

## **Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (49-шығарылым) бекіту туралы**

Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 16 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 2 ақпанда № 22149 болып тіркелді

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

1. Осы бұйрыққа қосымшаға сәйкес жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (49-шығарылым) бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы 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 министрілігінде ресми жарияланғаннан кейін оны Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігінің интернет-ресурсында орналастыруды;

3) осы бұйрық 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 (49-шығарылым) бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2012 жылғы 29 қазанда № 415-ө-м бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде 8103 болып тіркелген, 2013 жылдың 11 қыркүйектегі № 209 (28148) "Егемен Қазақстан" 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.

*Қазақстан Республикасының  
Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрі*

*С. Шапкенов*

**КЕЛІСІЛДІ**

Қазақстан Республикасы

Білім және ғылым министрлігі

**КЕЛІСІЛДІ**

## **Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (49-шығарылым)**

### **1-тарау. Кіріспе**

1. Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (49-шығарылым) (бұдан әрі – БТБА (49-шығарылым):

ет өнімдері өндірісі;

құс және қоян өңдеу;

май жасау, ірімшік жасау және сүт өндірісі;

сүйек өңдеу және желім өндірісі бойынша жұмыстарды қамтиды.

2. БТБА-ны (49-шығарылым) Қазақстан Республикасының Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі әзірлеген.

3. Тарифтік-біліктілік сипаттамалар осы БТБА-да (49-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. Ет өнімдерінің өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

#### **1-параграф. Автоматты сосиска өндіру желілерінің операторы, 6 разряд**

4. Жұмыс сипаттамасы:

автоматты желіде сосиска өндіру процесін жүргізу;

фарш айдамалағыштың, формалау агрегатының, фаршқа бағдар беру және қалау автоматының, технологиялық блоктың (қуыру, пісіру, салқындату камералары), технологиялық конвейердің, фаршты сосискаға автоматты орау жөніндегі жабдықтың, салқындату жүйесінің, гидрожетекті тетіктердің, бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика құралдарының жұмысын қадағалау;

технологиялық режим параметрлерін реттеу;

жекелеген машиналар мен желі аппараттарын баптау.

5. Білуге тиіс:

сосиска өндіру автоматты желісі машиналары мен аппараттарының құрылысы және жұмысын баптау тәртібі;

бу, су, ауа және өзге де коммуникациялардың схемасы және қызмет көрсету тәртібі;

бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика жүйесінің қолдану принципі;

қолданылатын шикізаттың түрлері және физикалық-химиялық қасиеттері және оны баптаудың технологиялық режимдері;

сосискалардың мемлекеттік стандарттары.

## **2-параграф. Альбумин өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

6. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті альбумин өндіру аппаратшысының басшылығымен кептіру башняларында альбумин өндіру процесін жүргізу;

альбумин өндіру процесіне қызмет көрсетілетін жабдықты жұмысына және пайдаланылатын шикізатты дайындау жөніндегі жұмысты орындау;

қанды дефибринирлеу, газ оттығының қызуын реттеу;

форсункаларды, дискілерді тазарту;

жабдықты майлау.

7. Білуге тиіс:

альбумин кептірудің технологиялық процесі және оны реттеудің тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықты жұмысқа және альбумин өндіру процесіне пайдаланылатын шикізатты дайындау тәртібі;

альбуминнің шығым нормалары мен сортаменті.

## **3-параграф. Альбумин өндіру аппаратшысы, 6-разряд**

8. Жұмыс сипаттамасы:

кептіру башняларында альбумин өндіру процесін жүргізу;

кептіру башняларының, калорифердің жұмыс күйін тексеру және оларды жұмысқа дайындау;

қанның кептіргіш башняларға түсуін, сондай-ақ кептіру башняларындағы температуралық режимді және қысымды бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу;

альбумин өндіру кезінде кептіру процесін технологиялық процесс талаптарына сай қадағалау;

сорғылардың, желдеткіштердің, шнектер мен сүзгі сілкілегіштерді іске қосу және тоқтату;

альбуминді ыдысқа толтыру;

кептіру башняларындағы дискілер мен форсункаларды ауыстыру.

9. Білуге тиіс:

қысыммен істейтін жабдықтардың құрылысы, жұмыс істеу принципі, баспау, реттеу тәртібі;

оның жұмысындағы ақаулықтарды жою;

альбумин кептірудің технологиялық процесі, өңделетін шикізаттың (қан, іріткі, плазма) физикалық-химиялық қасиеттері;

қолданылатын шикізатқа қойылатын талаптар;

альбуминнің шығу нормалары мен сұрыптылығы.

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

11. Өнімділігі сағатына 300 және одан да жоғары литр буланған ылғалды дискілі тозаңдатып-кептіру мұнараларында басқару пультімен альбумин өндіру процесін жүргізуде - 7-разряд.

#### **4-параграф. Беконшы, 3-разряд**

12. Жұмыс сипаттамасы:

шошқа тұтас етіндегі эпидермис және лас қалдықтарды тазалау;

күспектен беконды түсіру, штабельдерге ағызу үшін қалау;

орау материалын және биркаларды дайындау;

тұзды тампондарды жауырын сүйегінің қуысына қою;

шошқа тұтас етін сүлгімен сүрту;

беконды орайтын материалға орау, тюкті тігу, биркаларды бекіту және қапшықтарды байлау, беконды штабельдерге қалау.

13. Білуге тиіс:

бекон өңдеу және орау жөніндегі технологиялық нұсқаулықты;

орайтын материалдардың шығын нормалары.

#### **5-параграф. Беконшы, 4-разряд**

14. Жұмыс сипаттамасы:

беконды өңдеу - алдыңғы және артқы аяқтарын пышақпен кесу, жауырып сүйегін кесу;

тұтас етті, бел омыртқалары мен қабырға бастарындағы өткір өсімдерді механикалық арамен аралау, сығымдау, тұздық құю;

тұздау процесін қадағалау, сапасын бақылау;

арадағы таспалы тістерін өткірлігіне қарай ауыстыру, пышақты түзету.

15. Білуге тиіс:

шошқа тұтас еттің анатомиялық құрылымы;

беконды бөлу және өңдеу жөнінде технологиялық нұсқаулық.

## **6 - параграф. Беконшы, 5-разряд**

16. Жұмыс сипаттамасы:

бекон өндіру процесін жүргізу;  
тұтас еттің негізгі бөліктерінен бөлу: арқасын кескішпен кесу, мойын омыртқаларын пышақпен бөлу және кеуде сүйегін алып тастау;  
беконның шығу нормасын сақтау.

17. Білуге тиіс:

бекон өндіруге арналған шикізатқа қойылатын талаптар;  
беконды бөлудің технологиялық нұсқаулығы мен стандарттары;  
шошқа тұтас еттің анатомиялық құрылымы;  
қолданылатын құрылғыларды пайдалану тәртібі.

## **7-параграф. Беконшы, 6-разряд**

18. Жұмыс сипаттамасы:

шприцтеу тұздығы мен температуралық режим мөлшерін дәл сақтай отырып екпелерді енгізу схемасы бойынша шприцтеу әдісімен бекон өндіру процесін жүргізу;  
шприцтеу кезінде белгіленген бұрышты және ине сұғудың тереңдігін сақтау, жүйедегі қысым деңгейін сақтау;

бөлінген тұтас еттің байқау, дұрыс осылмаған, сондай-ақ бекон өндіру стандарты талаптарына сай емес тұтас еттің құрту;

бекон осудың технологиялық нұсқаулығына сәйкес компоненттерді дәл мөлшерін және ерекше санитарлық жағдайларды сақтай отырып тұздық қоспасын жасау;  
өнімнің дәмін, иісін, түсін қамтамасыз ету;  
шприц пен шлангіні құрастыру, тазалау.

19. Білуге тиіс:

шприцтеу әдісімен бекон өндіруге арналған шикізатқа қойылатын талаптар;  
сыртқы түріне қарай шикізаттың сапасын айқындау тәртібі;  
шошқа тұтас еттің анатомиялық құрылымы;  
бұлшық еттері мен қан тамырларының орналасуы мен құрылымы;  
тұздық қоспасын жасау тәсілдері мен мөлшерлеу тәртібі;  
қысыммен істейтін жабдықтың жұмыс тәртібі.

## **8-параграф. Бульонды текшелерді өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

20. Жұмыс сипаттамасы:

ет пісіру, масса жасау, сорпа кубиктерді сығымдау және штампылау тәрізді бульонды кубиктерді өндіру процесін жүргізу;

етті зырылдауықпен ұсақтау, қазандықта пісіру, бу жіберу және температуралық режимді реттеу;

сорпа кубиктер үшін массаны жасау, шкафта кептіру, алынған массаны ұсатқышта ұсату;

штампылау үшін массаны жасау: құрғақ массаны, тұз, қант, глютаминат және хош иісті майды өлшеу;

массаны сығымдау;

сығымдау матрицадан жасалған сорпа кубиктердің шығуын қадағалау.

21. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылымы және пайдалану тәртібі;

сорпа кубиктерді өндірудің технологиялық режимі;

пайдаланылатын еттің сапасына қойылатын талаптар;

сорпа кубиктер массасының рецептурасы;

сорпа кубиктердің мемлекеттік стандарттары.

## **9-параграф. Бульонды текшелерді өндіру аппаратшысы, 5-разряд**

22. Жұмыс сипаттамасы:

сорпа кубиктерді өңдеуге арналған реакторларды шикізат гидролизі процесін жүргізу;

көмірмен бейтараптандыру, өңдеу, берілген концентрацияға дейін бульондарды булау және сүзгілеу;

шикізатты өңдеу режимін бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу.

23. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

қолданылатын шикізаттың физикалық-химиялық қасиеттері, оны өңдеу режимдері;

бу, ауа және су коммуникацияларының орналасу схемалары;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі.

## **10-параграф. Ветеринарлық санитарлық ақауларды өңдеуші, 4-разряд**

24. Жұмыс сипаттамасы:

ветеринарлық дәрігердің көрсетуі бойынша ветеринарлық конфискаттарды байқау және өңдеу;

абсцесстерді алып тастау, тұтас еттің зақымданған жерлерін кесу немесе аралау, эмбриондардан теріні алу;

конфискаттарды ыдысқа жинау және арнайы люктарға жіберу;

қызметкерлерге және айналасындағыларға жұқтырмау мақсатында патологиялық материалдармен жұмыс кезінде қауіпсіздік талаптарын сақтау.

25. Білуге тиіс:

малдың барлық түрінің тұтас еттің анатомиялық құрылымы бұлшық ет, май және біріктіретін тінтердің сапалық ерекшеліктері;  
сүйек жүйесін негізгі мүшелеу және ішкі органдарының орналасуы;  
кескіштер мен пышақтарды пайдалану жолдары мен тәртібі.

## **11-параграф. Ветеринарлық санитарлық ақауларды өңдеуші, 5-разряд**

26. Жұмыс сипаттамасы:

ветеринарлық қадағалаумен техникалық өңдеуге жіберілетін ауру малдардың өліктерін немесе тұтас еттің өңдеу жөніндегі барлық операцияларды орындау;

терісін сыпыру, ішкі құрылысын шығару, бөліктерге бөлу, вагоншаларға немесе арбаларға салу және одан әрі өңдеуге жіберу;

ауру малдардың өліктерінен немесе тұтас еттің терісін алғаннан кейін қайта кигізу;  
өлген және ауру малдардың терісін консервілеу процесін жүргізу;

түрлі мал ауруларында зарарсыздандырудың белгіленген мерзімдерін ескере отырып теріні зарарсыздандыру және консервілеу;

белгіленген рецептілер бойынша зарарсыздандыру қоспасын немесе ерітінді жасау;  
тұндырғыштардағы ағын суларды хлорлау және кәрізге жіберу.

27. Білуге тиіс:

барлық түрдегі малдың тұтас еттің анатомиялық құрылымы;

теріні сыдыруда өндіру кемшіліктерінің алдын алу тәсілдері мен жолдары;

малдың ауруында теріні консервілеу және зарарсыздандыру тәсілдері;

консервілейтін және зарарсыздандыру қоспалары мен ерітінділерін жасау рецептурасы мен тәртібі,

ауру малдың өліктерін немесе тұтас еттің өңдеудегі жеке және өндірістік профилактикасы тәртібі;

аспапты пайдалану тәртібі, түрлері мен түзету және қайрау тәсілдері.

## **12-параграф. Ет ажыратушы, 3-разряд**

28. Жұмыс сипаттамасы:

тұтас еттің, жартылай тұтас еттің, ширегін, тұтас еттің бөліктерін, малдың басын ажырату;

анағұрлым жоғары білікті ет ажыратушының басшылығымен ет кесектерін ажырату , шошқа тұтас еттерің ыстауға бөлу кезінде бұлшық еті, май және біріктіретін тіндерді сүйектен ажырату;

қолданылатын пышақтарды қайрау және түзету.

29. Білуге тиіс:

тұтас еттің анатомиялық құрылымы туралы, скелет сүйектерін мүшелеу туралы негізгі мәліметтер;

қолданылатын пышақтарды қолдану принципі мен қайрау және түзету тәртібі.

### **13-параграф. Ет ажыратушы, 4-разряд**

30. Жұмыс сипаттамасы:

малдың бір түрінің тұтас ет пен тұтас еттерінің бөліктерін ажырату;

бұлшық ет, май және біріктіретін тінтерді сегізкөз сүйектерін бөлу;

шошқа тұтас, жартылай етті, шпикті кесу;

шошқалардын бастарын ажырату.

31. Білуге тиіс:

малдың бір түрінің тұтас етің анатомиялық құрылымы, скелет сүйектерін мүшелуу және бұлшық ет, май және біріктіретін тінтердің орналасуы туралы мәліметтер;

ажырататын ет пен шпиктің шығу нормативтері;

қорғау құрылғыларын пайдалану тәртібі.

### **14-параграф. Ет ажыратушы, 5-разряд**

32. Жұмыс сипаттамасы:

малдың барлық түрінің тұтас еттің және тұтас еттің бөліктерін ажырату;

ет ажырату үшін тұтас еттің, жартылай етті, төрттен бір бөлігін қолмен немесе механикалық аралармен бөлу;

қабырға арасындағы ет пен ірі қара малдың бастарын қоса алғанда, артқы аяқтарын, қабырғаларын, филесін, мойындарын, корбқаларын ажыратқанда бұлшық ет, май және біріктіретін майларды сүйегінен ажырату;

мемлекеттік стандарттарда белгіленген талаптарға сәйкес қолмен және дискілік пышақтармен жекелеген бөліктеріне форма бере отырып шошқа тұтас етін мен жартылай тұтас етін ыстауға бөлу.

33. Білуге тиіс:

малдың барлық түрінің тұтас етің, скелет сүйектерін мүшелуудің анатомиялық құрылымы және бұлшық ет, май және біріктіретін тінтердің орналасуы;

ет, ысталатын еттің шығу нормативтері;

механикалық аралар мен дискілік пышақтардың құрылымы мен жұмыс принципі.

34. Мемлекеттік стандарттарда белгіленген талаптарға сәйкес жекелеген бөліктеріне форма бере отырып қолмен және таспалық арамен жартылай фабрикаттар мен шұжық өнімдеріне шошқа тұтас етің мен ірі қара мал тұтас етің бөлуде - 6-разряд.

### **15-параграф. Ет және ет өнімдерін тұздаушы, 4-разряд**

35. Жұмыс сипаттамасы:



шұжық өнімдеріне арналған ет пен шпикті тұз қоспасы немесе тұздықпен қолмен, араластырғыш және тұздау агрегаттарында тұздау процесін жүргізу;  
берілген рецептура бойынша тұз қоспасын жасау және тұздық дайындау;  
тұз қоспасын араластырғышта мөлшерлеу;  
шпикті тұзбен ысқылау немесе тұздық құю;  
ет пен шпиктің тұздығын араластыру процесін, біркелкілігін қадағалау;  
ет пен шпикті тұздау процесінде араластырып отыру, ыдысқа, күбілерге немесе штабельдерге салу;  
етті зырылдауықпен майдалау.

36. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

тұздау қоспасы мен тұздықты дайындау тәсілдері мен рецептуралары, ет және ет өнімдерінің өндірістік мақсатына байланысты оларды мөлшерлеу;

тұздау мерзімі мен режимдері;

тұздан кейін өнімнің дайындық белгілері.

37. Анағұрлым жоғары білікті ет және ет өнімдерін тұздаушының басшылығымен ет, шпик және ет өнімдерін тұздау жөніндегі жұмыстарды орындауда - 2-разряд.

## **16-параграф. Ет және ет өнімдерін тұздаушы, 5-разряд**

38. Жұмыс сипаттамасы:

ысталған шошқа етін және тілін тұздау процесін жүргізу;

берілген рецептура бойынша тұздық жасау, берілген кондиция және мөлшер бойынша шикізат іріктеу, жүйесі арқылы, бұлшық етке уколмен немесе салмағына қарай мөлшерлей отырып көп инелі шприцтермен шприцтеу;

тұз қоспасымен ысқылау, күбілерге қалау, тұздықпен сығымдау және құю;

етті массалау;

тұздықтың сапасын бақылау, тілі мен жартылай фабрикаттарды тұздау процесінде айналдырып отыру;

ет өнімдерін механизацияланған желілерде тұздау;

шприцті, шлангілерді, массалайтын аппараттарды тазалау, жинау.

39. Білуге тиіс:

шприцтеу және массалауға арналған жабдықтың құрылысы мен жұмыс тәртібі;

шошқаның ысталған етін өндіруге арналған шикізатқа қойылатын талаптар;

бұлшық еттері мен қан тамырларының анатомиялық орналасуы;

тұз қоспасын әзірлеу және мөлшерлеу тәсілдері.

40. Анағұрлым жоғары білікті ет және ет өнімдерін тұздаушының басшылығымен шошқаның ысталған еті мен тілін тұздау жөніндегі жұмыстарды орындауда – 3-разряд.

## **17-параграф. Ет өнімдерін арамен кесуші, 4-разряд**

41. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті ет өнімдерін кесушінің басшылығымен оралған ет, блокты ет өнімдері, рагу, сорпалық жиынтық және өзге де ет сүйекті жартылай фабрикаттарға арналған шикізатты іріктеу және дайындау;

оралған ет, блокты ет өнімдері, рагу, сорпалық жиынтық және өзге де ет сүйекті жартылай фабрикаттарға арналған шикізат жасау үшін сұрыптық кесінділер мен тұтас еттің бөліктерін аралау, кесу;

кесетін төсемді кесетін станокқа орнату, оның жұмысын сынамалау, оның тетіктерін бөлшектеу.

42. Білуге тиіс:

кесетін станоктың құрылысы және қолдану принципі;

ет өнімдерін орауға арналған шикізатты іріктеу және дайындау тәртібі;

ет сүйек жартылай фабрикаттары мен оралған еттің мемлекеттік стандарттары;

кесетін төсемді кесетін станокқа орнату тәртібі.

43. Қатар сүйекті кесу жөніндегі жұмыстарды орындауда – 3-разряд.

## **18-параграф. Ет өнімдерін арамен кесуші, 5-разряд**

44. Жұмыс сипаттамасы:

оралған ет, блокты ет өнімдері, рагу, сорпалық жиынтық және өзге де ет сүйекті жартылай фабрикаттарға арналған шикізатты іріктеу және дайындау;

барлық сұрыптағы ет тұтас еттің (жартылай еттің, төрттен бір бөлігін) бөлшектеп кесудің мемлекеттік стандарттарын және сұрпы бойынша шығу нормаларын сақтай отырып сұрыптамалық кесінділерге кесу (аралау);

арамен кесерден алдын тұтас еттің, жартылай еттің, төрттен бір бөліктерін негізгі бөліктерге мүшелеу;

кесетін станокты баптау, сынамалау және ерттеу, кесетін төсемді түзету, қайрау;

қоршайтын құрылғылардың жарамдылығын қадағалау.

45. Білуге тиіс:

кесетін станоктың құрылымы мен баптау тәртібі;

мал тұтас еттің барлық түрінің анатомиялық құрылымы;

тұтас еттің сұрыптап бөлшектеп кесудің мемлекеттік стандарттары;

ет өнімдерін орауға арналған шикізатты іріктеу және дайындау тәртібі;

ет сүйек жартылай фабрикаттар мен оралған еттің мемлекеттік стандарттары.

## **19-параграф. Ет өнімдерін кесуші, 2-разряд**

46. Жұмыс сипаттамасы:

ет, ет өнімдері немесе майды қолмен кесу: ет, шпик, бекон, шикі және бланширленген ішек-қарындарды (бауыр, бүйрек, тіл және тағы басқа) бөлшектерге, тіліктерге немесе консервілеу үшін белгіленген мөлшерде жолақтарға кесу;

тазалау, пленкадан, шашақ қалдықтарынан тазарту, бөлу, шпик және бекон кесу кезінде жолақ терілерді кесу.

47. Білуге тиіс:

ет өнімдерін кесу және бөлшектеу тәртібі.

## **20-параграф. Ет өнімдерін кесуші, 3-разряд**

48. Жұмыс сипаттамасы:

малдың еті мен майын зырылдауықта немесе ет кескіште майдалау;

ет немесе майды ашық қызмет көрсететін машинаның қабылдағыш бункеріне түсулер бойынша немесе қолмен салу;

машинаның жұмысын және ет немесе май бөліктерінің ұсақтауға түсуін және ұсақталған өнімнің ыдысқа түсуін қадағалау, ет өнімдерін бөтен заттың түсуінің алдын алып отыру;

ет немесе майды машинаға жіберу және майдаланған өнімді жинау;

майды майдалаудан алдын шаю және мұздату;

шпиктегі теріні машинамен кесу, оны тұздан, ет және тері кесінділерінен тазарту, шпикті жолақтарға кесу, оны шпик кескіште және куттерде майдалау.

49. Білуге тиіс:

волчоктарды, ет кескіштер мен шпик кескіштерді пайдалану, бөлшектеу және жинау тәртібі;

саңылау диаметрі түрлі жекелеген торлардың қызметі;

түрлі мал еті немесе майының сұрыптылығы және қасиеті.

50. Жоғары сұрыпты шұжықтарды қолмен шпикке кесуде – 4-разряд.

## **21-параграф. Ет өнімдерін ораушы, 2-разряд**

51. Жұмыс сипаттамасы:

ет және ет өнімдерін порцияларға бөліп целлофанға, пергаментке немесе қағазға орау;

этикеткаларды, орайтын материалдарды және ыдысты дайындау;

ет пен ет өнімдерінің оралған порцияларын шпагатпен орау, байлау немесе пакеттерді желімдеу;

оралған етті, жартылай фабрикаттар мен кулинарлық өнімдерді ыдысқа қалау;

жапсырмаларын толтыру және ыдысқа қалау, орау және ыдыстарды пломбалау;

мұздату үшін ет өнімдерін сұрыптау және түрі бойынша металл формаларға қалау, тығыздау, қақпақпен жабу.

52. Білуге тиіс:

жасалатын жартылай фабрикаттардың түрлері және ет өнімдерін орау кезіндегі орау тәртібі;

ет өнімдерін мұздатуға арналған металл формаларға қалау тәртібі.

## **22-параграф. Ет өнімдерін ораушы, 3-разряд**

53. Жұмыс сипаттамасы:

ет және ет өнімдері порцияларын сүйек пен етті қатынасын дұрыс сақтай отырып, іріктеу;

ет өнімдерін транспортер таспасына порцияларға кесу үшін жіберу, лотоктарды толтыру, орау және өлшеу конвейеріне жіберу;

порцияларды өлшеу және орауға жіберу, этикеткаларды ыдысқа жапсыру;

мұздатқышқа салу және түсіру, мұздатылған блоктарды формалардан алу, оларды тоназытқыштарға сала отырып қораптарға орау.

54. Білуге тиіс:

таразының құрылысы және қолдану принципі;

ет және ет өнімдері порцияларын міндеті бойынша іріктеу тәртібі;

блоктарды орау тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ұсақ кемшіліктерді жою тәртібі.

55. Ағынды механизацияланған желілердегі ет өнімдерін орау жөніндегі жұмыстарды орындауда – 4-разряд.

## **23-параграф. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 3-разряд**

56. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысының басшылығымен шұжық өнімдерін пісіру қазандықтарында, автоыстағыштарда, қуыру, бумен пісіру, ыстау және кептіру камераларында қуыру, пісіру, ыстау, қыздырып пісіру және кептіру процестерін жүргізу;

шұжық өнімдері бар рамалармен камераларды немесе пісіру қазандықтарын толтыру, даяр өнімдерді түсіру және оларды одан әрі өңдеуге жіберу;

табылған ақаулықтарды жөндеу үшін шұжық өнімдерін рамаларға дұрыс ілінуін тексеру;

оттыққа отын жіберу, тұтандыру және ондағы температураны реттеу, күлді түсіру және жинау.

57. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс істеу принципі;

шұжық өнімдерін пісіру, қуыру, ыстау режимдері;

өңделетін ет өнімдерінің түр-түрі;

шұжық өнімдерін тиеу және түсіру тәртібі.

