионды өнім алу аппаратшысы	4-5	99

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