## **24-параграф. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 4-разряд**

58. Жұмыс сипаттамасы:

сілкіме, зельц және ішек-қарыннан жасалатын шұжық үшін етті және ішек-қарынды пісіру;

шикізатты қазандыққа (пісіру аппаратына) салу, температуралық режимді реттеу, сорпа бетіндегі ерітілген майды алу, пісірілген шикізатты қолмен немесе зырылдауықпен ұсақтау, сорпаны сүзгілеу және булау;

ұсақталған ет өнімдерін қазандықта (пісіру аппаратында) қайта пісіру процесін жүргізу;

сілікпені қалыптарға құю немесе құятын аппаратқа жіберу;

рецептура бойынша фарш жасау, зельцті пісіру, сығымдау және салқындатуға жіберу;

ішекті зельц фаршымен толтыру;

қарыннан орама пісіру;

ақуыз тұрақтандырғышы мен өнімнің өзге де түрлерін әзірлеу;

шұжық өнімдерін салқындатқаннан кейін экспедицияға іске асыруға және сақтауға тапсыру;

шұжық өнімдерін, етті нандарды, паштеттерді, қақталған шошқа етін, карбонаттарды және өзге де ет өнімдерін ротациялық, шкафтық, электр немесе газ пештерінде қыздырып пісіру процесін жүргізу, шикі етті (фаршты) қалыптарға қалау, пештердегі температураны реттеу, ет өнімдерінің даярлығын айқындау;

ет өнімдерін пештерден түсіру және оларды салқындатуға және орауға жіберу;

түрлі өнімдерді дайындаудағы процесте технологиялық жабдықтарды кезеңімен тазалау және шаю;

ет өнімдерін қазандықтарда және плитада бланширлеу және қуыру процесін жүргізу

;

бақылау-өлшеу аспаптардың көрсеткіштері бойынша бу қысымы мен температуралық режимді реттеу;

консерві жасау үшін одан әрі өңдеуге өнімді жіберу;

санитарлық қасапханаларда қысыммен істейтін жабық аппараттарда шартты жарамды ет және ішек-қарындарды термиялық өңдеу процесін жүргізу;

аппараттағы температура мен қысымды реттеу;

шикізат толтыру және даяр өнімді түсіру, оны салқындату және ыдысқа қалау;

қызмет көрсететін жабдықтарды іске асыру және сынамалау.

59. Білуге тиіс:

даяр өнімге техникалық шарттар;

өңделетін шикізаттың сапалық қасиеттері, белгілері мен түр-түрі;  
ет өнімдерін оның түріне қарай қыздырып пісіру және өңдеу, пісіру режимдері;  
ет өнімдерінің даярлығын айқындау тәсілдері;  
өңделетін шұжық өнімдерінің түр-түрі;  
қысыммен істейтін жабдықтың құрылымы және пайдалану тәртібі;  
шартты жарамды шикі еттің (тұтас еттің, органдардың) термиялық өңдеу қызметі мен режимі.

## **25-параграф. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 5-разряд**

60. Жұмыс сипаттамасы:

термоагрегаттарда, пісіру қазандықтарында, автоыстағыштарда, қуырғыш, бұмен пісіретін, ыстайтын және кептіретін камераларда шұжық өнімдерін қуыру, пісіру, ыстау және қыздырып пісіру процестерін жүргізу;

ұша және құс етін ыстайтын камераларда ыстау процесін жүргізу;

шикізатты камераға толтыру және даяр өнімді түсіру және оны салқындатуға жіберу;

температуралық режимді реттеу, технологиялық процестің ұзақтығын қадағалау және өнімнің даярлығын органолептикалық түрде және аспаптың көмегімен айқындау.

61. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

температуралық режимді реттеу тәртібі;

ет өнімдерінің дайындығын айқындау тәсілдері;

ет өнімдерінің техникалық шарттары;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі мен пайдалану тәртібі;

бу, су және ауа коммуникацияларының схемалары мен қызмет көрсету тәртібі.

## **26-параграф. Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 6-разряд**

62. Жұмыс сипаттамасы:

термокамералар мен термоагрегаттарда жоғары сұрыпы шұжық өнімдерін термиялық өңдеудің технологиялық процесін жүргізу;

автоматика және бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен берілген бағдарлама бойынша технологиялық режимдерді орындауды қамтамасыз ету, бағдарламаға сәйкес температуралық-ылғалдылық режимін ұстап отыру және бақылау;

жабдықтың үздіксіз істеуін қамтамасыз ету, қалыпты технологиялық режимнен ауытқу себептерін жою;

шұжық өнімдерінің сапалық көрсеткішін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау;

бақылау-өлшеу аспаптарына, түгін генераторларына қызмет көрсету, оларды ұдайы тазалап отыру;

термокамералар мен термоагрегаттардағы санитарлық-гигиеналық режимді қадағалау.

63. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және оны баптау тәртібі;  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы мен қолдану принципі;  
жекелеген тораптардың жұмысын анықтау және жою тәсілдері;  
бу, ауа және су коммуникацияларының схемалары мен қызмет көрсету тәртібі;  
жоғары сұрыпты шұжық өнімдерінің рецептурасы;  
қолданылатын шикізаттың физикалық-химиялық қасиеттері;  
технологиялық процестердің параметрлері.

## **27-параграф. Ет тұшаларын өңдеуші, 3-разряд**

64. Жұмыс сипаттамасы:

мал өңдеу желілеріндегі тұтас еттің және шұжық, ет консервілеу өндірісі, жартылай ет фабрикаттары өндірісі үшін шикізат дайындауда құрғақтай және сулап өңдеу;

қаны шыққан, ұрылған жерлерін алып тасау, пленкалар мен жиектерін кесу, тұтас еттің технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес майсыздандыру; құйрығын немесе құйрық майын бөлу;

тұтас еттің жуу машинасында, шлангіден немесе гидрощеткалармен жуу, тұтас еттің су қалдықтарын құрғату;

стандық сіңірді кесіп тастау, шпагатты дайындау, мойын және алдыңғы аяқтарын түйіндеп байлау;

тұтас еттің семіздігіне қарай таңба жасау;

тұтас етті қадағалау, ветеринарлық және сұрыптамалық таңбаларды артық ет кетірмей кесіп тастау.

65. Білуге тиіс:

тұтас еттің құрғақтай және сулап өңдеу жөніндегі технологиялық нұсқаулық талаптары;

пышак, мусаттарды қолдану тәртібі.

## **28-параграф. Етті сіңірден және ішек-қарыннан ажыратушы, 2-разряд**

66. Жұмыс сипаттамасы:

буланған тілдерді сіңірден ажырату: жандарының сіңірлі бөліктерін кесу, қабық қалдықтарын, жандарындағы және тілінің астыңғы жақтарындағы сіңірлерді, шашақтары мен таза емес жерлерін алып тастау; бөтен заттар мен патологиялық өзгерістерді табу мақсатында ұстап қарау;

бауырдағы сіңірді алу: буланған бауырдың қабық қалдықтарын, өт тармақтарын, қан тамырлары мен зақымданған жерлерін бөлшектеу, қарау және алып тастау;

шұжық және кулинарлық өндіруге арналған пісірілген ет мен ішек-қарынды бөлшектеу.

67. Білуге тиіс:

ішек-қарынды тазалау және сіңірлеуді тазарту тәртібі;

май, бұлшық ет және біріктіру ткані орналасу жерлері;

ет және ішек-қарынды сіңірлеу және бөлшектеу тәртібі.

## **29-параграф. Етті сіңірден және ішек-қарыннан ажыратушы, 3-разряд**

68. Жұмыс сипаттамасы:

барлық мал түрлерінің еттері мен ішек-қарындарындағы сіңірден ажырату, белгіленген мөлшермен кесектеп кесу және сіңірден ажыратылған етті сұрыбына қарай нормативтер мен шығуын сақтай отырып бөлшектеу;

сіңірлерді, қабықтарын, ірі қан тамырларын, май, сүйек мен шеміршек қалдықтарын ажырату;

бекон бөліктері мен шпикті сіңірден ажырату кезінде терінің алып тастау;

ет пен ішек-қарынды, сіңірден ажыратылған майды, шеміршекті, сіңірлерді, қабықтары мен қалдықтарын ыдысқа салу.

69. Білуге тиіс:

бұлшық ет, біріктіретін және майлы тінтердің анатомиялық құрылысы;

етті сіңірден ажырату және бөлшектеудің технологиялық нұсқаулықтары;

ұша және ішек-қарынның түрлі бөліктеріндегі еттің сапалы белгілері мен олардың өндірістік қызметі.

70. Жартылай фабрикат етін (ұзын бұлшық еттерді, котлета етін, жартылай фабрикаттарды) ысталған ет бөлшектерін ұрғылау, кеуде тұсын, сіңірден ажырату үшін етті ажыратуда - 4-разряд.

## **30-параграф. Етті сүйектен ажырату аппаратшысы, 5-разряд**

71. Жұмыс сипаттамасы:

жұмсақ тіндерді сүйектен кесіп ажырату процесін үздіксіз және кезеңімен істейтін сығымдағыштарда және аппараттарда ас тұзын пайдалана отырып жүргізу;

технологиялық процес параметрлерін (температура, қысым және тағы басқа) бақылау;

процес аяқталғаннан кейін өнімнің шығуын анықтау және талдау;

жабдық жұмысын тексеру, ақаулықтарды анықтау және жою.

72. Білуге тиіс:



қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын, қысыммен істейтін жабдықтардың құрылымы және жұмыс істеу принципі;

жұмсақ тінтерді сүйектен кесіп ажыратудың технологиялық режим параметрлері; етті сүйектен ажыратқаннан кейін алынған өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

### **31-параграф. Жартылай ет фабрикааттарын жасаушы, 4-разряд**

73. Жұмыс сипаттамасы:

механизацияланған желілерде немесе қолмен табиғи порциялық, ұсақ бөлшекті және аунатылған жартылай ет фабрикааттарын өндіру үшін ірі бөлшекті жартылай ет фабрикааттарын іріктеу;

бифштекс, ромштекс, шницель, антрекот, филе және шошқа, бұзау, қойдың төс етінен жаншылған табиғи котлета жасау үшін ірі бөлшекті жартылай ет фабрикааттарды дайындау;

ұсақ бөлшектелген жартылай ет фабрикааттары үшін шикізат іріктеу және дайындау, бефстроганы, қуыру, гуляш, кәуап үшін етті кесу.

74. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

түрлі мал етінің қасиеттері;

табиғи жартылай фабрикааттар жасау үшін тұтас еттің бөліктерінің қызметі;

белгіленген порция өлшемдері және жартылай фабрикааттар өндіру жөніндегі технологиялық нұсқаулық талаптары.

### **32-параграф. Жартылай фабрикааттар өндіру жөніндегі автомат операторы, 2-разряд**

75. Жұмыс сипаттамасы:

ұсақталған жартылай фабрикааттар: котлета, фарш, бифштекс, фрикаделька және түшпара жасау жөніндегі жұмыстарды жартылай фабрикааттар өндіру жөніндегі автоматта орындау;

лотоктарды автомат транспортеріне жіберу және қалау, кемісі бар жартылай фабрикааттарды іріктеу, лоток жіктерін біркелкілеу:

жартылай фабрикаатты лотоктарды транспортерден алу;

түшпара салынған лотоктарды рамаларға, этажеркаларға қалау және мұздатуға жіберу;

фарш, бифштекс, фрикаделька және жартылай фабрикааттары бар лотоктарды ыдысқа (жәшіктерге, қораптарға) өнім орау және тасымалдаудың технологиялық талаптарын сақтай отырып қалау;

өнімі бар ыдысты экспедицияға немесе тоңазытқышқа жіберу.

76. Білуге тиіс:

ұсақталған жартылай фабрикаттар жасау жөніндегі жабдықтың жұмыс істеу принципі;

жартылай фабрикаттардың түрлерін және қолданылатын ыдысты қалауға және орауға қойылатын талаптар;

шикізатты автоматқа салу тәртібі.

### **33-параграф. Жартылай фабрикаттар өндіру жөніндегі автомат операторы, 4-разряд**

77. Жұмыс сипаттамасы:

сағатына 4000 данадан жоғары котлет, 600 килограмм тұшпара жасайтын өнімділіктегі жартылай фабрикат өндіру жөніндегі автоматтар мен автоматты желілерде ұсақталған жартылай фабрикаттар котлет, фарш, бифштекс, фрикаделька және тұшпара формалау процесін жүргізу;

автомат немесе желілердің жұмысын реттеу, фарш, аунатылатын нанның біркелкі жіберілуін, лотоктың жіберілуін қамтамасыз ету;

жасалатын өнімнің түріне қарай жартылай фабрикаттардың дұрыс мөлшерленуін, аунатылуын және формалануын қадағалау;

суық жіберуді реттеу.

78. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы және қолдану принципі;

жартылай фабрикаттардың түр-түрін формалауға қойылатын талаптар;

жартылай фабрикаттарды формалауда кемшіліктерге жол бермеу және жою тәсілдері;

жартылай фабрикаттарды орау және қолданылатын ыдысқа салу және орауға қойылатын талаптар.

79. Сағатына 4000 данаға дейін котлета, 600 килограмм дейін тұшпара жасайтын өнімділіктегі жартылай фабрикат өндіру жөніндегі автоматтар мен автоматты желілердегі жұмыста - 3-разряд.

### **34-параграф. Жасанды шұжық қабығын жасаушы, 3-разряд**

80. Жұмыс сипаттамасы:

жасанды шұжық қабатын қолмен жасау;

дайындамаларды қолмен кесу және оларды желімдеу;

желім жасау және оның сапасын тексеру;

нормативтік-техникалық құжаттама талаптарына сәйкес жасанды қабықтың сапа көрсеткіштерін бақылау.

81. Білуге тиіс:

жасанды шұжық қабығының сапасына қойылатын талаптар;

желім жасау тәртібі.

### **35-параграф. Жасанды шұжық қабығын жасаушы, 4-разряд**

82. Жұмыс сипаттамасы:

желімделген жасанды шұжық қабығын машинада жасау;

пленкалы бобиндерді бобин ұстағышта бекіту;

желім дайындау және онымен машинаны толтыру;

бос машинаны жүргізіп тексеру;

машинаның жұмысын қадағалау;

нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкес қабықтың сапа көрсеткіштерін бақылау;

қабықты ыдысқа қалау;

машинаның жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды анықтау және жою.

83. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін машинаның құрылысы және тораптарының жұмыс істеу принципі;

жасанды шұжық қабығының сапасына қойылатын талаптар;

машинаның жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою әдістері.

### **36-параграф. Жемдеуші, 1-разряд**

84. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті жемдеушінің басшылығымен мал қабылдау, қызмет көрсету және күтім жасау жөніндегі жұмыстарды орындау: малды таңбалау үшін материалдарды дайындау және бояу жасау, түлеген жүнін жинау, холка және кекілін қию.

85. Білуге тиіс:

бояу дайындау тәсілдері мен түлеген жүнді жинау тәсілдері.

### **37-параграф. Жемдеуші, 2-разряд**

86. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті жемдеушінің басшылығымен мал қабылдау, қызмет көрсету және күтім жасау жөніндегі жекелеген операцияларды орындау;

малды қабылдаған кезде нөмір немесе белгіленген таңбалау белгісін жағу.

87. Білуге тиіс:

малды таңбалау тәртібі мен тәсілдері.

### **38-параграф. Жемдеуші, 3-разряд**

88. Жұмыс сипаттамасы:

малға қызмет көрсету және күтім жасау жөніндегі жұмыстарды орындау;

малды жайылымнан түсірген немесе қабылдаған жерінен айдау;

сұрыптау, таразыға жіберу және өлшегеннен кейін малды айдау;

малды ашық қораға орналастыру, тұратын орындарына байлау және ажырату, төсенішін ауыстыру;

автоарқан және шынжырдың жарамдылығын қадағалау;

жем тасымалдау немесе жіберу, оларды дайындау (бөлшектеу, булау және тағы басқа) және белгіленген нормалар бойынша ақырларға бөлу;

малды суғару, су құбырлары мен автосуғарғыш жарамдылығын қадағалау, суатқа малды айдау, суды алып келу және жақындату, суаттарға құю;

малды жайылымға шығару;

пішен маялау;

мал дәрігерінің қорытындысы және мал қабылдап алушының көрсеткіштері бойынша малдың саулығын қадағалау, ауру және әлсіз малды окшаулау және оны санитарлық қасапханаға немесе карантинге жіберу;

ашық қораларды, орынжайларды, эстакадаларды, пандустарды, кәріз траптарды, жабдықтар мен керек-жарақтарды шаю және зарарсыздандыру;

мал артқан вагондардан және автокөліктерден малды түсіру; көнді жинау және шығару, вагондардағы жабдықтарды, жемдерді белгіленген жеріне түсіру, пішен сығымдау, малдың температурасын өлшеу;

сиырларды сауу.

89. Білуге тиіс:

малдың күтіміне және оны сақтауды қамтамасыз етуге қойылатын талаптар;

малды суару және жемдеу техникасы мен режимі (мерзімі, нормалары);

малды айдағанда және тұрған жерінде мінез-құлқы, мал ауырғанда және әлсізденгендегі сыртқы белгілері;

малдың температурасын өлшеу тәртібі;

пішен сығымдау және маялау тәртібі.

### **39-параграф. Ішек-қарын аршушы, 1-разряд**

90. Жұмыс сипаттамасы:

сіңірлерді пленкасынан ажырату, сіңірлерді сұрыпына қарай ажырату, оларды шаю, кептіру үшін шпагатқа байлау немесе ыдысқа қалау;

ірі қара малдың және шошқа басының көзі мен мүйізінің айналасындағы тері қалдықтарын және көзін ажырату;

құлақтарындағы металл белгілерді кесіп алу;

жаймаларға (лотоктарға) миын, тілі және өзге де ішек-қарын мүшелерін мұздатуға қою;

жүрек қалтасы мен пленкасын шешу, өңдеу және жинау.

91. Білуге тиіс:

ішек-қарынның сапасына қойылатын талаптар;

жүрек қалтасы мен пленканы шешу, өңдеу және жинау тәртібі.

#### **40-параграф. Ішек-қарын аршушы, 2-разряд**

92. Жұмыс сипаттамасы:

ішек-қарынның барлық түрін тазалау;

өкпе-бауырларды жақтауларға (ілмек, киім ілгіш) ілу;

ішкі құрылысын аршу үстелінен конфискаттарды жинау;

ішек-қарынды, ішектерді ашық люкқа жіберу немесе ыдысқа (арбаға) қалау;

су жіберу, температураны реттеу;

ішек-қарынды барабанда немесе күбінде (ванналарда, бактерде) шаю;

ішек-қарынды тиеу және түсіру;

жабдықты жұмысқа дайындау, іске қосу және сынамау;

пышақтарды қайрау, ыдысты дайындау.

93. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың қолдану принципі;

ішек-қарынды өңдеу режимдері;

ішек-қарынды тиеу және түсіру тәртібі;

пышақтарды қайрау және түзету тәсілдері.

#### **41-Параграф. Ішек-қарын аршушы, 3-разряд**

94. Жұмыс сипаттамасы:

малдың басын (ванналарда) қолмен шаю, ұйыған қан, ластықтардан, тері қалдықтарынан тазарту;

миын алу, ыдысқа салу, көзін және көзінің айналасындағы майды кесіп алу;

тілдерді жуу, қалтығын және тілінің астындағы етті бөлу;

центрифугада тілді тазалау процесін жүргізу;

өкпе-бауыр, желінін, ет кесінділерін бөлу, майсыздандыру;

үлкен қарынның ішіндегісін босату, ұлтабарды ұйқы безден ажырату, майсыздандыру және ішіндегісін жуып тазарту;

ашық люкқа асқазанын жіберу немесе ыдысқа қалау;

шошқа мен ұсақ қара малдың асқазанын аршу, ішіндегісін алып тазарту және майсыздандыру;

ішек-қарынды жұмыс орнына жіберу.

95. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

ішек-қарынды оның түрлеріне қарай өңдеу режимі;

малдың ішкі құрылысының анатомиялық құрылымы.

#### **42-параграф. Ішек-қарынды термиялық өңдеу аппаратшысы, 4-разряд**

96. Жұмыс сипаттамасы:

шырышты және жүнді ішек-қарынды ағынды механизацияланған машиналарда жидіту (ашыту) процесін жүргізу;

ішек-қарынмен толтыру, оларды өңдеу сапасын бақылау және белгіленген температуралық режимді ұстап отыру;

барабанда, центрифугада термиялық өндегеннен кейін ішек-қарынды шаю және тазалау, тұяқтарын ажырату, жүн қалдықтары мен күйген эпидермисті жидіту және тазалау;

жабдықтар мен ыдыстарды дайындау.

97. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

жүн және шырышты ішек-қарынды жидіту, күйдіру және өндеудің температуралық режимдері;

барлық түрдегі ішек-қарындарды өңдеу сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықты жұмысқа дайындау тәртібі.

#### **43-параграф. Конфискаттарды кәдеге жарату аппаратшысы, 5-разряд**

98. Жұмыс сипаттамасы:

санитарлық қасапханалардағы кәдеге жарату құрылғыларында тағамдық емес қалдықтар мен конфискаттарды жылумен өңдеу процестерді жүргізу. тағамдық емес қалдықтар мен конфискаттарды зарарсыздандыру;

пісіру және кептіру процестерін жүргізу және температуралық режим мен қысымды (вакуум) бақылау-өлшеу аспаптардың көрсеткіштері бойынша реттеу;

тағамдық емес қалдықтар мен конфискаттарды өндеудің белгіленген ұзақтығын сақтау;

өнімді (азықтық шыжық) түсіру және майды төгу;

ауру малдардың тұтас еттің шикізатты өндеуде қауіпсіздік тәртібін сақтау.

99. Білуге тиіс:

қысыммен істейтін жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі;

тағамдық қалдықтар мен конфискаттарды жылумен өңдеу режимі.

#### **44-параграф. Қан өңдеу аппаратшысы, 4-разряд**

100. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі құрылымды дефибринаторларда немесе қолмен қонды дефибринирлеу процесін жүргізу;

сұйылтылмаған қанды машинада ұсату процесін жүргізу немесе химиялық заттарды қолдана отырып тұрақтандыру;

қанды машина бункеріне жіберу;

сорғыны, дефибринаторды, машинаны іске қосу және тоқтату;

металл тор арқылы қанды тазарту, фибринді бөлу және фибрин мен қанды одан әрі өңдеуге жіберу;

түрлі үлгідегі сепараторларда дефибринирленген немесе тұрақтандырылған қанды өткізу процесін жүргізу;

өнімнің сепараторға біркелкі жіберілуін қадағалау, өткізудің температуралық режимін, сепаратор барабаны айналымының санын, және гемолиз процесін болдырмау мақсатында қан жіберуді реттеу;

қан өткізу процесін бақылау және тағам, медициналық және техникалық мақсаттар үшін өнімдерді одан әрі пайдалануға өткізуге жіберу;

сепараторларды, дефибринаторларды кезеңімен бөлшектеу, тазалау және шаю және өткізілетін өнімдерді жіберу үшін құбыржолдарды құрастыру;

анағұрлым жоғары білікті қан өңдеу аппаратшысының басшылығымен консервіленетін немесе тұрақтандырылатын ерітінділерді әзірлеу;

тағам немесе техникалық қанды ыдысқа жинау;

ұсталатын орынға тағамдық қанды жіберу;

бидондарға, жинағыштарға нөмірлерді желімдеу;

қолданылатын инвентарды және жабдықтарды зарарсыздандыру.

101. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

қан құрамы;

қанды дефибринирлеу, консервілеу және тұрақтандыру технологиясы мен режимі;

тағам өнімдері мен медициналық заттарды өндіруге арналған қан өткізу өнімдерінің қызметі;

өткізу процесінің режимі;

қан мен өткізу өнімдерінің физика-химиялық және биологиялық қасиеті;

сепараторларды құрастыру және бөлшектеу тәртібі.

#### **45-параграф. Қан өңдеу аппаратшысы, 5-разряд**

102. Жұмыс сипаттамасы:

қан сепараторларынан, ультрафилтрациялық құрылымнан, кептіргіштерден, тоңазытуға арналған аппараттардан, дефибринаторлардан, вакуум-жинағыштардан

және бөлшектенген құбыржолдардан тұратын қан өңдеу желісіндегі тағамдық қан және қан өнімдерін (іріткілер, плазмалар, формалық элементтерді) өңдеу процесін жүргізу;

тағамдық қан және қан өнімдерін алынатын қан өнімдерінің сапасы мен шығыс нормалары бойынша белгіленген көрсеткіштерді қамтамасыз ету үшін жабдықтардың жұмысын және өңдеу процесін қадағалау және реттеу;

жиналған қанның сапасын бақылау;

тағамдық қан мен қан өнімдерін көлемі мен салмағына қарай одан әрі өңдеуге жіберу;

температуралық режимді сақтай отырып белгіленген мөлшерлеме бойынша қан тұрақтандыру ерітінділерін әзірлеу;

белгіленген температура режимін, зарарсыздандыратын ерітінділердің концентрациясын және зарарсыздандыратын ерітінділерді өңдеу уақытын сақтай отырып жабдықтар мен керек-жарақтарды шаю және зарарсыздандыру.

103. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

қан және қан өнімдерінің физикалық-химиялық қасиеттері;

тағамдық іріткі мен плазманың сапасына қойылатын талаптар;

қан, қан өнімдерінің шығу нормалары мен қанды тұрақтандыру шығынының нормасы;

қан өнімдерін консервілеу және сақтау әдістері;

тағамдық қан жинау кезінде жануарлардың қанын шығару тәртібі;

қан және қан өнімдерін тағамдық мақсаттарға жіберудің санитарлық тәртібі.

#### **46-параграф. Қан өңдеу аппаратшысы, 6-разряд**

104. Жұмыс сипаттамасы:

басқарудың автоматты режимінде жұмыс істейтін құрылғыда тағамдық қанды жинау және бастапқы өңдеу процесін жүргізу;

автоматика жүйесін құрылғы жұмысына дайындау;

дезинфектанттың қойылтылған ерітіндісін дайындау және оны сорғының көмегімен резервуарға айдау;

құрылғының жұмысын қадағалау;

қанды блок бактарына құрылғы жұмысын басқарудың қол режимінде айдау;

қанды одан әрі өңдеуге жіберу;

қан жинағыштарды, бактар мен құбыржолдарды шаю және санитарлық өңдеу.

105. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

қанды өңдеу жөніндегі технологиялық нұсқаулық;

зарарсыздандыратын ерітінділерді дайындау тәсілдері,



басқарудың қол режимінде блок бактарына қанды жіберу тәртібі.

#### **47-параграф. Қасапшы, 2-разряд**

106. Жұмыс сипаттамасы:

шошқа, ірі және ұсақ малды сою және өңдеудегі қарапайым операциялық жұмыстарды орындау;

барлық малдың тұтас етке, басына және өкпе-бауырына қағаз ветеринарлық нөмірді жапсыру;

теріні механикалық түрде алғаннан кейін малдың терісін шынжырдан алу және оларды қатыратын жерге жіберу;

пышақтарды қайрау және түзету.

107. Білуге тиіс:

малдар мен шошқаны сою және өңдеу жөніндегі технологиялық нұсқаулы;

қолданылатын аспапты пайдалану тәртібі;

пышақты қайрау және түзету түрлері мен тәсілдері.

108. Жұмыс үлгілері:

1) шошқалар – құлақтарын ажырату;

2) ірі қара мал – құлақтағы жүнді жинау, қылтықтарын кесу, қанығасын алып тастау, шлангімен басын шаю, қанды науамен оның құйылатын жеріне жіберу;

тазиктерден қанды науаға құйып алу;

3) ұсақ мал – буынымен ажырату.

#### **48-параграф. Қасапшы, 3-разряд**

109. Жұмыс сипаттамасы:

шошқаны, ірі және ұсақ қара малды сойғанда және өндегенде жекелеген қарапайым жұмыстарды орындау;

малды боксқа немесе есінен тандыратын жерге айдап келу;

малдың терісін механикалық түрде ажыратарда шынжырмен қатырып байлау;

механизмдерді іске қосу және жұмысқа сынамалау.

110. Білуге тиіс:

бұлшық, май, жабыстырып тұратын тінтердің және тері қабатының қасиеттері;

скелет сүйектерді мүшелу;

қызмет көрсетілетін жабдықты пайдалану тәртібі;

малды сою және өңдеудегі өндірістік кемшіліктер.

111. Жұмыс үлгілері:

1) шошқалар – басын сақиналау, алдыңғы және артқы тұяқтарының терісін алу, басының айналасындағы бұлшық еттерді кесу;

кеңірдегінде қалдырып, басынан тілді ажыратпай тілінің астындағы етті кесу;

ұшаны жидітетін күбіге алып келу;  
элеватормен, шығырмен немесе тальмен аспалы жолға жидіткеннен кейін тұтас етті көтеру;

артқы аяқтарының сіңірлерін алу, аяғын ажыратып қою;

тұтас етті қайта ілу; алдыңғы және артқы аяқтарын ажырату, шошқа тұтас етің газ оттығымен жидіту, пеште үйіткеннен кейін тұтас етің жүндерінің қалдықтарын газ оттығымен немесе жидіту шамымен үйіту;

2) ірі қара мал – бұлшық еттерін омыртқаның қылтықты қалдықтарын бойлай арқасымен кесу;

тұтас етті созғылау, емшегі мен еркек мал мүшесін сылып алып тастау;

ветеринарлық қарау үшін тілін шығару;

тілі мен қалтығын кесу;

3) ұсақ қара мал – қанын шығару;

лигатура салу;

артқы аяқтарындағы теріні сылып тастау және сіңірлерін ажырату;

алдыңғы және артқы аяқтарының терісін алу;

кеңірдегін байлап өңешін алу, осуға жіберу үшін тұтас етті өлшеу тұтас етті рамаларға, арбаларға немесе шамдарға семіздігіне қарай отырып ілу.

#### **49-параграф. Қасапшы, 4-разряд**

112. Жұмыс сипаттамасы:

шошқаларды, ірі және ұсақ қара малды сою және өңдеуде орташа күрделіктегі жекелеген жұмыстарды орындау;

көтергіш механизмдердің көмегімен есінен танған малды қанын шығару жолына қою және көтеру;

мал тұтас етің күйдіретін ауамен үрлеу;

ірі қара мал тұтас етімен шошқаның бүйректері мен бүйрек асты майын ажыратып алу;

ірі қара малдың іш құрылыстарын қасап цехындағы конвейерде бөлшектеу;

ірі және ұсақ қара малдың мүйіздерін кесу немесе аралау конвейер жабдықтарының іске қосу және жұмысын сынамалау;

шошқа тұтас етімен ұсақ қара малдың тұтас етінің қанын шығару.

113. Білуге тиіс:

өңделетін малдың түрінің анатомиялық құрылымы;

іш құрылыс органдарының орналасуы;

малды сою және өңдеуде болатын өндірістік кемшіліктердің алдын алу.

114. Жұмыс үлгілері:

1) шошқалар – кеуде сүйегін кесу, терісін шығырмен алу кезінде тұтас етті бекіту, теріні тұтас еттен алу;

бұлшықет пен майды болдырмау және жою, шелден кейін алынған теріден жарма бөлу;

омыртқаның сүйекті өсінділерінің бойымен жотаға қарай бұлшық етті кесу тұтас етті шпарильдік күбіге салу;

тұтас етті құрғатқаннан кейін қылдан тазару, күйіп кеткен эпидермис және оларды шаю;

жарманың контурына жағу;

торайларды терісімен толықтай өңдеу;

2) ірі қара мал – өңешін кеңірдегінен айыру, лигатура жасау, бұлшық еттерін омыртқаның қылтықты қалдықтарын бойлай арқасымен кесу;

тұтас етті бітеу жолына ауыстыру;

артқы аяқтарды жол тізбектерінен босату және оларды қайтару;

ахиллалық сіңірлерді бітеу, құйрықтың терісін кесу;

сіңірлер, цевок, тұтас етті бекіту, алуды бақылау, теріні механикалық түсіру кезінде май мен бұлшықеттердің ықтимал артуын алдын алу және жою;

қызмет көрсетілетін агрегаттарды іске қосу және тоқтату;

рулонды тұтас жерлерін кесу.

## **50-параграф. Қасапшы, 5-разряд**

115. Жұмыс сипаттамасы:

шошқаларды, ірі және ұсақ қара малды сою және өңдеуде және малдың бір түрін сою және өңдеу жөніндегі операциялар кешенін орындау кезінде жекелеген күрделі операцияларды орындау.

116. Білуге тиіс:

малдың өңделетін түрінің анатомиялық құрылымы;

малдың бір түрін сою және өңдеу жөніндегі операциялар кешенінің технологиялық процесі.

117. Жұмыс үлгілері:

1) шошқалар – қарнындағы ақ сызық бойынша терісін кесу; емшектерінің аралығындағы бөлікті терісінен айыру;

ұшаның екі жамбасынан, аяқтарының арасынан, кеуде және қарын бөліктерінен, тұяқтарының ішкі жақтарынан терісін сыпыру;

ұшаларды жидіту пешінде, газ оттықтарымен, жидіту шамдарымен жидіту және үйіту, теріні тазалап қолмен сылып тастау;

2) ірі қара мал – есінен тандыру, қанын шығару, қарнындағы ақ сызықпен теріні кесу, тұтас етінің артқы және алдыңғы тұяқтарының ішкі жағының, артқы жақтарының, мойнының, басының терісін алу, кеуде тұсын аралау немесе кесу;

3) ұсақ қара мал – жауырын терісін, кеуде немесе көкірек тұсынан, жандарының және бұттарының терісін алу;

4) теріні тазалап алып тастау, конвейерлер мен стационарлық үстелдерде іш құрылыстарын шығару.

## **51-параграф. Қасапшы, 6-разряд**

118. Жұмыс сипаттамасы:

шошқаларды, ірі және ұсақ қара малды және малдың барлық түрін сою және өңдеу жөніндегі операциялар кешенін қызмет көрсететін желілерде, санитарлық қасапханаларда және тағы басқа сою және өңдеудегі ерекше күрделі операцияларды орындау.

119. Білуге тиіс:

барлық малдың түрінің анатомиялық құрылымын;

малдың барлық түрін сою және өңдеу жөніндегі операциялар кешенінің технологиялық процесі;

қызмет көрсетілетін желілердің, санитарлық қасапханалардың құрылысы;

малдың анатомиясы мен физиологиясы негіздері.

120. Жұмыс үлгілері

1) шошқалар – иық алды жерлері мен жауырындарының терісін алу, іш құрылыстарын шығару;

2) ірі қара мал – кеуде және көкірек бөліктерінің, жамбастарының, жандарының, жауырын және сандарының терісін алу, қолмен терісін тазалап алу;

3) конвейерлер мен стационарлық үстелдерде іш құрылыстарын шығарып тазалау, тұтас етті көлденең екіге бөлу немесе аралау.

## **52-параграф. Лайка жасау, 1-разряд**

121. Жұмыс сипаттамасы:

пленка будаларын шешу, тұзын шаю үшін суы бар күбіні толтыру;

пленканы ластықтар мен май қалдықтарынан тазарту;

пленканы белгіленген мөлшерге дейін шаблондарда созу және кептіру үшін ілу;

кептірілген лайканы түзету;

пленканы жұмыс орнына тасымалдау.

122. Білуге тиіс:

лайканы созуға дайындау белгілері,

пленканы шаблондарда созу тәртібі.

### **53-параграф. Лайка жасау, 2-разряд**

123. Жұмыс сипаттамасы:

пленканы илеу процесін жүргізу;  
илеуге арналған күкірт қышқылы ерітіндісін дайындау;  
ерітіндіге пленка тиеу, ағызу үшін үстелге түсіру;  
лайканы ұзындығы және түсі бойынша сұрыптарға бөлу және пәшкелеп қалау;  
кептірілген лайка жиегін тегістеу, оларды пачкаға орап байлау;  
сұрыптылығын көрсете отырып санын есептеу.

124. Білуге тиіс:

қолданылатын химикаттардың қасиеті;  
ерітінді жасау рецептурасы мен тәртібі;  
лайканың сұрыптау белгілері;  
лайканы сұрыпқа бөлу тәртібі.

### **54-параграф. Майлайтын май өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

125. Жұмыс сипаттамасы:

вакууммен араластырып кептіру аппаратында кептіру арқылы майлайтын майды өндіру кезінде майларды сусыздандыру процесін жүргізу;  
май толтыру, температура мен будың жіберілуін аспаптар арқылы қадағалау;  
араластырғышты іске қосу және тоқтату;  
салқындататын күбіге майды айдау;  
салқындатылған майды кристалдау үшін құю;  
майды кристалдау және сығымдау процесін жүргізу;  
майды салқындатудың температуралық режимін реттеу және ұстап отыру;  
сығымдағышпен кристалл майды жіберу, сығымдау процесі параметрлерін реттеу;  
сығымдағышты босату, сығымдалған майды төгу және бейтараптандыруға жіберу;  
майды сүзгілеу;  
қызмет көрсетілетін механизмдерді майлау.

126. Білуге тиіс:

қысыммен жұмыс істейтін жабдықтардың құрылымы және пайдалану тәртібі;  
майларды сусыздандыру, кристалдау және сығымдаудың технологиялық режимі;  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;  
майлайтын майдың мемлекеттік стандарттары.

### **55-параграф. Майлайтын май өндіру аппаратшысы, 5-разряд**

127. Жұмыс сипаттамасы:

дистилляциялық аппаратурада майлайтын майды өндіру процесін жүргізу;  
фракциядағы минералды майды айдау, күкірт қышқылы мен сілті фракцияларын өңдеу;

майды ағарту, бейтараптандыру, сүзгілеу;

май мен тоң май қоспасын белгіленген пропорцияда жасау;

жұмыс орнына материалдарды дайындау және жіберу.

128. Білуге тиіс:

майлайтын майдың технологиялық нұсқаулығы мен мемлекеттік стандарттары.

## **56-параграф. Мал қабылдаушы, 4-разряд**

129. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті мал қабылдаушының басшылығымен малды салмағына және етінің сапасына қарай қабылдау жөніндегі барлық операцияларды орындау;

малды ашық қораларға орналастыру, малды суару;

малды таңбалау жағдайын және қажеттігінше оның таңбаларын тексеру;

малды үздіксіз және бір қалыпты қасапханаға жіберіп отыру;

малдың басын түскен партияның қабылдау құжаттарына сәйкестігін тексеру;

шошқаларды, арқа торайлар мен торайларды технологиялық өңдеу тәсілдері (терісін алып, терісін алмай, крупонды алып) бойынша сұрыптау;

малдың салмағы мен сапасы бойынша малды қабылдау және тапсыру және технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес малды қабылдау және сою алдында ұстауға байланысты барлық жұмыстар кешенін орындау тәртібі.

130. Білуге тиіс:

еттің салмағына және сапасына қарай малды қабылдау және тапсыру тәртібі;

малды қабылдау, союдан алдын ұстау және өңдеудің технологиялық нұсқаулықтары

;

тірі малдың және еттің мемлекеттік стандарттары;

айдау және ашық қорада ұстауда малдың мінез-құлқын;

малдың аурулары мен әлсіздігінің сыртқы белгілері;

оның температурасын өлшеу тәртібі.

## **57-параграф. Мал қабылдаушы, 5-разряд**

131. Жұмыс сипаттамасы:

союдан алдын ұстау базаларында малды қабылдау;

малды түріне, семіздігіне, жынысы мен жасына қарай сұрыптау;

шошқаларды өңдеу тәсілдері бойынша сұрыптау, алған зақымдары мен терісіндегі кемшіліктерді айқындау;

малды өлшеу, қабылдау-тапсыру құжаттарын ресімдеу; малды өндеуге қабылдау және жіберудің бастапқы есебін жүргізу;

қабылдар алдында ауру және әлсіз малды анықтау және оқшаулау;

мал қабылдау және күту жөніндегі бригада жұмысшыларының арасындағы жұмысты бөлу.

132. Білуге тиіс:

тірі малдың мемлекеттік стандарттары;

зоотехника және ветеринария негіздері;

малдың жарақаттануының алдын алу тәсілдері;

малдың терісіндегі зақымдықтар (тістелген жерлері, құрт жеген жерлері) мен кемшіліктердің түрлері, және ауру және әлсіз малдың сыртқы белгілері;

әлсіз малдың құлауының алдын алу әдістері;

малды жемдеу және суару техникасы мен режимі (мерзімі мен нормалары);

малды күту тәртібі және оны айдағанда және ашық қорада ұстағандағы мінезін;

малды есептеу және есептік құжаттарды ресімдеу тәртібі.

## **58-параграф. Мүйіз өңдеуші, 2-разряд**

133. Жұмыс сипаттамасы:

мүйіздерді қазандыққа (күбі, бак, ванналарды) салу, бу жіберуді, жидітуді белгіленген режим бойынша реттеу;

мүйізді түсіру және мүйіз қабатын өзекшесінен алу;

өзекшелерін кесу және шаю;

мүйіз қабаттары мен өзекшелерді ыдысқа салу және одан әрі өндеуге жіберу.

134. Білуге тиіс:

мүйізді өндеудің температуралық режимдері.

135. Қысыммен істейтін қазандықтарда мүйіз өңдеу процесін жүргізуде - 3-разряд.

## **59-параграф. Пісірілген шұжық өндіру автоматының операторы, 5-разряд**

136. Жұмыс сипаттамасы:

алюминий бекіткіштермен бекітіп, жасанды қабықпен орай отырып шұжық батондарын формалау процесін жүргізу;

пісірілген шұжық өндіру автоматын жұмысқа дайындау:

жасанды шұжық қабатын, таңбалау таспасын салу, жинақтағышқа бекіткіштерді салу;

автоматын жұмысын бос жүрісте тексеру;

автомат жұмысын, фарштың біркелкі берілуін, батондарды формалаудың тығыздығын, батон шұжықтарды рамаларға қалай отырып, толтырылған рамаларға

өнімнің түрін, әзірлеу уақытын көрсетіп паспорттарының ілінуін, оның термиялық өңдеуге жіберілуін бақылау.

137. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

шұжық өнімдерінің түр-түрі мен рецептурасы;

пісірілген шұжық және жасанды шұжық қабықтарының мемлекеттік стандарттары мен техникалық шарттары.

138. Анағұрлым жоғары білікті пісірілген шұжық өндіру жөніндегі автоматтың операторының басшылығымен жұмыстарды орындаудың кезінде - 4-разряд.

### **60-параграф. Табиғи шұжық қабығын жасаушы, 1-разряд**

139. Жұмыс сипаттамасы:

машинамен майсыздандырғаннан кейін шошқа және қой ішектерін, сиырдың қарындарын қолмен қосымша тазалау операцияларында ішекті өңдеу жұмыстарын орындау;

жібітіп ішекті бөлу.

140. Білуге тиіс:

ішектерді өңдеу тәртібі мен тәсілдері.

### **61-параграф. Табиғи шұжық қабығын жасаушы, 2-разряд**

141. Жұмыс сипаттамасы:

малдың барлық түрінің ішектерін өңдеу жөніндегі операциялардағы жұмыстарды орындау;

ішектерді белгіленгендей байлап, олардың калибрін көрсете отырып бумалап немесе пачкалап байлау;

ішектерді кептіру үшін үрлеу;

машинада тазалағаннан кейін ішектерді қолмен қосымша тазалау;

тұздалған ішек шикізатын түсіру, тұздықта жуу және туарлық белгілеріне сәйкес сұрыбы және калибрі бойынша қалау;

шошқаның ішектерін өңдеуде – ішектерді суға салып бөлу;

қойдың ішектерін өңдеуде – ішектерді суға батырып қойып, бөлу, көк бауырдың ішіндегісін тазалап, шаю, қарындарды өңдеу.

142. Білуге тиіс:

ішектерді өңдеу тәртібі мен тәсілдері.

### **62-параграф. Табиғи шұжық қабығын жасаушы, 3-разряд**

143. Жұмыс сипаттамасы:



ішекті өңдеудегі операциялар жөніндегі жұмыстарды орындау;  
малдың барлық түрінің ішектерін (аш ішек, тоқ ішек, қарын) айналдыру және ішіндегісін шайып, тазарту, қуықтарды өңдеу, көк қарынның сыртқы қабығын алу;  
ірі қара малдың ішектерін өңдегенде – қарынның ішіндегісін шайып, тазалау, тоқ ішек пен талақтың шырышты қабығын машинамен және қолмен алып тастау;  
тоқ ішекті және ас қорыту мүшелерін толықтай тазалау;  
шошқа ішектерін өңдегенде – аш ішектің ұзындығын өлшеу, ұлтабар және кудрявканы қырыққабат ажырату, ішіндегісін шайып, тазарту және кудрявқаларды толықтай тазарту;  
қой ішегін өңдегенде – көк бауыр мен қарынды бөлу, көк бауырдың шырышты қабығын машинамен және қолмен алып тастау;  
аш ішектің ұзындығын өлшеу, қырық қабатты гузенкадан ажырату, гузенканы толықтай өңдеу;  
тапсырысқа сәйкес ішектің барлық түрін жинақтап, орау;  
ішек қабығын шұжық өндіру үшін дайындау (суға салып қою, шаю);  
ішек майын өңдеу (ішектің кесіндісінен майды, етті, ластықтарды ажырату);  
жабдықтарды іске қосу, сынамалау.  
144. Білуге тиіс:  
ішекті өңдеу тәртібі мен тәсілдері, қызмет көрсетілетін жабдықты пайдалану.

### **63-параграф. Табиғи шұжық қабығын жасаушы, 4-разряд**

145. Жұмыс сипаттамасы:  
малдың барлық түрінің ішектерін даяр фабрикатқа бөлу және өңдеу жөніндегі операциялар кешенінің барлығын орындау;  
аш ішекті қырық қабаттан бөлу;  
малдың барлық түрінің ішегін машинамен немесе қолмен тазалау;  
малдың барлық түрінің ішегін тұздау, тұз және тұздайтын керек-жарақтарды дайындау;  
тұздағаннан кейін ішекті сұрыбы және калибрі бойынша бөлу;  
ірі қара малдың ішегін өңдеуде – аш ішектер мен қарынды машинамен және қолмен майсыздандыру, ішектің ұштарын және қарынды өлшеу, талақты толықтай өңдеу;  
шошқа ішегін өңдеуде – глухарқалардың майын алып тастау;  
қой ішегін өңдегенде – талақтың майын алу;  
шұжық өндірісі үшін қабық дайындағанда – шұжық өнімдерін калибрлеу, бүлінген жерлерін табу, түрі мен сұрыбына қарай белгіленген ұзындық бойынша кесу;  
фарш үшін саны және сапасына қарай қабықтың барлық түрін қабылдау;  
фарш үшін қабықтың сұрыбы және санатына қарай орта сынамаларды іріктеу және ілеспе құжаттарды ресімдеудің дұрыстығын айқындау;

жабдықты іске қосу, сынамалау және реттеу.

146. Білуге тиіс:

ішекті өңдеудегі операциялар кешенін орындаудың тәсілдері;

өңделетін шұжық өнімдерінің барлық түрінің фаршына арналған қабыққа қойылатын технологиялық талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі.

#### **64-параграф. Табиғи шұжық қабығын жасаушы, 5-разряд**

147. Жұмыс сипаттамасы:

малдың барлық түрінің ішектерін даяр фабрикатқа бөлу және өңдеу жөніндегі операциялар кешенінің барлығын орындау;

ішектерді сұрыптау және калибрлеу (ауамен үрлеу), майсыздандыру сапасын тексеру, кесінділерді анықтау және есептеу; ішектерді сұрыбы бойынша өңдеу;

нормативтік құжаттама талаптарына сәйкес арнайы тапсырыс бойынша малдың барлық түрінің ішектерін жинақтау және орау (тұздау ыдысынан ішек орамаларын түсіру, тұз қалдықтарынан арылту, сұрыбы және калибрлері бойынша бөлу;

тұздау;

санына қарай ыдысқа салу, орағаннан кейін орамдардың саны туралы белгісі бар биркаларды ресімдеп сұрыбы және калибрі бойынша және ыдыстың таңбалануы бойынша ыдысқа қалау);

аспаптарды, керек-жаракты, ыдысты дайындау;

су құбырлары мен ауа құбырларының жарамдылығын тексеру.

148. Білуге тиіс:

ішек шикізаты және даяр фабрикаттың нормативтері;

ішектің алдын болған кемістері мен өндірістік ақаулары белгілері және оларды анықтау тәсілдері;

ішек өңдеу жолдары мен тәсілдері.

#### **65-параграф. Тағамдық май өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

149. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті тағамдық май өндіру аппаратшысының басшылығымен тағамдық май өндіру процесін үздіксіз жұмыс істейтін құрылғыларда жүргізу;

ашық бу қазандықтарында және тік автоклавтарда шыжықтан май өндіру процесін жүргізу;

шыжықты вакуумды көлденең қазандықтарда кептіріп өңдеу;

сүйек майын өндіру үшін шикізат дайындау, сүйекті майдалау;

қазандықтың жұмысқа дайындығын, төсемдердің, қақпақтардың, аспалы жолдар мен сілтегіштердің жарамдылығын тексеру;

сапасыз шикізатқа актілер жасау;

қыздырылған тағамдық майды автоматтар мен желілерде бөлшектеу және орау.

150. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

түрлі шикі майлар мен сүйектердің сапасына қойылатын талаптар;

тағамдық майдың мемлекеттік стандарттары;

қолданылатын шикізат дайындау тәртібі, сүйекті ұсату тәсілдері;

шұжық өңдеу тәртібі.

## **66-параграф. Тағамдық май өндіру аппаратшысы, 5-разряд**

151. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз істейтін құрылғыларда, автоклавтарда, ашық және өзге де бу, отын немесе сумен қызатын қазандықтардың түрлерінде шикізатты іріктей отырып тағамдық май өндіру процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптары арқылы су мен будың жіберілуін қадағалау;

температуралық режим мен өңдеу ұзақтығын орнатылған технологиямен ұстап отыру;

май массасын механикалық араластырғыш немесе ескекпен қолмен жиі-жиі араластырып отыру;

химиялық талдау нәтижелері бойынша өнім сапасын бақылау;

ерітілген майдың шығу нормативтері мен сұрыптылығын сақтау;

тұндыру әдісі арқылы майды тазалау процесін жүргізу;

тазаланған майды жинақтағыштарға құю.

152. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылымы және пайдалану тәртібі;

түрлі шикізаттан жасалған тағамдық майларды өндірудің температуралық режимін белгілеудің тәсілдері;

қолданылатын шикізатқа қойылатын талаптар, тағамдық майдың мемлекеттік стандарттары;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

бу, су және май коммуникациялардың құрылымы және орналасу тәсілі;

қысыммен жұмыс істейтін жабдықтарға қызмет көрсету тәртібі.

## **67-параграф. Тағамдық май өндіру аппаратшысы, 6-разряд**

153. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз істейтін құрылымдар мен вакуум қазандықтарда тағамдық май өндіру процесін жүргізу;

аппаратураны жұмысқа дайындау;

шикі майды іріктеу;

үздіксіз жұмыс істейтін құрылғыға кіретін машиналар мен аппараттардың, көп фазалы технологиялық циклдегі вакуум қазандықтардың жұмысын реттеу;

шикізатты сусыздандыру, пісіру, булау, кептіру және тағы басқа процестерін жүргізу;

майды құю және қайта айдау, шыжықты түсіру;

зертхана талдаулары деректері бойынша және органолептикалық түрде сапасын кезеңімен бақылау;

қыздырылған май партиясын құрастыру;

аппаратураны бөлшектеу және құрастыру;

майдың шығу нормативтері мен сұрыбын сақтау.

154. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

қысыммен жұмыс істейтін аппаратураның құрылымы және басқару схемасы;

температура және қысымды реттеу тәртібі;

шикі май түрлері мен қасиеті;

тағамдық майдың мемлекеттік стандарттары.

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

## **68-параграф. Тері жұмсартқыш жасаушы, 3-разряд**

156. Жұмыс сипаттамасы:

тері жұмсартқыш жасау процесін жүргізу;

ұйқы безін волчокта және кептірілген тері жұмсартқышты перплексте ұсақтау;

ұсақталған ұйқы безіне үгінділерді және кептірілгеннен кейін аммоний сульфатымен араластыру;

ұсақталған тері жұмсартқышты ыдысқа салу, қоймаға (экспедиция) өлшеп, тапсыру;

жұмыс орнына жіберу және үгіндіні електен өткізу.

157. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

қолданылатын шикізат пен материалдардың сапасына қойылатын талаптар;

даяр өнімнің рецептурасы мен мемлекеттік стандарттары;

тері жұмсартқышты ыдысқа салу, қоймаға өлшеп, тапсыру тәртібі.

## **69-параграф. Тері өңдеуші, 2-разряд**

158. Жұмыс сипаттамасы:

терінің жүн және ажыратылған жақтарын арбада немесе үстелде себізгі астында шаю;

себізгіде қан және ластықтарды қырып алып тастау;

теріні үйінділерді жібіту стеллаждарына қалау және оларды алып тастайтын жерлерге жіберу;

үйіндіні алып тастағаннан кейін терінің жүн және ажыратылған жағын душпен шаю

159. Білуге тиіс:

үйінді және үйінді емес терілерді өңдеу режимі мен тәртібі.

### **70-параграф. Тері өңдеуші, 3-разряд**

160. Жұмыс сипаттамасы:

шошқа терісін ажырату машинасында өңдегеннен кейін кигізу, шашақтарын немесе қалған кесінділерді алып тастау;

терілерді барабандарда шаю;

терілерді барабандарға тиеу және оларды түсіру;

суын ағызу үшін арбаларға терілерді іліп қою;

барабандарды жұмысқа дайындау;

үйінділігіне қарай терілерді сұрыптау.

161. Білуге тиіс:

қызмет көрсету жабдықтары мен механизмдерінің құрылысы және жұмыс тәртібі; тері шаюға қойылатын талаптар.

### **71-параграф. Тері өңдеуші, 4-разряд**

162. Жұмыс сипаттамасы:

ірі және ұсақ мал терісін кигізу: ет, май, шашақ кесінділерін алып тастау;

кесінділерді ыдысқа жинау және қалау;

қой және ешкі терісі табандары мен құйрығын бөлу;

терідегі үйіндіні қол жоңғысымен немесе үйінді тиегіш сүргілермен алып тастау;

мал тұтас еттінің теріні алып тастағаннан кейін қабылдау жөніндегі жұмыстарды орындау;

теріні үстелге жаю, қарау, малдың барлық түрінің терісінің өндірістік ақаулықтарын айқындау және есептеу;

шешілген терілердің сапасын бағалау.

163. Білуге тиіс:

одан әрі өңдеу үшін тері дайындау сапасына қойылатын талаптар;

қол аспабын пайдалану тәртібі;

терінің өндірістік кемшіліктерінің түрлері;

тағамдық шикізатты жинау және өңдеудің санитарлық талаптар.

### **72-параграф. Тері өңдеуші, 5-разряд**

164. Жұмыс сипаттамасы:

үйінділеу машинасында теріні үйінділеу процесін жүргізу;

теріні жұмыс орнына жіберу;

машинаны біліктеу астына терілерді толтыру;

тері өңдеу;

машинаны жұмысқа дайындау, оның механизмдерін тазалау және майлау.

165. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және жұмыс тәртібі;

одан әрі өңдеуге арналған тері сапасына қойылатын талаптар.

### **73-параграф. Тері тұздаушы, 3-разряд**

166. Жұмыс сипаттамасы:

тұздағаннан кейін тері штабельдерін бөлшектеу, ветеринар маманның бақылауымен теріге таңба басу, түрі және сұрыбына қарай салмағы бойынша ведомості жасау;

теріні сілкілеп, тұздан арылту және оны орайтын (қабылдау) жерге жіберу;

терілерді пакетке орау ("балыққа"), кептіру үшін теріні ілу теріні кептіру және кептіргеннен кейін теріні алу процесін жүргізу;

биркалардағы жазбалардың негізінде түрлері бойынша терілерді сұрыптау;

теріні былғары шикізатының түріне қарай бөліп және оларды жіппен байлап теңдерге (бумаларға) консервілеу тәсілімен қалау;

ветеринар маманның бақылауымен теріге тұз қоспасын және антисептиктер себу, белгі жасау;

сырды дайындау және теріні таңбалау.

167. Білуге тиіс:

терінің түрлері мен сұрыптылығы;

штабельдерді қалау, бөлшектеу және теріні кептіру тәртібі;

теріні қалау жөніндегі мемлекеттік стандарттардың талаптары;

былғары және терілік шикізаттың түрлері;

теріні консервілеу негіздері мен бактериялық бүліну белгілері;

теріні теңге қалау нормалары.

168. Қой және өзге де терілерді сұрыптаусыз бөлшектеу кезінде - 2 - разряд.

### **74-Параграф. Тері тұздаушы, 5 разряд**

169. Жұмыс сипаттамасы:

теріні қолмен ас тұзымен тұздау жолымен немесе механикаландырылған құрғақ тұздауға арналған жабдықтарды қолдана отырып консервілеу процесін жүргізу;

терілерді дезинфекциялау;

консервілеудің сулы тұздалған тәсілі кезінде консервілейтін қоспа мен дезрастворды біркелкі бөлу және оларды қышқыл-тұздық тәсілі кезінде терінің барлық шелді беті бойынша әр түрлі учаскелерде терінің қалыңдығын ескере отырып сүрту;

механикалық ұсақтағышта және араластырғыштарда белгіленген рецептура бойынша консервілейтін қоспаны және белгілі бір концентрациядағы дезрастворды дайындау;

зертханалық талдау нәтижелері бойынша терілерді консервілеу процесін қадағалау (тері тініндегі ылғал мен алюминий тотығының құрамын, суды сору сутегінің көрсеткіші және қышқыл-тұздық тәсілмен консервілеу кезінде тері тінінің пісіру температурасын, ылғал және консервілеу тәсілі кезінде ас тұзын тексеру);

тұздалғаннан кейін терілерді тұздау.

170. Білуі тиіс:

барлық терілерді консервілеу тәсілдері;

консервілейтін қоспалар мен дезрастворлардың құрамы, дайындау әдістері және шығыс нормалары;

былғары және үлбір шикізатының қасиеттері, консервілеуден кейінгі шикізаттың дайындық белгілері;

қатарларды жинақтау және тері шикізатын түктерге орау тәртібі;

қызмет көрсетілетін механизмдердің құрылысы мен пайдалану тәртібі;

консервілейтін қоспалармен және улы заттармен жұмыс істеген кезде жұмыс істеу тәртібі және сақтық шаралары.

171. Тері қатарларын жинақтау жөніндегі жұмыстарды орындау кезінде - 4 -разряд.

## **75-параграф. Тері тұздаушы, 3-разряд**

172. Жұмыс сипаттамасы:

тері салынған арбалар мен стеллаждарды тиеу, орнына жіберу, терілерді барабандарға, күбілерге механизмдердің көмегімен немесе қолмен салу;

тұздықталған терілерді барабандардан, күбілерден түсіру, терілерді ілу немесе сорғызуға арналған сөрелерге орнату;

тұзды уату;

теріге жұкалап тұз себу;

тұзды тұз еріткішке салу.

173. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықты қолдану принципі;

терінің түрлері;

барабандарға, күбілерге тиеу нормалары.

## **76-параграф. Тері тұздықтаушы, 5-разряд**

174. Жұмыс сипаттамасы:

күбілерде, ілмелі және сорғытатын шнекті барабандарда мал терісін тұздықтау арқылы консервілеу процесін жүргізу;

консервілейтін ерітіндіні әзірлеу және бекіту, оны тұздықтау барабандарына, күбілерге және өңделген тұздықты қалпына келтіруге айдау;

өңделген тұздықты қалпына келтіру;

жабдықтардың тұз еріткіштерді, барабандар, күбілерді жұмысқа дайындау.

175. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

консервілеуші ерітіндінің рецептурасы;

түрлі мал терісін тұздықтаудың технологиялық режимі;

консервілегіш ерітіндінің физикалық-химиялық қасиеті;

су және тұздық коммуникациясының құрылысы және орналасу схемасы;

пайдаланылған тұздықты регенерациялау тәсілдері;

тұздықтағаннан кейін шикізаттың даяр болу белгілері.

## **77-параграф. Теріні сұрыптаушы, 6-разряд**

176. Жұмыс сипаттамасы:

қолданыстағы стандарттарға сәйкес консервіленген түрде малдың барлық түрінің терісін сұрыптау жұмыстарын орындау, сұрыптау үстеліне төсеу және терінің екі жағын да қарау, терідегі болған және өндірістік кемшіліктерін анықтау және есепке алу ;

ой терісінің жүнділігін, мөлшерін және салмағын айқындау;

тері партияларын жинақтау, тюктарға орау және түсіру;

терілерді, тюктарды таңбалау, салмақтық ведомостілерін жасау, тері штабельдерін бөлу, түсіру құжаттары бойынша алушының қоймасына тапсыру.

177. Білуге тиіс:

барлық мал терісінің болған және өндірістік кемшіліктерінің түрлері;

малдың барлық түрінің былғары және тері шикізатының мемлекеттік стандарттары;

малдың барлық түрінің терісін өңдеу және консервілеу тәсілдері мен әдістері;

тері өңдеу және консервілеу сапасы көрсеткіштері.

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

179. Ұшадан сылып алғаннан кейін теріні қабылдау жөніндегі жұмыстарды орындауда: теріні үстелге жаю, қарау, малдың барлық түрінің терісіндегі өндірістік кемшіліктерді айқындау және есептеуде - 3-разряд.

## **78-параграф. Теріні шелдеуші, 5-разряд**

180. Жұмыс сипаттамасы:



барлық аша тұяқтылардың етін және майын осу процесін жүргізу;  
қызмет көрсетілетін машинаға тері толтыру және өңдегеннен кейін теріні қабылдау;  
ет және май кесінділерін теріні зақымдамай шелдейтін жағынан толық алып тастауды қамтамасыз ету;  
пышақ біліктердің өтуін қадағалау;  
теріні үстелде немесе колодаға төсеу, тағамдық мақсаттағы ет пен май кесінділерін пышақпен, подходкамен, шалғымен немесе тупикпен кесу, және оларды ыдысқа салу;  
ет және май кесінділерін тағамдық және техникалық мақсаттарға бөле отырып жинау;  
теріні арбаға қалау және оны одан әрі өңдеуге жіберу;  
өңделетін терінің қалыңдығына қарай қызмет көрсететін машинаны іске қосу, теңшеу және реттеу;  
қолданылатын аспапты қайрау және түзету.

181. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін машинаның құрылысы және қолданыс принципі;  
малдың түріне, жынысына және жасына қарай қасиеті;  
тері өңдеу тәртібі;  
тері кемшін жерлері белгілері, олардың пайда болу себептері мен жою тәсілдері;  
тағамдық шикізатты өңдеудің санитарлық талаптары.

## **79-параграф. Техникалық өнім өндіру аппаратшысы, 2-разряд**

182. Жұмыс сипаттамасы:

май және тоң майды өндірудің түрлі учаскесіндегі техникалық шикізат құрастыру, оны қоймалайтын жерге жеткізу;  
шикізатты түрлері мен қызметіне қарай алдын-ала сұрыптау.

183. Білуге тиіс:

көлік құралдарын пайдалану тәртібі;  
техникалық шикізат түрлері және оны сұрыптау тәртібі.

## **80-параграф. Техникалық өнім өндіру аппаратшысы, 3-разряд**

184. Жұмыс сипаттамасы:

майдың құрамына қарай техникалық шикізатты сұрыптау;  
түрлі құрылымдағы машиналарда шикізатты бөлшектеу;  
түрлі шикізат тиеуде кезектілік пен қажетті пропорцияларды сақтай отырып ұсақталған шикізатты аппараттарға тиеу;  
элеватор шөмішіне немесе тікелей кептіру аппаратының бункеріне сүйектерді тиеу;  
қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу, тоқтату, тазалау және майлау.

185. Білуге тиіс:

техникалық шикізат номенклатурасы мен сипаттамасы;  
түріне және одан әрі өңдеуге жіберілуіне қарай техникалық шикізатты сұрыптау және тиеу тәртібі;  
қызмет көрсетілетін жабдықты майлау тәртібі.

## **81-параграф. Техникалық өнім өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

186. Жұмыс сипаттамасы:

бу немесе отынмен қызатын ашық қазандықтарда техникалық шикізаттан жасалған пісірілген жем өндіру процесін жүргізу;

құрғақ жем, қан ұны, көбік жасағыштар мен өзге де өнімдерді вакуум қазандықтарда өндіру процесін жүргізу;

шикізат іріктеу;

бу немесе отын қыздырғышты жіберуді реттеу;

шикізатты пісіру және зарарсыздандыру процесін, сондай-ақ қанды ұйыту және кептіру процесін белгіленген режим бойынша жүргізу;

араластырғышты іске қосу және тоқтату;

техникалық май мен бульонды тұндырғыштар мен жинағыштарға құю және айдау;

техникалық өнімді електен өткізу, ыдысқа салу, өлшеу және қоймаға тапсыру;

даяр өнімнің шығу нормалары мен сұрыптылығын сақтау.

187. Білуге тиіс:

қысыммен істейтін жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі;

техникалық шикізат іріктеу тәртібі мен құрамы, оны өңдеудің технологиялық режимдері;

бу немесе отынмен қызуын жіберуді реттеу тәртібі.

## **82-параграф. Техникалық өнім өндіру аппаратшысы, 5-разряд**

188. Жұмыс сипаттамасы:

ет-сүйек ұнын өңдеуде үздіксіз жұмыс істейтін шнек сығымдағышта май мен шыжық бөліп шығару процесін жүргізу;

май шыжықты сығымдауға біркелкі жіберу;

температуралық режимді және престеу процесін бақылау – өлшеу аспаптары бойынша реттеу;

сығымдалған шыжықты уатуға жіберу және майды тұндырғышта жинау;

сүйек ұнын өңдеу процесін жүргізу;

жабдықты жұмысқа дайындау;

май мен сүйек ұнын тасымалдауға арналған жабдықтар мен коммуникацияларды тексеру;

майдан тазартуға арналған автоклавтарды, жабдықтардың, майсыз сүйекті кептіру және ұсақтауға арналған агрегаттардың жұмыс режимін реттеу;

сүйек ұны мен майдың шығу нормативтері мен сұрыптылығын сақтау.

189. Білуге тиіс:

қысыммен істейтін жабдықтардың құрылымы мен қызмет көрсету тәртібі;

бу, ауа, су және өзге де коммуникацияларды басқару схемасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика қызметі, өңделетін сүйектің түрлері мен қасиеттері;

шыжық сығымдаудың, сүйек майларын өндіру, сүйекті кептіру және ұсақтаудың технологиялық режимдері;

техникалық өнімнің мемлекеттік стандарттары.

### **83-параграф. Техникалық өнім өндіру аппаратшысы, 6-разряд**

190. Жұмыс сипаттамасы:

көп фазалы технологиялық циклдағы жабық түрдегі аппараттарда (вакуум қазандығы), автоматты басқарудағы аппараттарда, автоклавтарда, диффузорларда, шнекті сусыздандырғыштарда, үздіксіз істейтін желілерде техникалық шикізаттан жасалатын ет, қан, ет-сүйек ұнын, көбік жасағыштар және өзге де өнімнің түрлерін өндіру процесін жүргізу;

вакуум қазандықтардың, вакуум сорғылардың және араластырғыштардың жұмысын ;

будың жылу аппараттарына жіберілу режимін реттеу;

шикізатты сусыздандыру, пісіру, зарарсыздандыру, гидролиз, кептіру процесін жүргізу;

шикізатпен толтыру кестесін сақтау;

майды төгу және айдау, шыжықты немесе сүйекті түсіру;

техникалық өнімнің шығу нормативтері мен сұрыптылығын сақтау.

191. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

қысыммен істейтін құрылғыларға қызмет көрсету тәртібі;

бу, ауа және су коммуникацияларының схемасы мен басқару тәртібі;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

қолданылатын шикізаттың түрлері мен қасиеті;

техникалық шикізатты өңдеудің технологиялық режимі;

техникалық өнімнің мемлекеттік стандарттары.

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

193. Жылдамдықтарын автоматты түрде реттейтін кезеңімен істейтін және ауысымына 8 көлденең вакуум қазандықта бір уақытта қызмет көрсететін

центрифугаларда техникалық өнімді сусыздандыру және фракцияларға бөлу кезінде - 7-разряд.

#### **84-параграф. Техникалық өнімді елеуші, 3-разряд**

194. Жұмыс сипаттамасы:

металл қоспаларын елеу, тазарту, альбуминді, ет сүйекті, қан ұнын және өзге де техникалық өнімді қолмен, елек бураттарда, элеваторларда, техникалық өнімді елеу, тасымалдау және өлшеуге арналған жабдықталған механизмдерде ашу және орау;

орау материалдарын жұмыс орнынан алу және жіберу;

еленген техникалық өнімнің ыдысын толтыру және оны таңбалау;

елек бураттарды, елегіштерді, элеваторларды, транспортерлерді және өзге де жабдықтарды іске қосу, жұмысын қадағалау;

елеу сапасын тексеру;

оралған өнімді штабельге және бункерге қалау;

жабдық тетіктерін тазалау және майлау.

195. Білуге тиіс:

елеу тетіктері мен тасымалдайтын құрылғылардың құрылғысы және қолдану принципі;

техникалық өнімнің түріне, сұрыбына және қызметіне қарай елеу, орау, өлшеу және таңбалау тәртібі;

еленген техникалық өнімнің қасиеті және сапалық белгілері;

техникалық өнімнің мемлекеттік стандарттары.

#### **85-параграф. Техникалық шикізатты химиялық өңдеу аппаратшысы, 4-разряд**

196. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі жүнді техникалық шикізаттарды химиялық өңдеу процесін аппараттарда, барабандарда, қазандықтарда және тағы басқа жүргізу;

жабдықтың жұмысын реттеу;

шикізатты өңдеу сапасын тексеру;

каустикалық сода ерітіндісін дайындау;

ерітінді концентрациясын тексеру және технологиялық нұсқаулықта белгіленген деңгейде оны ұстап отыру;

сілтілік өңдегеннен кейін шикізатты бейтараптандыру;

шикізат пен ерітіндіні тиеу және түсіру;

қызмет көрсетілетін механизмдерді майлау.

197. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

жүнді техникалық шикізатты өңдеудің технологиялық режимі;

қолданылатын химикаттар мен түрлі жүнді шикізаттың қасиеті, түрлі шикізаттар мен қолданылатын ерітінділерді тиеу және түсіру тәртібі;  
ерітінді концентрациясын тексеру тәсілдері;  
қызмет көрсетілетін механизмдерді майлау тәртібі.

## **86-параграф. Фарш әзірлеу желісінің операторы, 5-разряд**

198. Жұмыс сипаттамасы:

мұздатылған ет блоктарын ұсақтау процесін жүргізу; механизацияланған ағынды желілерде шұжық өнімдері үшін фарш жасау;

желідегі машиналардың дәмдеуіштер, тұз, су, етті ұсақтау агрегаттарының, тензометриялық таразылардың, фарштың құрамдас бөліктерін араластыруға арналған машиналардың және фаршты шприцтеу цехына жіберуге арналған сорғылардың жарамдылығын тексеру;

шикізат, дәмдеуіш және тағы басқа салу;

жабдықты іске қосу және тоқтату;

желі жұмысын реттеу және машинаны майлау.

199. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

еттің түрлері мен сұрыптары;

шұжық өнімдерінің рецептурасы;

қолданылатын шикізат, фарш компоненттерінің сапасына қойылатын талаптар, оларды өңдеу режимдері;

фарштың мемлекеттік стандарттары мен техникалық шарттары.

200. Шикі ысталған шұжықтың фаршын жасау процесін жүргізуде - 6 - разряд.

## **87-параграф. Фарш жасаушы, 4-разряд**

201. Жұмыс сипаттамасы:

фарш араластырғышта немесе куттерде шикізатты өңдеу арқылы шұжық өнімдеріне арналған фаршын әзірлеу және жасау процесін жүргізу;

шұжықтың тиісті түрі және сұрыбына арналған майдаланған ет, шпик, кеудесі мен өзге де шикізатты рецептураға сәйкес салу;

араластыру процесін қадағалау;

даяр фаршты фарш араластырғыштан немесе куттерден түсіру және одан әрі өңдеуге жіберу;

фарштың құрамдас бөлігінің біркелкі бөлінуін және оны өңдеу режимінің технологиялық нұсқаулық талаптарына сәйкес сақталуын бақылау;

котлета, бәліш және түшпара фаршын жасау: етті, ішек-қарын, дәмдеуіш және өзге де тиісті компоненттерді жұмыс орнына жіберу;

ет, ішек-қарынды майдалау, нан мен дәмдеуіштерді дайындау;  
фарш компоненттерін рецептура бойынша мөлшерлеу және фарш араластырғышқа салу;

араластыру процесін қадағалау;

даяр фаршты кейінгі өндірістік сатыға (формаға) жіберу;

технологиялық жабдықты іске қосу және сынамаалау.

202. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы мен қолдану принципі;

котлеталардың, бәліштердің, түшпаралардың түр-түрі;

шұжық өнімдері және өзге де жартылай фабрикаттарды түрлеріне арналған фарш жасау рецептурасы;

шикізат және фарштың тиісті компоненттерінің сапалық белгілері;

фарштың тиісті компоненттерін фарш араластырғышқа және куттерге салу кезектілігі мен нормасы;

фарш араластырудың режимі.

## **88-параграф. Фарш жасаушы, 5-разряд**

203. Жұмыс сипаттамасы:

консервілеуге арналған фарш және паштет массасын жасау, жасалатын консервілердің түріне қарай рецептура бойынша шикізат іріктеу және есептеу;

куттерлерде, фарш араластырғышта және паштет езу машинасында ет өнімдерін өңдеу;

шикізат және компоненттерді (фарш, май, дәмдеуіштер) тиісті машиналарға кезектетіп салу;

қызмет көрсетілетін машиналардың жұмысын қадағалау және өңдеудің тиісті режимдерін сақтау;

фарш және паштет массасын куттерлерден, фарш араластырғыштан және паштет езетін машиналардан ыдысқа қалай отырып түсіру;

шикізат және компоненттердің шығу нормасының сақталуы.

204. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылысы және қолдану принципі;

жасалған фарш және паштет массасының мемлекеттік стандарттары мен техникалық шарттары;

шикізат және фарш өңдеу режимі және паштет массасы компоненттерінің сапалық белгілері.

## **89-параграф. Фарш жасаушы, 6-разряд**

205. Жұмыс сипаттамасы:

шұжық өнімдерінің, фрикаделькалар мен сосиска эмульсиясына арналған фаршты ағын механикалық желілерде жасау процесін жүргізу;

фарш жасау үшін шикізаттың, негізгі және қосалқы компоненттердің түрлеріне қажетті санын есептеу;

фарштан жасалатын өнімдердің рецептурасы және түр-түріне сәйкес шикізатты іріктеу;

зырылдамаларда, куттерлерде және механизацияланған ағын желілерінің араластырғыштарында фарш өңдеу технологиялық режимдерінің сақталуын бақылау; шикізат шығымы нормаларын сақтау.

206. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және қолдану принципі;

фарштан жасалатын өнімдердің техникалық шарттары;

фарштан жасалатын өнімнің түр-түрі, рецептурасы;

ет, шпик және қолданылатын компоненттердің физикалық-химиялық қасиеттері мен сапалық белгілері;

фарштан жасалатын өнімдердің түрлеріне шикізатты оңтайлы пайдалану әдістері.

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

## **90-параграф. Шаш, жүн және қыл өңдеуші, 3-разряд**

208. Жұмыс сипаттамасы:

шошқа тұтас етінің жон терісіндегі қылды алу;

жон тері қылы мен құлақ жүндерін сұрыптау, оларды бумаға байлау;

шаш, қыл және жүнді жинап, бастапқы өңдеу;

барлық малдың құйрықтарын жұмыс орнына жіберу; оларды тазалау;

ірі қара малдың құйрықтарын қолмен суы бар күбіде сулау және шаю; шашын қию және оларды біркелкі етіп торға жаю;

ұсақ малдың құйрығын булау және олардың жүнін алу қылды қолмен күбіде жуу;

үздіксіз істейтін кептіргіштерде шаш, қыл және жүнді кептіру;

рамаларға жаю, кептіргішке салу;

кептіргіштің жұмысын реттеу;

кептірілген шикізатты түсіру, өлшеу, таңбалау және қоймаға тапсыру.

209. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтың құрылысы;

шаш, қыл және жүнді жинау, өңдеу тәртібі, кептіру режимі;

шикізатты орау, өлшеу, таңбалау және қоймаға тапсыру тәртібі.

## **91-параграф. Шек жасаушы, 1-разряд**

210. Жұмыс сипаттамасы:

малдың ішектерінен барлық түрдегі шек жасау жөніндегі қосалқы операцияларды орындауда ішек жолдарының жекелеген ұштарын бір жіпке байлау, бірнеше қатардан шпагат иіру, жіптен түйін орау.

211. Білуге тиіс:

ішек жолақтарының ұштарын өңдеуге қойылатын талаптар;  
шпагатты жолақтарға иіру және жіптен түйін жасау тәртібі мен тәсілдері.

## **92-параграф. Шек жасаушы 2-разряд**

212. Жұмыс сипаттамасы:

жолақ шектерді тігу үшін техникалық тігуді қалыптастыру;  
шек орамаларын сұрыбы бойынша жинақтау;  
барлық түрдегі шектерді орау және таңбалау;  
шек жолақтарын орау және бояу;  
санына қарай шектерді орау.

213. Білуге тиіс:

жолақ шектердің тиісті сұрыбы үшін жолақ шек орамдарын техникалық тігу және бояуды қалыптастыру тәртібі;  
шек орамдары мен бумаларын орау тәсілдері.

## **93-параграф. Шек жасаушы, 3-разряд**

214. Жұмыс сипаттамасы:

малдың ішегін сумен шаю, ішек орамдарын бөлу және бір жіппен орау, ажыратылған және шайылған ішектерді ісіру үшін аммиак ерітіндісін құю;

музыкалық, теннистік жолақ шектер жасау және техникалық тігу үшін техникалық тігуді химиялық өңдеу;

жолақ шектерді қолмен сақиналау құрылғысымен музыкалық және теннистік жолақ шектерді сақиналау;

сақиналарды жіппен байлау;

тегістеу станогында техникалық тігісті тегістеу;

техникалық тігіс ұштарын конусқа қайрау станоктарында қайрау;

белгіленген калибрге (диаметрге) сәйкес техникалық тігісті екі бөлікке бөлеу;

техникалық тігіс калибрін микрометрмен өлшеу;

ішектерді тасымалдау;

сақиналау құрылғысының жұмысын сынамалау.

215. Білуге тиіс:

жолақ шектер жасау үшін ішектерді дайындау тәртібі;

қолмен сақиналау құрылғысының, тегістеу және қайрау станоктарының құрылысы мен пайдалану тәртібі;



шектерді сақиналау тәсілдері;  
техникалық тігіс калибрлеріне белгіленген техникалық шарттар;  
техникалық тігіс конустарының мөлшері;  
техникалық тігісті тегістеу жолдары;  
техникалық тігісті тегістеуде қолданылатын материалдарға қойылатын талаптар.

#### **94-параграф. Шек жасаушы, 4-разряд**

216. Жұмыс сипаттамасы:

ішектерді ластықтан тазалау машинасында ластықтан, қалдықтардан тазалау, ұзындығына қарай ішекті кесу, жоғары дайындықты талап ететін жартылай фабрикалардан жасалған музыкалық және теннистік жолақ шектер жасау үшін тегістеп оң және сол жағын ажырату;

кесілген жолақтарды ыдысқа қалау;  
машинаны баптау.

217. Білуге тиіс:

ішектерді тазалау және жолаққа кесу тәртібі мен тәсілдері;  
ішек шикізатының сапалы белгілері мен қасиеттері;  
кесілген жолақтарды ыдысқа қалау тәртібі;  
тазалау машинасының құрылысы мен баптау тәртібі.

#### **95-параграф. Шек жасаушы, 5-разряд**

218. Жұмыс сипаттамасы:

музыкалық және теннистік жолақ шектер жасау;  
ұзындығы, түсі, тығыздығы, берілген диаметріне қарай ішек жолақтарын сұрыптау;  
қызмет көрсетілетін машинада түйін түйю және иіру;  
шектерді күкіртпен екі қайталап күкірттеу;

каустикалық сода, спирт-ректификат және пергидроль су ерітінділерімен майсыздандыру;

аммиак ерітінділерінде сулау жолымен жолақтарды бейтараптандыру, ағарту және спирттеу;

ағаш кептіру рамаларына шектерді кигізу, оларды машинамен иіру және кезеңімен иіріп отыру;

түсіне, тығыздығына, нысанына қарай, дөңестер мен жарықтардың болуына қарай шектердің сапасын тексеру;

шек диаметрін микрометрмен тексеру, шекті майлау;

шекті электронды-механикалық машинада калибрлеу және сақиналау;

орауды бақылау;

қызмет көрсетілетін машиналарды баптау.

219. Білуге тиіс:

ішек жолақтарын жасау тәртібі;

музыкалық және теннистік жолақ шектерді химиялық өңдеу тәртібі;

жолақ шектердің сұрыбын және қызметін айқындау үшін стандарт кестелерді пайдалану тәртібі;

музыкалық және теннистік жолақ шектерді калибрлеу және сақиналау үшін электронды-механикалық машиналарының құрылысы мен баптау тәртібі.

## **96-параграф. Шек жасаушы, 6-разряд**

220. Жұмыс сипаттамасы:

күміс, мыс сым, жібек музыкалық жолақ шектерді орау станоктарында орау процесін жүргізу;

ораудан алдын рамаларға шектерді тарту;

босауына қарай шектерді тартып отыру;

созылған шектерді бекіту;

берілген калибрлердің тегіс беті және цилиндр формалы шектерді дәлдеу үшін тегістеу станоктарында музыкалық және теннистік жолақ шектерді тегістеу;

музыкалық және теннистік жолақ шектерді зімпара қағазбен, терімен және матамен тегістеп, жылтырату және бормен ысқылау;

жібектен құлып жасау және музыкалық және теннистік жолақ шектердің ұшын бекіту;

жолақ шектердің түйіндерін кесу және сұрыптауға жіберу;

шек диаметрін микрометрмен тексеру;

қызмет көрсетілетін жабдықты баптау.

221. Білуге тиіс:

музыкалық және теннистік шектердің техникалық шарттары;

музыкалық және теннистік шектерді тегістеуге және жылтыратуда қолданылатын жібек, күміс немесе мыс сымның сапасына қойылатын талаптар;

орау және тегістеу станоктарының құрылысы мен баптау тәсілдері;

музыкалық және теннистік шектерді тегістеу және жылтырату жолдары.

## **97-параграф. Шек және тігісті бақылаушы, 6-разряд**

222. Жұмыс сипаттамасы:

музыкалық, теннистік шектердің көрсеткіштердің жиынтығы және олардың мемлекеттік стандарттар және техникалық шарттарға сәйкестігі бойынша техникалық тігістің сапасын бақылау;

музыкалық және теннистік шектер мен техникалық тігістер жасау процесінде, оларды өңдеу сатысы бойынша пайдаланылатын жартылай фабрикаттар мен шикізаттың сапасын тұтастай немесе ішінара бақылау;

шикізат, жартылай фабрикат және даяр өнімнің ақаулықтарын оларды өңдеу процесінде анықтау;

ішек шикізатын қабылдау.

223. Білуге тиіс:

ішек шикізаты, музыкалық және теннистік шектерге, техникалық тігістерге мемлекеттік стандарттар мен техникалық шарттар;

музыкалық және теннистік шектер мен техникалық тігістерді өңдеудің технологиялық процестері.

## **98-параграф. Шлям ұйыту аппаратшысы, 4-разряд**

224. Жұмыс сипаттамасы:

шошқа черевасынан шырышты қабатты жинағышқа шешу, суды тазарту, майын алу, шлямды ыдысқа салу, қатты буды қосу;

шлямды блоктарды араластырып отыру, салқындату, таразыға тасымалдау, өлшеу, тоңазытқыш камераға тасымалдау;

жуылған блоктарды кептіргіште кептіру.

225. Білуге тиіс:

ұйытылған шлямды жасау технологиясы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі.

## **99-параграф. Шұжық өнімдерін өңдеуші, 2-разряд**

226. Жұмыс сипаттамасы:

рамаларда шұжық өнімдерін қадағалау және оларды ыдысқа салу;

мемлекеттік стандарт талаптарына сай емес өнімдерді іріктеу;

іріктелген өнімді рамаға жіберу;

шұжық өнімдері батондарының фаршпен, бос қапталған бөліктерін алып тастау және шұжық өнімдері батондарының кесілген ұштарын пергаменттік қағазға шпагатпен байлай отырып орау;

шұжық нандарын, ысталған еттерді (формадағы ветчинаны, рулетті және тағы басқа) байқау;

даяр өнімді пергаментке орау және экспедицияға жіберу;

шұжық өнімдерін қорғау қабатымен өңдеу және оларды этажеркаға немесе кептіру транспортерімен өлшеу.

227. Білуге тиіс:

шұжық өнімдерінің ақау және мемлекеттік стандарттарға сәйкестік белгілері;

шұжық өнімдерін қорғау қабаттарымен өңдеу тәсілдері, оларды кептіргеннен кейін дайын болу белгілері.

### **100-параграф. Шұжық өнімдерін өңдеуші, 3-разряд**

228. Жұмыс сипаттамасы:

шикілей ысталған, жартылай ысталған, пісіріп ысталған шұжықтардың батондарын жіберуге дайындау: кептіру камераларында өлшеу, шұжық батондарының бетіндегі көгерген жерлерін алып тастау;

ыдысты (жәшіктерді, қораптарды) жұмыс орнына жіберу, ыдысты өлшеу;

шұжық өнімдерін ыдысқа қалау және оларды өлшеу;

белгіленген мөлшер бойынша қағаз кесу, қағазды ыдыстың арасына салу;

шұжық өнімдерін ыдысқа салу, қатарға салу.

229. Білуге тиіс:

шикілей ысталған, жартылай ысталған және пісіріп ысталған шұжықтарды тиеуге орау және дайындау тәртібі;

ыдысқа қойылатын талаптар.

### **101-параграф. Шұжық өнімдерін формалаушы, 1-разряд**

230. Жұмыс сипаттамасы:

шұжық өнімдерін байлауға арналған шпагатты айналдыру, қайта орау және жіп кесінділерін кесу.

231. Білуге тиіс:

шпагат және жіп сұрыптары;

шпагат, жіп кесінділерінің мөлшері және шұжық өнімдерінің сұрыбына қарай жіп дайындау тәртібі;

шұжық өнімдерінің сұрыптарына байланысты.

### **102-параграф. Шұжық өнімдерін формалаушы, 2-разряд**

232. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті шұжық өнімдерін формалаушының басшылығымен шприцтеу әдісімен шұжық өнімдерін формалау процесіндегі жекелеген операцияларды орындау;

фаршпен толтыру үшін жіп орауышқа қабат кигізу;

ысталған өнімдерді түйіндеу.

233. Білуге тиіс:

өңделетін шұжық өнімдері қабықтарының түрлері және мөлшері және пайдалану тәртібі;

ысталған өнімдерді түйіндеу тәртібі.

### **103-параграф. Шұжық өнімдерін формалаушы, 3-разряд**

234. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті шұжық өнімдерін формалаушының басшылығымен шприцтеу әдісімен шприцтерде фарш қабығын толтыру арқылы шұжық өнімдерін формалау;

әрбір шұжық өніміне белгіленген байлау тәсілі, тауар белгісі және шығу нормасына сәйкес форма беру, толтырудың қажетті тығыздығы және батон ұзындығы үшін шұжық өнімдерінің батондары немесе сақиналарын байлау;

сосискаға, сарделькаларға және шұжық өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған фаршы бар қабықты айналдырып байлау;

ауаны шығару мақсатында батондарды тесу;

шұжық өнімдері мен ысталған өнімдерді таяқтарға ілу, және оларды рамаларға немесе автоыстағыштарға ілу;

венгер салосын жасау;

шикізат іріктеу, оны өңдеуге жеткізу;

шпик пластын тазалау және кесу, белгілі форма беру, шпикті бұрышпен ыстау, ыстауға жіберу;

таяқтарға, рамаларға ілмектеу, ілу, және ыдысқа салу.

235. Білуге тиіс:

шикізат іріктеу тәртібі, оны өңдеуге жеткізу;

шұжық өнімдерінің техникалық шарттары.

### **104-параграф. Шұжық өнімдерін формалаушы, 4-разряд**

236. Жұмыс сипаттамасы:

вакуум шприцтерде және автоматтарда толтырудың қажетті тығыздығы және қабығы мен фарштың шығу нормасын сақтай отырып фарш толтыру арқылы шұжық өнімдерін формалау;

жіп орауыш орнату және ауыстыру;

қысым және босаған бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша вакуум шприцтерде реттеу;

рулет, балық және мойнын жасау.

237. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін автоматтардың, вакуум-шприцтердің құрылысы мен пайдалану тәртібі;

шұжық өнімдерінің мөлшері және сұрыбына қарай фаршпен толтыру тығыздығы және сапасына қойылатын талаптар;

қабығы мен фарштың шығу нормасы.

## **105-параграф. Шұжық өнімдерін формалаушы, 5-разряд**

238. Жұмыс сипаттамасы:

вакуум шприцтерде және автоматтарда толтырудың қажетті тығыздығы және қабығы мен фарштың шығу нормасын сақтай отырып фарш толтыру арқылы шұжық өнімдерін формалау;

фаршталған шұжық, ысталған өнім және даналаған өнімдерді (формадағы ветчина, буженина, карбонат және тағы басқа) толық жасау;

шикізатты қарау, шашақтарын кесу, дәмдеуіштермен өңдеу, сүйегі мен сіңірлерін алып тастау;

шпикті пластарға кесу және оны өнімнің сұрыбына қарай мөлшері бойынша ұсақтау, тілін, шошқа етін, бұзау етін, сиыр етін, жұмыртқаны, майда және тағы басқа дайындау;

шұжықты формалау, қабығын кигізу,

толық орау және байлау;

формаға қалау, пісіруге және одан әрі өңдеуге жіберу;

даяр өнімнің шығу нормасын сақтау.

239. Білуге тиіс:

қолданылатын шикізаттың сапалық белгілері мен түрлері;

қабатты шұжықтар және өзге де шұжықтар, ысталған өнімдер мен даналаған өнімдердің фарштауға жартылай фабрикаттар іріктеу тәртібі;

шұжық өнімдерінің техникалық шарттары мен шұжық өнімдерінің шығу нормалары

## **106-параграф. Эндокринді-ферменттік шикізат жинаушы, 3-разряд**

240. Жұмыс сипаттамасы:

эндокриндік темір, ферменттік шикізатты бөлу және жинау, көзін, миын, ұрық безін, гипофизін және медициналық заттар өндіру үшін өзге де шикізатты ойып алу;

шикізат жинау: майдың пленкасы мен кесінділерін тазалау, ыдысқа салу, химиялық әдіспен консервілеу немесе мұздатуға жіберу;

сойылған малдың алынған көзін жылы сумен немесе перфорирленген барабанда жуу, көзін аршу және қан, көз жанары мен су қоспасынан шыны тәріздес сұйықтықты тазарту;

шикізатты лоток немесе шараларға салу;

мұздату камераларынан эндокринді-ферменттік шикізатты салу және түсіру;

эндокриндік және өзге де шикізатты мұздатылғаннан кейін орау, сақтау, түсіру немесе өңдеуге арналған тоңазытқыш камераларына орау және тапсыру;

пышақтарды қайрау және түзету.

241. Білуге тиіс:

ферменттік, арнайы шикізат және эндокриндік темір түрлері, олардың орналасуы; шикізаттың белсенділігін сақтауды қамтамасыз ететін бөлу, препараттау және консервілеу тәртібі.

### **107-параграф. Эпителий жинаушы, 3-разряд**

242. Жұмыс сипаттамасы:

ірі қара малдың тілінен зарарсыздандыру бокста эпителий алу; эпителий алуға жарамды тілді іріктеу, оларды өңдеу бөлімшелеріне жеткізу, түрлі құрылғылар арқылы жуу және тазарту, конвейер үстеліне жіберу; конвейерді жұмысқа дайындау және оны іске қосу, бактерицидті шамды іске қосу, жылы судың түрлі құрылғыларға жіберілуін реттеу; тілдерді барабанда бекіту және оларды конвейерге орнату; өңделген тілдерді конвейерден алу және оны ыдысқа салу.

243. Білуге тиіс:

тіл және эпителийдің сапасына қойылатын талаптар; қызмет көрсетілетін жабдықты пайдалану және санитарлық өңдеу тәртібі.

### **108-параграф. Эпителий жинаушы, 4-разряд**

244. Жұмыс сипаттамасы:

ірі қара малдың тілінен желілік конвейерлерде эпителий алу; консервілеу банкісіне эпителий жинау, банкаларды герметикалық түрде жабу; банкаларды өлшеу және тоңазыту шкафына орнату; арнайы қайрау құрылғысы арқылы дискілік пышақты жинау, қайрау.

245. Білуге тиіс:

эпителийдің шығу нормасы, тіл және эпителий өңдеу режимдері.

### **3-тарау. Құс және қоян өңдеу өндірісінің жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

#### **109-параграф. Балауыз массасын регенерациялау аппаратшысы, 3-разряд**

246. Жұмыс сипаттамасы:

бумен сумен қызатын қазандықтарда балауыз массасын әзірлеу және регенерациялау процесін жүргізу; өңделген ластанған балауыз массаны қазандыққа жіберу, балауыз массаны қыздыру және араластыру;

балқытылған балауыз массаны ластықтардан центрифугада тазалау, таза балауыз массаны сақтау немесе балауыздау үшін бұлауға жіберу, центрифуганы тазалау және жуу;

балауыз массасын жіберу және ұсақтау, оны қазандыққа салу, балауыз массаны талап етілген температураға дейін қыздыру және тұтас еттерді балауыздауға арналған даярлық параметрлерін айқындау, даяр балауыз массаны сақтау немесе балауыздау бұлауына жіберу;

су немесе будың қазандыққа жіберілуін реттеу;

даяр балауыз массасының температурасын өлшеу.

247. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

балауыз массасын әзірлеу және регенерациялау процесінің технологиясы;

балауыз массасының физикалық-химиялық қасиеттері;

балауыз массасының қызметі және оны әзірлеудің технологиялық режимі.

## **110-параграф. Балауыз массасын регенерациялау аппаратшысы, 4-разряд**

248. Жұмыс сипаттамасы:

температуралық режимді автоматты басқарылатын аппараттарда балауыз массасын әзірлеу және регенерациялау процесін жүргізу, сондай-ақ бұлауды балауыз массасы деңгейін толтыру;

ұсақталған балауыз массасын бу немесе сумен қызатын аппараттарға балқытуға ұсақталған балауыз массасын жіберуді реттеу, су немесе бу жіберуді реттеу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша балауыз массасының температурасы мен өзге де технологиялық режим параметрлерін бақылау;

даяр балауыз массасын сақтау немесе балауыздау бұлауларына сорғылардың көмегімен айдау;

тұтас етті табиғи тұндыру немесе центрифугалау әдісімен алынған балауыз массасын оларды ластықтан тазарту мақсатында регенерациялау жөніндегі жұмыстарды орындау;

өңделген балауыз массаны қолмен немесе транспортермен регенерациялауға жіберу ;

тазарту процесін қадағалау;

сақтау немесе балауыз бұлауларға балауыз массасын таза балауыз масса жіберу;

жабдықтарды жөндеуге жіберу және жөндеуден қабылдап алу.

249. Білуге тиіс:

балауыз массасын әзірлеу және регенерациялау процесінің технологиясы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы, қолдану принципі және пайдалану тәртібі;



балауыз массасының физикалық-химиялық қасиеті және қызметі.

### **111-параграф. Жұмыртқа қабылдаушы, 4-разряд**

250. Жұмыс сипаттамасы:

тапсырушылардан жұмыртқаларды санына және сапасына қарай қабылдап алу;  
жұмыртқаның әрбір санатынан олардың партиясының жалпы санынан 10 пайыз орау бірліктерін іріктеу;

техникалық құжаттамада көзделген көрсеткіштер бойынша жұмыртқаның санатын және сапасын айқындау: қабығының және ауа камерасының жағдайы, ақуыз және сарғуыз сапасын, жұмыртқа массасын;

тағамдық толық емес жұмыртқаны, техникалық ақаулықтарын сандық айқындау;  
ыдысқа орау, таңбалау сапасын, жағдайын тексеру.

251. Білуге тиіс:

тағамдық тауық жұмыртқаға қойылатын талаптары;  
жұмыртқа қабылдау тәртібі және олардың сапасын тексеру әдістері;  
жұмыртқаның тағамдық және техникалық ақаулық түрлері;  
қажетті құжаттарды толтыру және ресімдеу тәртібі.

### **112-параграф. Қауырсын түбіт бұйым жасаушы, 3-разряд**

252. Жұмыс сипаттамасы:

берілген массаны мөлшерлей отырып автоматтар мен жартылай автоматтарда қауырсын түбіт толтырғыштармен жастық және көрпе тыстарын толтыру;

тыстарды алдын ала өлшеу;

жастықтардың, көрпе және тыс массаларының атауларына (артикулдарына) сәйкес мөлшерлеу автоматтарында толықтырған массасын орнату;

мөлшерлегіш автоматтардың жұмысын бақылау, жұмыс процесінде таразы балансын реттеу;

жастық және көрпелерді тігуге жіберу;

тыстың ашық жағын тігу және әмбебап тігу машиналарында мата жапсырманы қайыптап тігу;

қауырсын түбіт толтырғыштарды мөлшерлегіш автоматтарға және тыстарға жіберудің пневматикалық құрылғысының жұмысын қадағалау;

толтырылған жастықтар мен көрпелерді арнайы щеткелі машиналармен және қолмен тазалау;

жіп үзілген жерінен түйін жасау;

жастықтар мен көрпелерді мата қаптарға орау: көрпе және жастықтарды байластыру, оларды қаптарға қалау; тігін машинасында қапты тігу, қапты таңбалау;  
оралған жастықтар мен көрпелерді штабельге қалау;

жабдықтардың жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою;

253. Білуге тиіс:

пневматикалық жабдықтардың, таразы автоматтардың, тігін машиналары мен бұйымдарды тазалау машиналарының құрылысы, жұмыс принципі, пайдалану және ерттеу тәртібі;

технологиялық операцияларды орындау тәсілдері мен әдістері;

қауырсын түбіт бұйымдардың техникалық шарттары.

### **113-параграф. Қауырсын түбіт бұйым жасаушы, 4-разряд**

254. Жұмыс сипаттамасы:

түбіт, жартылай түбіт және қауырсын көрпе жасау жөніндегі жұмыстарды орындау;

көрпелерді рамаларға арнайы үстелде бекіту және созу;

көрпенің бойына толтырғышты біркелкі етіп бөлу;

көрпелерді қабу автоматында трафарет көшірме бойынша немесе арнайы қабу машинасында сурет бойынша қабу;

дұрыс қабылуын және орындалатын суреттің симметриялығын қадағалау, жіптің үзілген жерін жалғау, шпульді ауыстыру, жіптің созылуын және тігу жиілігін реттеу;

рамадан көрпені алу;

матрацтарды шпагат инемен қабу, түйреген жерлерге кнопка бекіту;

матрацтың барлық жеріне толтырғышты біркелкі етіп бөлу.

255. Білуге тиіс:

қабу машиналары мен автоматтардың құрылысы, реттеу және ұсақ жөндеу тәртібі;

көрпелерді рамаларға салу тәсілдері мен тәртібі;

түрлі күрделіктегі трафареттерді пайдалану тәсілдері;

көрпе қабу суреттерін орындау тәсілдері;

қауырсын түбіт көрпе жасаудың техникалық шарттары.

### **114-параграф. Қауырсын түбіт қоспа жасаушы, 4-разряд**

256. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі қауырсын түбіт шикізаттан жасалған қауырсын түбіт бұйымдарға арналған толтырудың белгіленген рецептуралық салмақтық ара қатынаста технологиялық процесін жүргізу;

автоматика, бақылау-өлшеу аспаптары арқылы ағынды механизацияланған желі жабдықтарының технологиялық режимдерінің сақталуын және үздіксіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету;

жартылай фабрикаттардың түрлері бойынша толтырғыштардың жекелеген компоненттерінің салмақтық ара қатынасын есептеу;

автомат таразыларда толтырғыштың жекелеген компоненттерін өлшеу.

257. Білуге тиіс:

таразылардың, автомат таразылардың құрылымы және жұмыс істеу принципі;

барлық қауырсын түбіт шикізаттар, жартылай фабрикаттардың сапасын органолептикалық түрде айқындау тәсілдері, барлық артикул жастықшаларын толтырғыш рецептурасы;

қауырсын түбіт бұйымдар үшін толтырғыштың техникалық шарттары;

жартылай фабрикаттар жіберу желдеткіштерінің құрылымы;

жартылай фабрикаттардың қоректену толтырғыштардан таразыға дейінгі немесе араластырғыштарға дейінгі қозғалысы схемасы;

басқару пультынан берілетін қауырсын түбіт бұйымдардың толтырғыштарын жасау бағдарламалары.

### **115-параграф. Қауырсын түбіт өңдеу машинасының машинисі, 4-разряд**

258. Жұмыс сипаттамасы:

шикізатты жууға, кептіруге, шаңнан арылтуға және ұсақтауға арналған машиналарда қауырсын түбіт шикізаттарын өңдеу процесін жүргізу;

автоматика, бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен машиналардың технологиялық режимін және үздіксіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету, оларды баптау және ұсақ жөндеу;

қауырсын түбіт шикізатты қолмен немесе механизмдердің көмегімен салу;

жуатын заттар мен антистатик ерітінділерін жасау, оларды мөлшерлегіштердің көмегімен немесе қолмен машиналарға салу;

қауырсын түбіт шикізатты жуу және шаю, жуу режимін, температураны және ерітінді концентрациясын, сұйық модульдың жұмыс істеу параметрлерін реттеу;

қауырсын түбіт шикізатты ішінара құрғату жөніндегі жұмыстарды орындау;

қауырсын түбіт шикізатты кептіру және дезинфекциялау, оны салу массасын, будың қысымын, іске қосу уақыты және кептіргіштегі антистатик және антисептиктің санын, кептіру ұзақтығын бақылау;

қауырсын түбіт шикізатты тозаңнан арылту;

сүзгілеу құрылғыларының жұмыс режимін бақылау және реттеу;

фильтрлерді тозаңнан тазарту және босату;

техникалық өнім бөліміне қалдықтарды тасымалдау;

құстың барлық түрінің ірі қауырсындарын ұсақтау, ұсақтау режимін сақтау, машиналар мен жабдықтарды тазалау;

өңделетін қауырсын мен түбітті механизмдерді пайдаланып және қолмен қаптарға салу;

салынған қаптарды штабельге қалау немесе одан әрі өңдеуге жіберу.

259. Білуге тиіс:

қауырсын түбіт шикізаттың түрі және құрамы бойынша сыныптаушы;  
түрлі үлгідегі қауырсын тазалағыш, жуу, кептіру және кесу машиналарының, тозаңнан арылту камераларының, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының, желдеткіштер мен пневмосымдардың құрылысы, қолдану принципі;  
қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу және тоқтату тәртібі;  
жуатын ерітінділердің құрамы және жасау тәсілі;  
шикізатты тозаңнан арылту және оны тасымалдау кезінде ауа ағынының күшін реттеу тәсілдері.

## **116-параграф. Қауырсын түбіт өңдеу машинасының машинисі, 5-разряд**

260. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі құрылымдағы сұрыптау машиналарында қауырсын түбіт шикізатты сұрыптаудың технологиялық процесін жүргізу;  
машиналардың қабылдау цилиндрлеріне шикізат жіберу;  
шикізаттың түріне және физикалық-химиялық көрсеткіштеріне қарай желдеткіштің дроссельді қалқалағышының немесе жылжымалы қабырғасының көмегімен машинада ауа ағынының жылдамдығын реттеу;  
шикізатты қажеттігіне қарай стандартты ылғалдыққа жеткізу;  
сұрыптау процесінің аяқталғанын айқындау;  
жабдықтарды қауырсын және тозаң қалдықтарынан кезеңімен тазарту;  
сұрыптау машинасы баптау және ұсақ жөндеу.

261. Білуге тиіс:

сұрыптау машиналарының құрылымы және баптау тәртібі;  
қауырсын түбіт шикізатының түріне және құрамына қарай сыныпталуын;  
шикізатты бөлуде ауа ағынының жылдамдығын реттеу тәсілдері;  
қауырсын түбіт шикізатты және жұмыс нұсқаулықтарын сұрыптаудың технологиялық процесінің режимдері;  
қауырсын түбіт шикізаттың физикалық-механикалық және физикалық-химиялық қасиеттері;  
қолтық асты, түбіт, қауырсын түбіт және қауырсынды сұрыптағаннан кейін алынған жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын талаптар.

## **117-параграф. Қауырсын түбіт шикізат кептіруші, 4-разряд**

262. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі үлгідегі кептіргіштерде қауырсын кептіру процесін жүргізу;  
центрифугалардағы қауырсынды суын шығару, шаю және сығып шығару;  
қауырсынды кептіргішке алып бару және толтыру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қауырсынды кептірудің температуралық режимін, кептіру сапасын, өзекшесін және жұмсақ бөлігіне зақым келтірмей кептіргіш желдеткіш құрылымдарының жұмысын бақылау, реттеу және стандартты ылғалдық қауырсынды шығуын қамтамасыз ету;

қауырсын түбіт шикізаттың түріне және тауарлық сапасына қарай кептірудің аяқталу сәтін органолептикалық түрде айқындау;

қауырсынды конвейер таспада біркелкі етіп салу, қауырсынды бөгде қоспалар мен ірі қауырсындардан тазарту;

желдеткіштің көмегімен жинағыштарға құрғақ қауырсынды түсіру;

ептірілген қауырсынды қолмен қаптарға салу және толтырылған қаптарды штабельге қалау.

263. Білуге тиіс:

кептіргіштер мен қосалқы жабдықтардың құрылымы және жұмыс істеу принципі;

қауырсын түрлері және оның тауарлық қасиеттері;

қауырсын және түбітті кептірудің технологиялық процесі;

қауырсын мен түбітті кептіру процесінің аяқталғанын айқындау тәсілдері.

## **118-параграф. Қауырсын түбіт шикізатты қабылдаушы, 4-разряд**

264. Жұмыс сипаттамасы:

қауырсын түбіт шикізаттың қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттамасына сәйкес қауырсын түбіт шикізатын санына және сапасына қарай партия қабылдаушылардан қабылдап алу;

қабылдау актісін ресімдеу және шикізат есебін жүргізу;

қауырсын түбіт шикізатын (тауық, қаз, үйрек) түріне және мазмұнына (қауырсын, ет, түбіт) қарай сұрыптау;

өңдеуге жіберу үшін шикізат партияларын іріктеу.

265. Білуге тиіс:

қауырсын түбіт шикізатына қойылатын талаптар;

шикізат қабылдау тәртібі және оның сапасын тексеру әдістері;

ылғалдық өлшегіш құрылымы және оны пайдалану тәртібі;

қажетті құжаттарды толтыру және ресімдеу тәртібі.

## **119-параграф. Қауырсын түбіт шикізатын өңдеу желісінің операторы, 3-разряд**

266. Жұмыс сипаттамасы:

қауырсын түбіт шикізатты өңдеудің механизацияланған ағын желісінің вакуумды кабиналарына қызмет көрсету;

қаптарды даяр сұрыпталған түбітпен, қауырсынмен және қалдықтарымен толтыру жөніндегі вакуумды кабиналардың дабыл қаққыш құрылғыларын қадағалау;

кабиналардан қаптарды түсіру, байлау, өлшеу, қаптарды қауырсын түбіт жартылай фабрикалардың түрлері бойынша таңбалау және оларды одан әрі өңдеуге жіберу;  
даяр жартылай фабрика сапасын бақылау;  
қоймалау орнына қалдықтарды жіберу;  
вакуум кабиналардың жұмысын тексеру, олардың ақаулықтарын анықтау және жою

267. Білуге тиіс:

ағынды механизацияланған желінің жұмыс істеу принципі;  
түбіт, қауырсын және қалдықтарды жіберетін желдеткіштердің, вакуумды кабиналардың құрылысы;  
вакуумды кабиналарға ағынды механизацияланған желілердің машиналарынан шикізатты жылжыту схемасы;  
түрлері мен құрамы бойынша түптеу шикізатының жіктелуі;  
түбіт қауырсын шикізатының сапасына қойылатын талаптар.

## **120-параграф. Қауырсын түбіт шикізатын өңдеу желісінің операторы, 4-разряд**

268. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды механизацияланған желіні басқару пультімен түбіт және қауырсынды өңдеу процесін жүргізу;  
ағынды механизацияланған желі машиналары мен жабдықтарының технологиялық режимдері мен үздіксіз істеуін автоматика, бақылау-өлшеу аспаптарының, бағдарламалық карталардың көмегімен қамтамасыз ету;  
машиналар мен жабдықтарды жұмыс процесінде баптау;  
белгіленген технологиялық режимнен ауытқудың алдын алу және себептерін жою.

269. Білуге тиіс:

түбіт қауырсын шикізатын өңдеу жөніндегі ағынды механизацияланған желінің құрылысы;  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;  
желі машиналарын баптау тәртібі;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жекелеген түрлерінің жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою тәсілдері;  
қолданылатын шикізаттың физикалық-химиялық қасиеті;  
түбіт және қауырсындының сапасына қойылатын талаптар.

## **121-параграф. Қоян өңдеуші, 2-разряд**

270. Жұмыс сипаттамасы:

қоян ұшасының етің өңдеу процесін жүргізу: ұшасын жүннен және ластықтан тазарту;

ұрылған жерлерін, өңешін, қанмен бүлінген жерлерін алып тастау;  
мойынының кесілген жерін, клоак қалдықтарын тазалау;  
ұшадағы қан және жүн қалдықтарын жуу.

271. Білуге тиіс:

қоян ұшасын өңдеу тәртібі;

қоянның өңделген ұшасын етке мемлекеттік стандарттар.

## **122-параграф. Қоян өңдеуші, 3-разряд**

272. Жұмыс сипаттамасы:

тауарлық түр беру үшін соңғы операцияларда қоян ұшасын өңдеу жөніндегі жұмыстарды орындау, түрлі конструкциядағы машиналарда аяқтарын, басын ажырату, тұшаларды қолмен формалау;

ұшаларды формалауда – көкірек клеткасын пышақпен тесу және ұшасының алдыңғы аяқтарын көкірек клеткасының кесігіне салу, артқы аяқтарын ұшасының сыртқы жағына аяғын аудара отырып секіру буынының арасына біріктіру;

қояндарды конвейерлерге ілу.

273. Білуге тиіс:

қоян ұшасының мемлекеттік стандарттары;

қоян ұшасының тауарлық түр беру үшін формалау тәсілдері.

## **123-параграф. Қоян өңдеуші, 4-разряд**

274. Жұмыс сипаттамасы:

конвейер желіде қоян сою және өңдеу процесін жүргізу;

түрлі жүйедегі электр аппараттармен немесе қолмен қояндарды есеңгірету;

қояндарды машинада ұйқы артерияларын кесіп немесе басын бөлу жолымен сою;

түтікшемен теріні ағарту және шешу: ұшасының артқы аяқтарының секіру буынының айналасындағы теріні дөңгелетіп кесу, артқы аяқтарының секіру буындарының ішкі жағын, құйрығының төменгі жақтарын қиықтап кесу;

теріні бір уақытта майлы жерлерін кесе отырып созғылау;

қоян тұшаларын нутрлау және ливерлеу: көкірек сүйегіне дейін ақ сызығы бойынша тұшаны кесу, анатын, ішектерін, асқазанын, қуық және өт жолдарын ажырату, диафрагмасын кесу, жүрегін, өкпесін, сондай-ақ бауырын алып тастау;

өкпе-бауырды шараға жинау;

пышақтарды қайрау және түзету.

275. Білуге тиіс:

қоянды сою және матап тастау жөніндегі механикалық құрылғылардың құрылымы, қолдану принципі және пайдалану тәртібі;

қоян анатомиясының негіздері;

қоян сою және теріні бастапқы өңдеудің техникалық шарттары;  
қоян терісін нутрлау, ливерлеу және шешу тәсілдері;  
пышақтарды қайрау және түзету тәсілдері.

#### **124-параграф. Қоян терісін кептіруші, 4-разряд**

276. Жұмыс сипаттамасы:

қоянның майсыздандырылған терісін түзеткіштерде кептіру;  
кебуіне қарай терінің шеттерін тегістеу және ширату;  
шикізат сапасын бақылау және кептірудің ылғалдық температуралық режимін ұстап отыру;  
кептірудің аяқталғанын органолептикалық түрде айқындау;  
кептірілген терілерді түзеткіштерден алу;  
ұйым мөртабандарымен терілерді мөрлеу;  
кептірілген терілерді сұрыптауға және орауға жіберу.

277. Білуге тиіс:

қоян терілерін кептірудің технологиялық режимі және технологиясы;  
қоян терілерін кептіру процесінің аяқталғанын айқындау белгілері;  
қоян терілерін кептіру процесін жүргізудің тәртібі;  
қоян терісін таңбалаудың белгіленген тәртібі.

#### **125-параграф. Қоян терісін сұрыптаушы, 5-разряд**

278. Жұмыс сипаттамасы:

қоян терісінің жүнді қабатының сапасы, шелдеу жағдайы және сұрып жұмсақтығына қарай тері және түбітін сұрыптау;  
тері кемшіліктерін және олардың мөлшерін анықтау;  
тері мөлшерін оның ұзындығы мен еніне қарай өлшеу жолымен шелдеу бойынша айқындау;

теріні мемлекеттік стандарттарға сәйкес және олардың қызметі бойынша сұрыптары бойынша бөлу;

терілерді таңбалау;  
даяр өнімнің белгіленген есебін жүргізу.

279. Білуге тиіс:

түбіт, өңделмеген қоян терілерінің мемлекеттік стандарттары;  
қоян терісінің сұрыптылығы және кемшілік белгілері.

#### **126-параграф. Қоян терісін шелдеуші, 4-разряд**

280. Жұмыс сипаттамасы:



қоянның терісінде қалған май және ет кесінділерін өткір пышақпен немесе металл орақпен тазалау, теріні және шелден пленкасын кесіп алмау;  
сіңір қалдықтарын алып тастау;  
терілерді одан әрі өңдеуге жіберу;  
теріні түзеткіштерге жүнін ішіне қарай кигізу;  
артқы аяқтарындағы және еріндеріндегі теріні шегемен бекіту.

281. Білуге тиіс:

қоян терісін шелдеу тәртібі мен жолдары.

282. Теріні түзеткіштерге кигізу жөніндегі жұмыстарды орындауда – 3-разряд.

### **127-параграф. Құс етінен жартылай фабрикат жасаушы, 3-разряд**

283. Жұмыс сипаттамасы:

оралатын құс етін аралап кесу процесін жүргізу;  
дискілік пышақ немесе таспалы араның көмегімен тұшаларды бөліктерге бөлу;  
оралған етті таспалы транспортерлерге немесе өлшеу және орау үстеліне жіберу үшін порцияларға қалау;  
жабдықтарды реттеу;

284. Білуге тиіс:

құс тұшасын аралап кесу механизмдерінің құрылымы және пайдалану тәртібі;  
құс тұшасының анатомиялық құрылымы;  
оралатын құс тұшасын аралап кесу тәртібі.

### **128-параграф. Құс етінен жартылай фабрикат жасаушы, 4-разряд**

285. Жұмыс сипаттамасы:

арнайы құрылғыларды пайдалана отырып және қолмен құс етінен жартылай фабрикаттар жасау процесін жүргізу;  
құс тұшасын технология талаптарына сәйкес бөліктерге бөлу;  
ұшаның жекелеген бөліктерін ыдысқа немесе орауға жіберу үшін таспалы транспортерге салу;  
етті бөліктерге бөлу жөніндегі технологиялық нұсқаулық талаптарын сақтау;  
құс етінен қолмен жаншылған котлета жасау: жұмыс орнына аунатылған етті тауық филесін апару, суық сумен шаю, үстелге қою;  
техникалық талаптарға сәйкес котлеталарды кесу;  
котлеталарды салмағына қарай нормаға жеткізіп өлшеу; қалған филе етін сүйектен ажырату; тауық етінен котлета жасау үшін оны тазикке салу.

286. Білуге тиіс:

құстың анатомиялық құрылымы;  
жартылай фабрикаттар жасау үшін ұша бөліктерін бөлу тәртібі;

тауық етінен котлет жасау процесінің технологиясы.

## **129-параграф. Құс және қоян етінен кулинарлық өнім жасаушы, 2-разряд**

287. Жұмыс сипаттамасы:

кулинарлық өнімдер жасау үшін құс және қоян ұшаларын дайындау;

ұшаларды жұмыс орнына жіберу;

ұша өңдеу сапасын бақылау және қауырсын, жүн, ішкі органдарының қалдықтарын алып тастау, ағып жатқан суға тұшаны жуу, технологиялық нұсқаулыққа сәйкес формалау;

тұздық жасау;

ұшаларды кәрзеңкелерге қалау, тұздайтын ыдыстарға кәрзеңкелерді салу, тұздалғаннан кейін кәрзеңкелерді түсіру;

ұшаларды целлофандарға орау және шпагатпен немесе металл қыстырғышпен бекіту;

288. Білуге тиіс:

даяр өнімнің техникалық шарттары және шығу нормасы;

құс және қоян ұшаларына тауарлық түр беру тәсілдері.

## **130-параграф. Құс және қоян етінен кулинарлық өнім жасаушы, 4-разряд**

289. Жұмыс сипаттамасы:

құс және қоян ұшаларын қуыру-пісіру және қыздырып пісіру процестерін жүргізу;

ұшаларды қыздырып пісіру, қуыруға арналған пештерді, пісіруге арналған қазандықтар мен бумен пісіретін камераларды дайындау: қазандыққа немесе бумен пісіретін камераға бу жіберу, электр желісіне қосу, қазандықты сумен толтыру, суды қайнату, табаларды маймен толтыру және плиталарға орнату;

қазандықтарды немесе бумен пісіретін камераларды тиеу, ұшаларды табаларға салу және пештерге салу;

пайдаланылған майды кезеңімен ағызып алу және табаларды тазалау;

сорпа бетіндегі майды қалқып алып отыру;

қуыру және пісірудің температуралық режимін және будың жіберілуін реттеу;

өнімнің дайындығын айқындау;

даяр ұшаларды түсіру және оларды салқындатуға қою;

пісіп салқындатылған ұшаларды, қуырылған немесе пісірілген ұшалары бар табаларды айналма ыдыстарға, көп ярусты арбаға салу және салқындату камерасына жіберу.

290. Білуге тиіс:

ротациялық пештердің, бумен пісіретін камералар мен қазандықтардың құрылымы, қолдану принципі және пайдалану тәртібі;

құс және қоянның піскен, қуырылған, қыздырып пісірілген ұшаларын өндіру туралы технологиялық нұсқаулықты және қуыру және пісіру температуралық режимі; пісіргеннен, қуырылғаннан, қыздырып пісірілгеннен кейін құс және қоян тұшаларының даяр болу белгілері;  
құс және қоян ұшаларының бұлшық еттерінің анатомиялық құрылымы.

### **128-параграф. Құс және қоян ұшасын сұрыптаушы, 3-разряд**

291. Жұмыс сипаттамасы:

топтап өлшеу және бір топтағы ұшаларды бір жәшікке орау үшін олардың түрлері, семіздігі және салмақтарының бірдейлігіне қарай құс ұшаларының санын мемлекеттік стандарттарға сәйкес іріктеу;

құстар мен қояндардың ұшаларын топтап өлшеу;

құс және қоян еттерін олардың түріне, өңдеу тәсіліне және орау сипатына қарай белгіленген нормативтерге сәйкес салқындату, мұздату және сақтау кезінде табиғи шығын беруін есептеу;

мемлекеттік стандарттарға сәйкес деректермен жапсырмаларды толтыру.

292. Білуге тиіс:

құс және қоян етінің мемлекеттік стандарттары;

бірдей салмақтағы құс және қоян

ұшаларын дұрыс іріктеу, іріктелген партияларды дәл өлшеу жолдары;

құс және қоян етінің табиғи шығынын есептеу әдістері;

мемлекеттік стандарттарға сәйкес деректермен жапсырмаларды толтыру тәртібі.

### **129-параграф. Құс және қоян ұшасын сұрыптаушы, 5-разряд**

293. Жұмыс сипаттамасы:

құс және қоянның салқындатылған немесе мұздап қалған ұшаларын семіздігіне және өңдеу сапасына қарай сұрыптау;

құс етінің мемлекеттік стандарттарына сәйкес және қоян етінің техникалық шарттары бойынша құс және қоян етін байқау жолымен, санатына қарай айқындау;

өңдеу ақаулықтарын анықтау: толық қанын шығару, тері қабатының жырттығы, кендірлігі, қан бүлдірген жерлері, сыдырылған жерлері, жарақат алған жерлері, эпидермис белгілері, сапасыз туалет және тағы басқа;

құс ұшасын электр таңбалаумен таңбалау;

электрмен таңбалау аспаптарын реттеу.

294. Білуге тиіс:

құс және қоян ұшаларын өңдеуге және семіздігіне қойылатын талаптар;

құс және қоянды өңдеу жөніндегі технологиялық нұсқаулықтар;

құс және қоян ұшаларын өңдеу белгілері.

### **130-параграф. Құс өңдеуші, 2-разряд**

295. Жұмыс сипаттамасы:

құс ұшасына тауарлық түр беру үшін өңдеу процесін жүргізу, өңдеу сапасын тексеру;

жартылай ақтарылған ұшаларда – ауыз қуысын шаю, тұмсығын қан мен жемнен, аяғын ластықтан тазарту; ақтарылған тұшаларда – ішкі органдардың қалдықтарын алып тастау, құс ұшасының аяқтарын немесе басын ілу паздарына бекіту, мықтап ілуді қамтамасыз ету.

296. Білуге тиіс:

құс ұшаларын оларға тауарлық түр беру үшін өңдеу тәртібі;

құс ұшаларын конвейерге одан әрі өңдеуге ілу тәртібі.

### **131-параграф. Құс өңдеуші, 3-разряд**

297. Жұмыс сипаттамасы:

құс ұшаларын пакеттерге және жәшіктерге формалау және орау процестерін жүргізу;

ақтарылған ұшаларды формалауда – мойын терісін қанатының астына салу; қанаттарын жандарына қыстыру;

құрлықтағы құстың жартылай ақтарылған ұшаларында – мойынын басымен көкірегіне, қанаттарын жандарына, аяқтарын көкіректеріне қыстыру;

суда жүзетін құстардың жартылай ақтарылған ұшаларында – қанаттарын иық буындарына, аяқтарын табан буындарына айналдырып қыстыру;

пакеттерді ашу, орау құрылғылардың көмегімен формаланған ет ұшаларды салу, орамаларды вакуумдау және пакеттің мойына қыстырғыштар немесе жабысқақ таспа салу;

құс ұшасын жәшіктерге салу.

298. Білуге тиіс:

құс ұшасы мен ішек-қарындарын орау желісінің құрамына кіретін жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі;

құс және қоян етінің мемлекеттік стандарттары;

құс ұшасын ыдыстарға орау тәсілдері мен формалау жолдары.

### **132-параграф. Құс өңдеуші, 4-разряд**

299. Жұмыс сипаттамасы:

құс ұшаларын өңдеу процесін жүргізу: союға құстарды жіберу транспортеріне қызмет көрсету, құс ұшаларын өңдеу конвейеріне ілу, барлық түрдегі құстардың

ұшасынан қауырсын қабатын; суда жүзетін құстың балауыз массасын қолмен және қауырсын жұлатын түрлі құрылымдағы машиналарда алып тастау;

желілерді жұмысқа дайындау: жылумен өңдеу бұлауларына су жіберу және құстың түріне және жасына қарай өңдеу режимін реттеу, желіні іске қосу және тоқтату; жабдықты тексеру және қажеттігіне қарай ауысым барысында оның жұмысын реттеу;

өнім сапасын нашарлататын және желі өнімділігін төмендететін себептерді анықтау және жою;

құс ұшаларын толықтай немесе ішінара ақтару: басын ажырату, мойын терісін кесіп алу, мойнын бөлу, клоагын кесу, құрсағын кесу, ішкі органдарын мен ішек-қарынын ұшадан шығару және жою, жүрегін, бауыр, асқазан және өт қалтасын ажырату;

асқазанын өңдеу және кутикуласын машинамен алу;

аяқтарын ажырату және қолмен және машинамен өңдеу;

пышақты кезеңімен түзетіп отыру.

300. Білуге тиіс:

бастапқы өңдеу және ақтару учаскелерінде құсты өңдеу желісінің құрамына кіретін машиналардың құрылымы, қолдану принципі және пайдалану тәртібі;

құс ұшасын өңдеу процесі;

түріне және жасына қарай құсты жылумен өңдеу режимдері;

құс ұшаларының анатомиясы жөніндегі қысқаша мәліметтер;

ақтару және жартылай ақтару сапасына қойылатын талаптар.

### **133-параграф. Құс өңдеуші, 5-разряд**

301. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі тәсілдермен (ішкі, сыртқы бір жақты, сыртқы екі жақты) қолмен және қан тамырларын пышақпен немесе қайшымен және автоматта қиып құстың барлық түрін сою процесін жүргізу;

ішкі тәсілмен союда – құстың басын қатыру, ауыз қуысындағы қан тамырларын қайшының көмегімен кесу;

союдың бір жақты сыртқы тәсілінде – теріні пышақтың көмегімен кесу, қан тамырлары, каротид және бет артерияларының тармақтары;

союдың екі жақты сыртқы тәсілінде – құлағынан 10 миллиметрге төмен терінің пышақпен кесу, бір уақытта оң және сол артерияларын және мойынтұрық тамырды кесіп қан ағу үшін саңылау қалдыру;

құсты автоматпен союда – сою сапасын бақылау, қажеттігіне қарай – ұшаның барынша қанын ағызу үшін қолмен сою.

302. Білуге тиіс:

құс союға арналған автоматтың құрылысы, қолдану принципі және пайдалану тәртібі;

сойғаннан кейін құстың сапасына қойылатын талаптар.

### **134-параграф. Құс ұшасын ажыратушы, 4-разряд**

303. Жұмыс сипаттамасы:

құс ұшасын ажырату процесін жүргізу;

құс ұшасының терісін алу;

пышақпен құс ұшасы сүйегінен бұлшық ет және біріктіру тінтерінің негізгі массасын ажырату;

ет қалдықтарының сүйегін ажырату;

еті бар тазиктерді өлшеу және тоңазыту камераларына жіберу;

ажырату процесінде сүйектерді жинағыштарға салып және цехтан жиналуына қарай шығарып отыру.

304. Білуге тиіс:

құс ұшасының анатомиялық құрылысы мен бұлшық ет, май және біріктіру тінтерінің орналасуы;

құс ұшасын ажырату тәсілдері;

ажырату кезінде еттің шығу нормалары.

### **135-параграф. Меланжшы, 3-разряд**

305. Жұмыс сипаттамасы:

жұмыртқаны жару, жұмыртқа жаратын және сарыуызын бөлетін аспаптардың көмегімен қолмен қабығының ішіндегісін босату және ақуызды сарыуызынан бөлу;

жұмыртқаның ішіндегісін жеке ыдысқа немесе сарыуыз бөлгішке салу;

жұмыртқаның ішіндегісін сыртқы түріне және иісіне қарау жарамсыздарын (түрі, қан араласқан, тумак, кіші немесе үлкен құрғаған жерлері, көгерген жері бар) алып сапасын тексеру;

жарамсыз жұмыртқаны – техникалық жарамсызын арнайы ыдысқа құю, аспаптарды дереу ауыстыру және қолды зарарсыздандыру;

жарамды жұмыртқа массасын ыдыстарға құю;

қабығын жинағышқа салып отыру.

306. Білуге тиіс:

жұмыртқа массасын жару және ажыратудың технологиялық нұсқаулығы;

тағамдық толық емес жұмыртқалардың және техникалық жарамсыздықтың түрі және белгісі;

тағамдық жұмыртқалар мен жұмыртқа меланжының сапасына қойылатын талаптар.

### **139-параграф. Меланжшы, 4-разряд**

307. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі құрылымдағы жұмыртқа ажырататын машиналарда меланж өндіруге арналған жұмыртқа массасын ажырату және жұмыртқа жару процесін жүргізу;

қажеттігіне қарай жұмыртқаның ішіндегісін ақуыз және сарыуызға бөлу;

машина сыйымдылығын толтыру мен жұмысын қадағалау;

жұмыртқаның ішіндегісінің сапасын түсіне, иісіне және өзге де сыртқы белгілеріне қарай, сондай-ақ ақуыз және сарыуызға бөлу тазалығын айқындау;

жұмыртқаның жарамсыз массасын жеке ыдысқа құю, шыныаяқтарды және жаратын пышақтарды тазасына ауыстырып отыру;

жұмыртқадан бөгде қоспаларды ажырату;

машинаны сапасыз жұмыртқа массасы бар шыны аяқтарды тазасына ауыстыру кезінде ауысымның басында, ортасында және аяғында іске қосу және тоқтату;

машинаны санитарлық өңдеу, жару және бөлу тораптарын бөлшектеу, тазалау, жуу және автоклавтарда зарарсыздандыру.

308. Білуге тиіс:

жұмыртқа ажырататын машинаның құрылысы, қолдану принципі және пайдалану тәртібі;

жарамсыз жұмыртқалар мен технологиялық ақаулықтың түрлері және белгілері;

тағамдық жұмыртқа мен жұмыртқа меланжының сапасына қойылатын талаптар.

### **137-параграф. Тірі құс және қояндарды қабылдаушы-сұрыптаушы 3-разряд**

309. Жұмыс сипаттамасы:

тірі құс пен қоянды қабылдау бөлімшесінен санына, массасына, семіздігіне қарай өңдеуге қабылдау;

жарақаттанған құс және қоянды, балапандарын басып шықпаған құсты, сондай-ақ лас және су қауырсынды құстарды қабылдамау;

құс өңдеудің тиісті технологиялық режимдерін белгілеу және ағынды механизацияланған желілердің жұмысы үшін мөлшеріне және қауырсынының тығыздығына қарай жасы, түрі, біркелкілігі бойынша қабылданған құсты сұрыптау;

құс және қоянды берілген ритмде сою және өңдеу цехындағы конвейер желісінің үздіксіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету;

белгіленген есепті жүргізу.

310. Білуге тиіс:

тірі құс және қоянның мемлекеттік стандарттары;

қабылданатын құстың және қоянның сапасына қойылатын талаптар;

және белгіленген есепті жүргізу тәртібі.

### **138-параграф. Тірі құс және қояндарды қабылдаушы-сұрыптаушы, 5-разряд**

311. Жұмыс сипаттамасы:

тірі құс пен қоянды тапсырушылардан санына, массасына, семіздігіне, сапасына қарай өңдеуге қабылдап алу;

жарамсыз құстар мен қояндарды сыртқы белгілеріне қарай салмағы бойынша, сондай-ақ жарақаттанған ауру құстар мен қояндарды шығарып тастау;

құс және қоян партияларын топтастыру және оларды союға жіберу;

ыдыстарды өлшеу;

накладнойларды, ыдыстағы таңбалау деректерін тексеру;

белгіленген есепті жүргізу және қабылдау-тапсыру құжаттарын ресімдеу.

312. Білуге тиіс:

мал, құс және қоянды сатып алу (қабылдау-тапсыру) жүргізу тәртібі туралы нұсқаулық;

қабылданатын құстар мен қояндардың сапасына қойылатын талаптар;

құстар мен қояндардың негізгі ауру және жарақаттану белгілері;

белгіленген есепті жүргізу және қабылдау-тапсыру құжаттарды ресімдеу тәртібі;

қызмет көрсететін таразылардың құрылымы және оларды реттеу тәсілдері.

## **139-параграф. Тіс тазалағыш жасаушы, 2-разряд**

313. Жұмыс сипаттамасы:

тіс тазалайтын жасау жөніндегі жұмыстарды кешенді орындау: белгіленген мөлшер бойынша ірі немесе қауырсынын іріктеу, оларды пачкаға орау, желпуішті механикалық қайшымен кесу;

қауырсын өзекшесінің төменгі мөлдір бөлігін бөлу, оны алдын ала булау және барабанда тегістеу;

сығымдағышта тіс тазалайтынды белгіленген мөлшер бойынша кесу;

тіс тазалайтынды целлофан пакетке саны және мөлшері бойынша сұрыптау және қалау, пакеттерді желімдеу және оларға таңбалау жапсырмаларды жапсыру;

оралған тіс тазалағыштарды автоклавта зарарсыздандыру, оларды тиеу және түсіру.

314. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылымы;

тіс тазалағыш жасау үшін қауырсынды іріктеу, тегістеу және штампылау тәсілдері мен тәртібі;

тіс тазалағыштар жасауға арналған қауырсынды тазалап тегістеуге қойылатын талаптар;

тіс тазалағышты орау және таңбалау тәртібі;

тіс тазалағыштарды автоклавта зарарсыздандыру.



#### **4-тарау. Май жасау, ірімшік жасау және сүт өндірістерінің жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

##### **140-параграф. Балқытылған ірімшік өндіру аппаратшысы, 3-разряд**

315. Жұмыс сипаттамасы:

ірімшік массасын ашық қазандықтарда балқыту процесін жүргізу;

ірімшік массасын қабылдау, қазандықты толтыру, ірімшік массасын балқыту процесін қадағалау;

балқытылған ірімшік массасының дайындығын айқындау, оны орауға жіберу.

316. Білуге тиіс:

балқытылған ірімшік құрамы мен қасиеті;

балқытылған ірімшіктің түрлерін өндіру технологиясының негіздері;

қызмет көрсетілген жабдықтардың құрылысы және пайдалану тәртібі;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормалары;

қолданылатын шикізат пен балқытылған шикізаттың сапасына қойылатын талаптар.

##### **141-параграф. Балқытылған ірімшік өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

317. Жұмыс сипаттамасы:

ірімшік массасын вакуумдағы түрлі үлгідегі аппараттарда, сондай-ақ ірімшік массасын ұсақтау және балқыту агрегатында балқыту процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптары бойынша балқыту режимін реттеу;

балқыту процесінің аяқталуын айқындау, аппараттан түсіру, балқытылған ірімшік массасын орауға жіберу;

жабдықты бөлшектеуге және құрастыруға қатысу.

318. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

балқытылған ірімшіктің құрамы мен қасиеті;

балқытылған ірімшіктің түрлерін өндіру технологиясы;

балқыту сапасына байланысты балқытылған ірімшіктің ықтимал кемшіліктері;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі және үлгілері;

қолданылатын шикізат және балқытылған ірімшіктің сапасына қойылатын талаптар

;

шикізаттар мен материалдардың шығу нормасы.

##### **142-параграф. Балмұздақ дайындаушы, 3-разряд**

319. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі үлгідегі балмұздақ жасағыштарда балмұздақ жасау процесін жүргізу;  
шикізат алу, қоспа компоненттерін дайындау, белгіленген рецепт бойынша балмұздақ қоспасын жасау;  
дайындау бұлауларында қоспаны қыздыру;  
буды реттеу, қыздыру үшін буды жіберу, майды май балқытқышта балқыту;  
қоспаны пастерлеуге айдауды қадағалау;  
қоспаны пастерлеу, сүзгілеу және салқындату;  
балмұздақ жасағышты құрастыру және мұз-тұзды бұлауды дайындау;  
балмұздақ жасағышқа қоспа салу және оны араластыру;  
қоспаның араласқанын айқындау және оны гильзаларға немесе формаларға салу;  
оралған балмұздақты жетілдіру камерасына немесе эскимогенераторға жіберу;  
балмұздақтың салмағын бақылау;  
аспалы эскимогенераторды жұмысқа дайындау;  
таяқшасы бар кассеталарды автоматқа орнату;  
автомат жұмысын реттеу, жұмысындағы ұсақ кемшіліктерді реттеу;  
алмұздақты орауға қатысу;  
балмұздағы бар гильзаларды кеспектерге орнату және оларға мұз-тұз қоспа қосу;  
балмұздақты тапсыру.

320. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;  
балмұздақ жасау технологиясы;  
қолданылатын шикізат пен материалдардың шығу нормасы;  
түрлі балмұздақ қоспаларының рецептурасы мен жасау тәртібі;  
қолданылатын шикізат және материал түрлерінің қасиеті;  
қолданылатын шикізат және балмұздақтың сапасына қойылатын талаптар.

321. Балмұздақты гомогендеу, торт, тәтті нан жасауда – 4-разряд.

## **143-параграф. Балмұздақ және тәтті ірімшік глазурилеуші, 2-разряд**

322. Жұмыс сипаттамасы:

балмұздақ және тәтті ірімшікті қант шәрбәттау процесін жүргізу;  
қант шәрбәті салынған бөшкелерді және балмұздақ салынған лотоктарды апару;  
балмұздақты қант шәрбәтіне салу;  
балмұздақты орауға дайындау;  
қант шәрбәтін әлсін-әлсін араластырып тұру және қыздыру;  
тұзды тоңазытқыш бұлаудан тәтті ірімшік салынған формаларды алу және суда қыздыру;  
тәтті ірімшіктерді формаларынан түсіру және орауға дайындау.

323. Білуге тиіс:

балмұздақ немесе тәтті ірімшікті қант шәрбәттәу технологиясының негіздері;

балмұздақ немесе тәтті ірімшікті қант шәрбәттәудің қызмет көрсететін жабдықтың құрылысы мен пайдалану тәртібі;

қант шәрбәттәу нормасы.

#### **144-параграф. Балмұздақ жетілдіруші, 3-разряд**

324. Жұмыс сипаттамасы:

балмұздақ жетілдіру процесін жүргізу;

балмұздақты лотоктарда, гильзаларда және қораптарда қабылдау және оны түр-түрімен жетілдіру камерасында немесе тұздайтын бұлауда орналастыру;

жетілдіру камерасында немесе тұздайтын бұлауда бақылау-өлшеу аспаптары бойынша температуралық режимді бақылау және балмұздақ жетілдіру уақытын реттеу;

оралған балмұздақты контейнерлерге салу және пломбалау;

бастапқы есептеуді жүргізу;

балмұздақты сатуға немесе экспедицияға жіберу;

камералардағы салқындату батареясындағы қарды алу.

325. Білуге тиіс:

балмұздақ өндіру және жетілдіру технологиясының негіздері;

балмұздақты камераға қалау және сақтау тәртібі;

жетілдіру камерасындағы және тұздау бұлауындағы температуралық режимге қойылатын талаптар.

#### **145-параграф. Балмұздақ өндіру желісінің операторы, 3-разряд**

326. Жұмыс сипаттамасы:

балмұздақ өндірудің технологиялық процесінің жекелеген операцияларын жүргізу;

таяқша кіргізу автоматының жұмысына таяқшалар мен кассеталарды дайындау;

транспорттер жәшіктерінен стандартты емес порцияларды іріктеп шығару;

механикалық ұстағыштардың ұстауын реттеу;

балмұздақты таспалы транспорттерге қабылдауды, порциялардың таспалы транспорттерге және орайтын машинаға дұрыс және дәл қалануын, біркелкі түсуін және глазурлеу қоспасының температурасын қадағалау;

қалған өндірістік қалдықтарды гильзаларға қабылдау және оларды жинақтау ыдысына қайта желі арқылы жіберу;

автоматты құрылғыларға вафли, конус, рожок, стакан, кассеталы таяқшалар және өзге де толтырғыштар салу.

327. Білуге тиіс:

балмұздақ өндіру желісі қызмет көрсетілетін жабдықты қолдану принципі мен пайдалану тәртібі;

балмұздақ өндіру технологиясының негіздері;

жартылай фабрикаттар мен балмұздақтың сапасына қойылатын талаптар;

балмұздақ өндірудің технологиялық процесінің жекелеген операцияларын жүргізу тәртібі.

#### **146-параграф. Балмұздақ өндіру желісінің операторы, 4-разряд**

328. Жұмыс сипаттамасы:

жетілдіру камерасында оралған балмұздақты жетілдіру, түрлі мөлшердегі және формадағы оралған балмұздақты автоматты орау, вафли рожоктар мен стакандарды ағынды механизацияланған және автоматты желілерде толтыру процестерін жүргізу;

анағұрлым жоғары білікті балмұздақ өндіру желісі операторының басшылығымен ағынды механизацияланған және автоматты желілерде балмұздақ өндірудің технологиялық процесін жүргізу;

жетілдірудің температуралық режимін дисплей көмегімен өлшеу;

мөлшерлеу автоматының өнімділігі және жетілдіру өнімділігі индикаторларының көрсеткіштеріне сәйкес конвейер жылдамдығын реттеу;

автоматты пневмобалғаның жұмысын және порциялардың поддондарынан бөлінуін қадағалау;

дүкенді кассеталанған таяқшалармен зарядтау және таяқшалы-қағу автоматының үздіксіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету;

дұрыс орауды және оралған балмұздақ орауды бақылау;

жетілдіру камерасын және конвейер поддонын жылжымалы электр жуатын құрылғының және душ құрылғылы электрощетканың көмегімен санитарлық өңдеу.

329. Білуге тиіс:

балмұздақ өндіру технологиясы;

ағынды механизацияланған және автомат желілердің қызмет көрсететін жабдықтарының құрылысы, желінің жұмыс істеу принципі мен ақаулықтарды жою тәсілдері;

балмұздақ сапасына температуралық режимдердің әсері;

жартылай фабрикаттар мен қолданылатын қосалқы материалдардың сапасына қойылатын талаптар;

түрлі орау материалдардың қасиеті.

#### **147-параграф. Балмұздақ өндіру желісінің операторы, 5-разряд**

330. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды механизацияланған және автоматты желілерде балмұздақ өндірудің технологиялық процесін жүргізу;

бункерді балмұздақпен толтыруды, мөлшерлегіш автоматтардың жұмысын, қолданылатын қосалқы материалдардың сапасын және даяр балмұздақты стандартты емес бірліктерді іріктей отырып бақылау;

алмаспалы формалық ұштамаларды ауыстыру және қызмет көрсету;

желі жылдамдығын, балмұздақ қоспасын мөлшерлеуді, тез мұздататын камерадағы температураны реттеу;

автоматты құрылғыларға қызмет көрсету;

балмұздақтың формалау құрылғыларына, орайтын автоматтар мен жетілдіру камерасына біркелкі жіберілуін қамтамасыз ету;

порция массасын бақылау.

331. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін желілердің құрылысы мен кинематикалық схемасы;

балмұздақ өндіру технологиясы мен оралатын өнімнің қасиеттері;

қызмет көрсетілетін жабдықты реттеу тәсілдері;

балмұздақтың сапасына қойылатын талаптар;

орау және жетілдіру процесінде балмұздақтың, жартылай фабрикаттардың және қолданылатын материалдардың шекті нормалары;

жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері.

## **148-параграф. Вакууммен орайтын машинаның машинисі, 4-разряд**

332. Жұмыс сипаттамасы:

ірімшікті полимерлік пленкадан жасалған қапшықтарға түрлі үлгідегі вакууммен орайтын машиналарда орау;

полимерлік пленканы қабылдау, қапшықтарды кесу және дайындау немесе даяр қапшықтарды қабылдау;

ірімшікті жылумен өңдеу;

ірімшікті кептіру режимін бақылау, кептіретін орынжайды бактерицидті шамдармен сәулелендіру;

пленкамен орау үшін қабаты жеткілікті мөлшерде кептірілген ірімшіктерді іріктеу, беті ылғал ірімшіктердің оралуын болдырмау;

вакууммен орайтын машинаны жұмысқа дайындау;

қажетті вакуум жасау;

бақылау-өлшеу аспаптары бойынша орау режимін реттеу, сапалы орау мақсатында қажетінше ірімшікті сиректетуді қамтамасыз ету;

ірімшікті стелажға салу;

ірімшіктің пісу процесін бақылау;

ірімшікті жетілдірудің қажетті режимін сақтау;  
ораманың герметикалығын тексеру, қажетінше ірімшікті қайта орау.

333. Білуге тиіс:

ірімшікті пленкамен орау үшін вакууммен орайтын машиналардың құрылысы және қызмет көрсету тәртібі;

қатты ірімшік өндіру технологиясының негіздері;

қатты ірімшікті жетілдірудің шарттары және температуралық режимі;

қатты ірімшіктердің дәміне және сыртқы түріне, орайтын пленканың түрлерінің сапасына қойылатын талаптар.

### **149-параграф. Вафли жасаушы, 3-разряд**

334. Жұмыс сипаттамасы:

туннельді конвейерлік жартылай автоматтарда вафли және газбен және электрмен қыздырылатын автоматтар мен жартылай автоматтарда вафли стаканدار мен рожоктар пісіру;

бункерді қамырға толтыру;

формаларға май жағу;

пештерді, автоматты, жартылай автоматты іске қосу және тоқтату, пісірілуін бақылау;

вафлилерді алу және ыдысқа салу;

даяр өнімді салмағына қарай тапсыру.

335. Білуге тиіс:

вафли өнімдерін жасау технологиясы;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;

вафли өнімдерін пісіру жөніндегі жабдықтың құрылысы және пайдалану тәртібі.

336. Жазық электр сығымдағыштарда вафли пісіруде – 2-разряд.

### **150-параграф. Ерітілген май өндіру аппаратшысы, 2-разряд**

337. Жұмыс сипаттамасы:

қазандықтарды жұмысқа дайындау;

қазандықтарды сумен толтыру және суды қыздыру;

қазандықтарды қайта ерітуге түсетін маймен толтыру;

эмальды дайындау;

бөшкелерді булау немесе эмаль жағу;

бөшкелерді ерітілген маймен толтыру, оларды жабу және май сақтау қоймасына домалатып апару;

ерітілген майды жинау;

ерітілген майды орау үшін пергаментті немесе целлофан пакеттерді жәшіктерге қалау.

338. Білуге тиіс:

шикі май және ерітілген майдың негізгі қасиеттері;  
ерітілген май өндіру технологиясының негіздері;  
май орауға қойылатын талаптар;  
жуатын және дезинфекциялайтын ерітінділердің қызметі.

## **151-параграф. Ерітілген май өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

339. Жұмыс сипаттамасы:

ерітілген май өндірудің технологиялық процесін жүргізу;  
шикі майды қабылдап алу, өлшеу және сұрыптау;  
еріту майының партияларын жасау;

майды балқытқышқа толтыру, балқытуды қадағалау, балқыту температурасын реттеу, балқытылған майды балқыту бұлауында ұстау;

май плазмасын сепарирлеу және шаю;

балқытылған майды қыздыру және пастерлеу, пастерлеу температурасында ұстау, қажеттігіне қарай оны суландыру, бөлінген плазманы өңдеуге жіберу;

ерітілген майдың дайындығын ағарту сынамасы бойынша тексеру;

ерітілген май өндіруде балқытылғаннан кейін майды сепарирлеу тәсілімен пастерлеу, механикалық қоспалардан тазарту, бір уақытта ыстық су бере отырып сепарирлеу;

қажеттігіне қарай аралық өнімді ұстау бұлауына жіберу, ұстау уақытында оны кезеңімен араластыру, талап етілетін температуралық режимді реттеу;

түпкілікті ылғал және ақуыз бөлу үшін қайталама сепарирлеу;

ерітілген майды салқындатуға жіберу, салқындатудың температуралық режимін реттеу, майды орауды қадағалау;

сары май өңдеуде пайда болатын шөкпені жинау және өңдеу;

ерітілген майды сақтау шарттарын қадағалау;

жабдықты бөлшектеу және құрастыру;

ерітілген майды тиеу, құжаттарын ресімдеу;

есептеу және есептілік жүргізу.

340. Білуге тиіс:

ерітілген майдың құрамы мен физикалық-химиялық қасиеті;

ерітілген май өндіру технологиясы;

ерітілген майдың ықтимал кемшіліктері мен олардың алдын алу әдістері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы мен пайдалану тәртібі;

қолданылатын шикізат және ерітілген майдың сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;  
есептеу және есептілік жүргізу тәртібі.

### **152-параграф. Казеин дайындаушы, 3-разряд**

341. Жұмыс сипаттамасы:

казеин өндіру процесін жүргізу;

бұлауларды майы алынған сүтпен толтыру;

қышқыл іріткі жасау және оны майы алынған сүтке салу;

ұлтабар казеин өңдеуде – хлорлы кальций және ірітетін фермент ерітінділерін жасау, оны майы алынған сүтке салу;

сүтті ұйыту;

ұюын органолептикалық тәсілмен айқындау, оны өңдеу;

дәнді салу, жылумен өңдеу және салқындату, іріткіні төгу;

казеинді шаю, сығымдау немесе центрифугалау жолымен сусыздандыру;

шикі казеинді волчокта немесе казеин ысқышта уату;

шикі казеинді түрлі үлгідегі кептіргіштерде кептіру;

казеинді салқындату;

құрғақ казеинді сұрыптау, оны тиеуге дайындау;

жабдықты бөлшектеу және құрастыру.

342. Білуге тиіс:

майы алынған сүт және казеиннің құрамы мен қасиеті;

техникалық және тағамдық казеин өндіру технологиясы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы және пайдалану тәртібі;

қолданылатын шикізат және материалдың шығу нормалары;

қолданылатын шикізат және казеиннің сапасына қойылатын талаптар.

### **153-параграф. Казеин дайындаушы, 4-разряд**

343. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды механизацияланған желідегі шикі казеин өндіру процесін жүргізу;

желі құрылғыларын жұмысқа дайындау;

майы алынған сүтті қабылдап алу, ұйыту үшін талап етілетін температураға дейін жеткізу;

ұйытқыштың жұмыс ерітіндісін дайындау;

үздіксіз істейтін ұйытқышқа және шикі казеинді үздіксіз шаю құрылғыларына қызмет көрсету;

суды бөлу, сығымдағышты пайдаланып шикі казеиннің суын бөлу процесін жүргізу

;

шикі казеиннің даяр болғандығын талдау деректері бойынша айқындау;



шикі казеинді өңдеуге жіберу немесе оны жіберу үшін орау, есептілік және есептеуді жүргізу.

344. Білуге тиіс:

шикі казеин өндіру жөніндегі ағынды механизацияланған желі жабдықтарының құрылысы және қызмет көрсету тәртібі;

майы алынған сүт және казеиннің құрамы мен қасиеті;

шикі казеин өндіру технологиясы;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;

қолданылатын шикізат және шікі казеиннің сапасына қойылатын талаптар;

есептілік және есептеуді жүргізу тәртібі.

### **154-параграф. Казеинат және казецит ерітіндісін өндіру операторы, 4-разряд**

345. Жұмыс сипаттамасы:

казеинат және натрий казецит дайындау процесін жүргізу;

шикізатты мөлшерлеу, қоспаларды компоненттердің берілген ара қатынасы бойынша жасау;

натрий гидро тотығы ерітінділерін немесе лимон қышқылы тұзы қоспаларын есептеу санына сәйкес салу, ерітінділерді араластыру;

казеинат немесе натрий казециті ерітінділерін рН-мер сутегінің көрсеткіші арқылы сутегінің көрсеткішінің көлемін айқындау;

ерітінді сапасын бақылау;

казеинат немесе натрий казециті ерітінділерін қыздыру және араластыру бұлауына коллоидті диірмен арқылы жіберу;

казеинат немесе натрий казециті ерітінділері температурасын одан әрі өңдеуге жіберуден алдын қадағалау және реттеу;

жабдықтарды бөлшектеу және құрастыру.

346. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

казеинат немесе натрий казециті ерітінділерін өндіру технологиясы;

қолданылатын шикізаттың құрамы және физикалық-химиялық қасиеттері;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі және пайдалану тәртібі.

### **155-параграф. Қаймағы алынбаған және қышқыл сүт өнімдерін өндіру шебері, 5-разряд**

347. Жұмыс сипаттамасы:

жылына 10 мың тоннаға дейін пастерленген сүт, қышқыл сүт өнімдерін, сүзбе, ірімшік-сүзбе заттарын, қаймақ және өзге де өнімдер өндіру процесін жүргізу;

түсетін шикізаттың (сүт, кілегей, май және тағы басқа) санын және сапасын есептеу ;

- шикізатты сапасына қарай өндіру түрлеріне бөлу;
- майы алынған сүтті немесе кілегейді қосуды есептеу және сүтті қалпына келтіру; өнімнің өңделетін түрлері және сүзбеге ұлтабар фермент ерітіндісі үшін өндірістік ұйытқы жасауды бақылау;
- ұйытқы қажеттігін есептеу және оны сүтке немесе кілегейге қосу;
- қажеттігіне қарай өндірістік ұйытқы дайындау;
- сүзбе дайындауда сүт ұйыту процесінің температуралық режимін реттеу және сүзбенің қобын дайын болғанша өңдеу; сүзбені сығымдау процесін жүргізу;
- диеталық өнім өндіруде термостатты және суықстатты камераларда бақылау-өлшеу аспаптары бойынша ұйыту, салқындату процесінің температуралық режимін реттеу және зертханалық талдаулар бойынша диеталық өнімнің жетілуін айқындау;
- ыдысқа салынған өнімді таңбалауға және оны артуға қатысу; қажетті құжаттарды ресімдеу;
- сүт, кілегей, негізгі және қосалқы материалдардың, химикаттардың шығу нормасын есептеу.

348. Білуге тиіс:

- қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;
- сүт және өңделетін сүт өнімдерінің құрамы мен физикалық-химиялық қасиеттері; қаймағы алынбаған өнімдерді, сүзбе, сүзбе өнімдерін және қаймақ өндіру технологиясы;
- қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі мен үлгілері;
- қолданылатын шикізат және қаймағы алынбаған сүт, қышқыл сүт өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар;
- қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы; есептеу және есептілік жүргізу тәртібі.

349. Салқындатылған сүтті одан әрі басқа ұйым өңдеуге жіберетін бастапқы өңдеу ұйымдарында - 4-разряд.

350. Жылына 10 мың тоннадан артық қаймағы алынбаған сүт және қышқыл сүт өнімдерін өңдеуде - 6-разряд.

### **156-параграф. Қаймақ дайындаушы, 3-разряд**

351. Жұмыс сипаттамасы:

- қаймақ өндіру процесін жүргізу;
- бұлауларды кілегеймен толтыру және ұйытқы салу;
- қаймақты ұйыту процесін қадағалау;
- қаймақты берілген майлылыққа дейін жеткізу;

қаймақты машинамен немесе қолмен айналдару;  
қалпына келтірілген қаймақты өңдеуде – сүт қоспасын және майлы кілегейді немесе майды берілген рецептураға сәйкес дайындау;  
қоспаны бұлауда пастерлеу, гомогендеу және таза дақылдарда ұйытқымен ұйыту;  
қоюын өңдеу, аса майлы кілегейді қалпына келтіру;  
зертханалық талдау жүргізуде сынама алу;  
кеспектерді (флягаларды) қаймақпен толтыру;  
қаймақты орауға немесе сақтау камерасына жіберу.

352. Білуге тиіс:  
қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылысы;  
түрлі қаймақ өндіру технологиясы;  
қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;  
қолданылатын шикізат және қаймақтың сапасына қойылатын талаптар;  
жуатын және дезинфекциялайтын ерітінділердің қызметі және дайындау тәсілдері.

### **157-параграф. Қаймақ дайындаушы, 4-разряд**

353. Жұмыс сипаттамасы:  
қаймақ өндіру процесін автоматтандырылған желілерде жүргізу;  
танкілерді пастерленген кілегеймен толтыру;  
сорғылардың, мөлшерлегіштердің көмегімен ұйытқы салу;  
ұйытқының белсенділігіне, температурасына және ұзақтығына қарай ұйыту нормасын есептеу;  
қаймақты ұйыту процесін аспаптар бойынша қадағалау;  
ұйытылған қаймақтағы майдың құрамын тексеру және оларды қосымша қалпына келтіру;  
дәнді дақылдармен ұйыту арқылы майы алынған сүттен жасалған сүт-ақуыз негізін дайындау;  
зертханалық талдау жүргізу үшін сынама алу;  
кеспектерді (фляга) қаймақпен толтыру;  
қаймақты орауға немесе сақтау камерасына жіберу.

354. Білуге тиіс:  
қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;  
түрлі қаймақ түрлерін өндірудің технологиясы;  
автоматика аспаптарының жұмыс істеу принципі;  
сүт, май, ұйытқы және қосалқы материалдардың шығу нормасы;  
қолданылатын шикізат және қаймақтың сапасына қойылатын талаптар;  
ұйытқы нормасын есептеу тәсілдері;  
талдау жүргізу үшін қаймақтан сынама алу тәртібі.

## **158-параграф. Құрғақ майы алынған сүт және қаймағы алынбаған сүт ауыстырғышты өндіру шебері, 5-разряд**

355. Жұмыс сипаттамасы:

жылына 2000 тоннаға дейін өңдеуде құрғақ майы алынған сүт және қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыш өндірудің технологиялық процесін жүргізу;

түсетін шикізат, компоненттерді, материалдарды есептеу және зертханалы талдау негізінде сапасы бойынша сұрыптау;

талап етілетін мөлшерлеме компоненттерін есептеу, дайындау және салу;

құрғақ майы алынған сүт және қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыш өндірудің технологиялық процесінің сатыларын бақылау;

вакуум аппараттардың, шашатын кептіргіштердің және өзге де жабдықтардың қалыпты жұмыс режимін қамтамасыз ету;

құрғақ майы алынған сүт және қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыштың сапасын бағалау;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу есебін жүргізу.

356. Білуге тиіс:

сүттің құрамы және физикалық-химиялық қасиеттері;

құрғақ майы алынған сүт және қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыш өндірудің технологиясы;

құрғақ майы алынған сүт және қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыштың, қолданылатын шикізаттың сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптардың құрылысы және қолдану принципі;

есептеу және есептілік жүргізу тәртібі.

357. Жылына 2000 тоннадан артық құрғақ майы алынған сүт және қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыш өндіруде - 6-разряд.

## **159-параграф. Құрғақ сүт өнімін өндіру аппаратшысы, 3-разряд**

358. Жұмыс сипаттамасы:

сағатына булану ылғалдығының өнімділігі 250 киллограмға дейін білікті кептіргіште сүт және сүт өнімін кептіру процесін жүргізу;

сүт, сүт өнімдерінің сапасын тексеру, оларды қоюлатуға дайындау;

жабдықты жұмысқа дайындау;

сүт, сүт өнімдерін қоюлату және оларды бұлаулауға немесе танкке айдау;

талап етілетін мөлшерлеу компоненттерін енгізу, араластыру;

қоюлатылған сүт, сүт өнімдерін (қоспасын) білікті кептіргіштің қоректендіру резервуарларына жіберу;

құрғақ сүт өнімдерінің білік беттерінде пленканың пайда болуын бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу;

құрғақ сүт өнімдерінің пленкасын алуды және оны ұсақтауға жіберуді қадағалау;

құрғақ сүт өнімдерін тартуды реттеу және оны орауға ыдысты дайындау, құрғақ сүт өнімдерін сақтау камерасына тапсыру, оны базаға немесе тұтынушыларға тиеуге қатысу;

қоюлатылған сүт қалдықтарынан біліктерді тазарту;

жабдықты бөлшектеу және құрастыру.

359. Білуге тиіс:

білік кептіргіштердің және құрғақ сүт тарту диірменінің құрылымы мен қызмет көрсету тәртібі;

құрғақ сүт және құрғақ сүт өнімдерін өндіру технологиясының негіздері;

пайдаланылатын шикізаттың, құрғақ сүт өнімдерінің және оларды ораудың сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізаттың шығу нормасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі және үлгілері;

қызмет көрсетілетін учаскенің технологиялық схемасы.

## **160-параграф. Құрғақ сүт өнімін өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

360. Жұмыс сипаттамасы:

сағатына булану ылғалдығының өнімділігі 250 килограмнан асатын білікті кептіргіште, сағатына буланған ылғалдың 250 килограмға дейінгі өнімділікпен тозаңдату кептіргішінде сүт және сүт өнімін кептіру процесін жүргізу, сондай-ақ түрлі үлгідегі кептіргіштерде казеинді кептіру;

кептіргіштердің жұмыс жағдайын тексеру және оларды жұмысқа дайындау;

қаймағы алынбаған сүтті, іріткіні вакуум аппараттарда қоюлату және өнімді бұлауға немесе танкке айдау;

қажеттігіне қарай, талап етілетін мөлшерлеме компоненттерін енгізу, араластыру;

білік бетіндегі құрғақ сүт өнімінің пленканың пайда болуын сүт өнімін мен бу жіберу өзгеруі жолымен бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу;

білікті кептіргіштен сүт өнімі пленкасын алуды қадағалау және оны тартуды реттеу;

кептірудің температуралық режимін, бу қысымын, кептіргіштің тозаңдату дискісінің айналу санын бақылау-өлшеу аспаптары бойынша ұстап отыру;

құрғақ сүт өнімін кептіргіштен шнекпен сақтау ыдысына жіберілуін қадағалау;

құрғақ сүт өнімінің сапасын бағалау;

ыдысты дайындауға, орауға және сақтау камерасына құрғақ сүт өнімін тапсыруға қатысу.

361. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және пайдалану тәртібі;  
сүт және сүт өнімдерінің құрамы мен физикалық-химиялық қасиеттері;  
қоюлатылған сүт және құрғақ сүт өнімдерін өндіру технологиясы;

қолданылатын шикізат, құрғақ сүт өнімдерінің сапасына және оларды орауға қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормалары;

бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі және үлгілері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың технологиялық схемасы.

## **161-параграф. Құрғақ сүт өнімін өндіру аппаратшысы, 5-разряд**

362. Жұмыс сипаттамасы:

сағатына булану ылғалдығының өнімділігі 250 килограмнан асатын білікті кептіргіште сүтті, іріткіні және өзге де сұйық өнімдерді (казеинат, казецит ерітінділерін , қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыш және тағы басқа) өнімін кептіру процесін жүргізу ;

тозаңдату құрылғысының жұмыс жағдайын тексеру және оны жұмысқа дайындау;  
қажеттігіне қарай талап етілетін мөлшерлеме компоненттерін енгізу;

араластырудың технологиялық процесін жүргізу;

сүт немесе сүт қоспасын қоюлату процесін қадағалау және қоюлатылған сүт немесе сүт қоспасының тозаңдату кептіргішіне түсуін реттеу;

кептірудің температуралық режимін, бу қысымын, кептіргіштің тозаңдату дискісінің айналу санын бақылау-өлшеу аспаптары бойынша ұстап отыру;

кептіргіштен құрғақ сүт өнімінің сақтау ыдысына шнекпен жіберілуін қадағалау;

құрғақ сүт өнімі сапасын бағалау;

шашу дискісін бөлшектеу, тазалау және құрастыру.

363. Білуге тиіс:

сүттің құрамы және физикалық-химиялық қасиеті;

қоюлатылған, құрғақ сүт және сүт өнімдерінің технологиясы;

қолданылатын шикізат және құрғақ сүт өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормалары;

түрлі үлгідегі шашатын кептіргіштердің, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы, қолдану принципі, пайдалану тәртібі және жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері;

қызмет көрсетілетін учаскенің технологиялық схемасы;

кептірудің процесінің технологиялық режимі мен реттеу тәртібі.

## **162-параграф. Қышқыл сүт және балалар сүт өнімдерін өндіру операторы, 5-разряд**

364. Жұмыс сипаттамасы:

қышқыл сүт және балалар сүт өнімдерін басқару пультынан ағынды механизацияланған желілерде өндірудің технологиялық процесін жүргізу;

резервуарларды сүтке толтыру, сүтті пастерлеу және ұйыту температурасына дейін салқындату процесін автоматты түрде реттеу;

бактериалды ұйытқы, компоненттерді, сүт дәруменді концентраттардың санын есептеу формуласы бойынша айқындау және өнімнің түріне қарай сүтке құю; технологиялық нұсқаулық талаптарына сәйкес ұйыту және жетілдіру процесін, қышқылдығын және өзге де параметрлерін автоматты бақылау аспабы бойынша бақылау;

қоспаны резервуарға немесе өнімді салқындату үшін пластиналық салқындатқышқа жіберуді реттеу және құюға жіберу.

365. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

қаймағы алынбаған және майы алынған сүттің құрамы мен физикалық-химиялық қасиеті;

қышқыл сүт және балалар сүт өнімдерін резервуарлық тәсілімен, бактериалдық ұйытқы, компоненттерді, сүт дәруменді концентраттарды өндіру технологиясы.

## **163-параграф. Қышқыл сүт және балаларға арналған сүт өнімдерін өндіру аппаратшысы, 3-разряд**

366. Жұмыс сипаттамасы:

қышқыл сүт өнімдерін (айран, ацидофиллин, қатық және тағы басқа) термостатты тәсілмен өндіру процесін жүргізу;

пастерленген сүтті аппаратты бөлімшеден (цех) қабылдау және ұйыту температурасына жеткізу;

ұйытқы санын технологиялық нұсқаулықтың есептеу формуласы бойынша айқындау;

сүтке өнімнің түріне қарай (айран, ацидофиллин, қатық) бактериалды ұйытқы салу, тәтті өнім өндіруде – сүтке қант сиробын құю;

ұйытылған сүттің дайындығын зертханалық талдау деректері бойынша тексеру;

ұйытылған сүтті құюға жіберуді реттеу;

қышқыл сүт өнімдерін термостатты және салқындату статты камераларда қыздыру процесін жүргізу;

қышқыл сүт өнімдерін орағаннан кейін қабылдау және оны термостатты камераға орналастыру;

термостатты камерада температуралық режимнің сақталуын және өнімнің дайындығын бақылау-өлшеу аспаптар бойынша бақылау;

өнімді салқындату статына жіберу;

өнімді салқындату статында салқындатуды бақылау және оның қызуына қарай экспедицияға жіберу.

367. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

сүттің негізгі физикалық-химиялық қасиеттері;

қышқыл сүт өнімдері мен бактериалдық ұйытқы өндіру технологиясы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі мен үлгілері;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;

қолданылатын шикізат және қышқыл сүт, балалардың сүт өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар;

есептеу және есептілік жүргізу тәртібі.

## **164-параграф. Қышқыл сүт және балаларға арналған сүт өнімдерін өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

368. Жұмыс сипаттамасы:

қышқыл сүт өнімдерін (айран, ацидофилин) резервуарлық тәсілмен, сондай-ақ балалардың сүт қоспалары мен казеинді емдеу заттарын өндіру процесін жүргізу;

ыдыстарды пастерленген және ұйыту температурасына дейін салқындатылған сүтпен толтыру;

технологиялық нұсқаулықтардың есептеу формулалары бойынша бактериалды ұйыту санын айқындау;

сүтке өнімнің түріне қарай бактериалды ұйытқы салу;

ұйытылған сүтті резервуарларда араластыру, өнімнің қызу температурасын және қышқылдығын қадағалау;

салқындататын қоспаны танк тыстарына жіберуді автоматты бақылау аспаптары бойынша немесе өнімді салқындатуға арналған пластиналық салқындатқышты реттеу;

ұйытылған сүттің дайындығын зертханалық талдау бойынша тексеру;

өнімді құюға жіберуді реттеу;

қолданылатын компоненттердің және сүт дәруменді концентраттарды алынатын өнімнің түріне қарай әзірлеу, шикізат және компоненттерін жоғары температурада жылумен өңдеу;

сүт қоспасын арнайы таңдалған таза дақылды ацидофильді таяқшалармен ұйыту;



ұйытқы қоспасына компоненттерді немесе сүт дәруменді концентраттарды санитарлық-гигиеналық режимді қатаң сақтай отырып салу, алынған қоспаны компоненттермен өнімнің біркелкі консистенциясына дейін араластыру;

балалардың сүт өнімдерін гомогендеу, стерилдеу процестерін, сондай-ақ арнайы рецептура талаптарына сәйкес өзге де операцияларды жүргізу;

қышқыл сүт және балалардың сүт өнімдерінің сапасын бағалау, және оларды тапсыруға дайындау.

369. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылымы;

қаймағы алынбаған сүт пен майы алынған сүттің құрамы мен физикалық-химиялық қасиеті;

қышқыл сүт өнімдерін, балалар сүт өнімдерін, казеинді емдік заттарды және бактериалдық ұйытқыларды резервуарлық тәсілмен өндіру технологиясы.

## **165-параграф. Май дайындаушы, 2- разряд**

370. Жұмыс сипаттамасы:

қабылдау бұлауларына сүт және кілегей құю;

пергаментті шаблон бойынша немесе арнайы машинада кесу;

картон қораптарды құрастыру, қораптарды немесе жәшіктерді пергаментпен толтыру;

қораптар мен жәшіктерді таңбалау;

кезеңімен істейтін май жасағыштарда май өңдеуде – май жасағышқа кілегейді қолмен толтыру;

қораптарды немесе жәшіктерді толтыру орнына әкелу;

толтырылған қораптарды немесе жәшіктерді алып кету;

май салған қораптарды желімдеу немесе жәшіктерді қағу;

қораптарды немесе жәшіктерді камераға тасымалдау;

ерітілген май өңдеуде – ерітуге арналған бұлауға май салу;

эмаль дайындау, бөшкелерге эмаль жағу немесе арнайы жапсырмалар дайындау;

бөшкелерді немесе жәшіктерді жапсырмалар немесе пакеттермен толтыру;

жуатын және дезинфекциялайтын ерітінділер жасау.

371. Білуге тиіс:

сары және ерітілген майдың негізгі қасиеттері;

майды орауға қойылатын негізгі талаптар;

жуатын және дезинфекциялау ерітінділерінің арналуы мен құрамы.

## **166-параграф. Май дайындаушы, 3-разряд**

372. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен істейтін май жасағыштарда май өндіру процесін жүргізу;  
май жасағышты толтыруға дайындау;  
май дайындағышты кілегеймен толтыру, оларды араластыруды қадағалау, пахтаны төгу;  
май дәнін қажеттігіне қарай шаю;  
май дәнін өңдеу, өңдеудің температуралық режимін реттеу;  
жетпейтін ылғал мөлшерін есептеу, майдың ылғалын қалыпқа келтіру, одан әрі дайын болғанша өңдеу;  
арнайы құрылғылардың көмегімен немесе қолмен май дайындағыштан майды түсіру;  
жәшіктерді маймен толтыру, майдың бетін тегістеу;  
толтырылған жәшіктерді өлшеу;  
майы бар жәшіктерді камераға тасымалдау.

373. Білуге тиіс:  
қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;  
кілегей және майдың құрамы және қасиеті;  
сары май өндірудің технологиясы;  
майдың сапасына қойылатын талаптар.

## **167-параграф. Май дайындаушы, 4-разряд**

374. Жұмыс сипаттамасы:  
түрлі үлгідегі ағынды механизацияланған желілерде және үздіксіз істейтін май дайындағыштарда сары май өндіру процесін жүргізу;  
пастерлеу, иіссіздендіру режимін және майдың пайда болуын машиналардың, аппараттарының дұрыс істеуін бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу;  
кілегейді бөлу, кілегейдің түсу деңгейін аралық бактар мен жинау хауыздарында бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу;  
кілегейдің түсуі, оларды араластыру, өңдеу, май дәнін шаю режимін бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу;  
май дайындағыштың жағдайын және жұмыс істеуін қадағалау, ақаулықтарын жою;  
толтырғыштардың қоспасын әзірлеу, қоспа немесе өзге де компоненттер;  
тұз, бактериалды ұйытқы салу;  
май жасау сапасын тексеру;  
жәшіктердің бірдей толуын қадағалау, салмағын бақылау, жәшіктерді ауыстыру.  
майды түсіруге дайындау.

375. Білуге тиіс:  
май өңдеу жабдықтарының құрылысы;  
сүттің, кілегей және майдың құрамы және физикалық-химиялық қасиеті;

сары майдың барлық түрлерін өндіру технологиясы;  
қолданылатын бақылау-өлшеу және реттеу аспаптарының қызметі мен үлгілері;  
пайдаланылатын шикізат және майдың сапасына қойылатын талаптар.

### **168-параграф. Май дайындаушы шебер, 5-разряд**

376. Жұмыс сипаттамасы:

жылына 500 тоннаға дейін май өндіруде кезеңімен және үздіксіз істейтін түрлі үлгідегі май дайындағыштар мен ағынды желілерде сары май өндіру процесін жүргізуді басқару;

түсетін шикізатты есептеу, зертханалық талдаулар негізінде және органолептикалық тәсілмен сапасы бойынша сұрыптау;

сары май өндірудің технологиялық процесінің барлық сатысында бақылау;

жабдықтардың қалыпты жағдайда жұмыс істеуін қамтамасыз ету;

май тиеу жөніндегі жұмысты басқару, қажетті құжаттарды ресімдеу;

камераларда май сақтау шарттарын қадағалау;

майдың сапасын бағалау;

есептеу және есептілік жүргізу.

377. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылысы;

қолданылатын шикізат пен материалдардың шығу нормалары;

майдың сапасына қойылатын талаптар.

378. Жылына 500 тоннадан артық май өндіруде - 6-разряд.

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

### **169-параграф. Салу-орау автоматының операторы, 4-разряд**

380. Жұмыс сипаттамасы:

балқытылған ірімшік массасын және балмұздақты салу-орау автоматында салу және орау процесін жүргізу;

мөлшерлегіш құрылғының бункерін өнімге толтыру;

автоматқа вафли, қант шәрбәті, таяқшалар, фольга, қағаз, заттаңба, желім салу;

таразыда кезеңімен өлшеу жолымен мөлшерлеу дәлдігін, өнімнің және орау сапасын;

таяқшалардың дұрыс жинақталуын;

өнімнің еруі және глазурлеуін бақылау;

стандартты емес өнім порцияларының көлемі, салмағы, саны және сапасын іріктеу;

мөлшерлегіш бункеріне өнімнің түсуін және автоматтың барлық құрылғысының өзара іс-әрекетінің синхрондығын реттеу;

жабдық жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою;

автоматты іске қосу және тоқтату;  
бункерді және мөлшерлегішті өнім қалдықтарынан тазарту;  
жабдықтарды бөлшектеу және майлау.

381. Білуге тиіс:

орау-салу автоматтарының құрылысы;  
оралатын өнімнің негізгі қасиеттері;  
өнімді орау және орамын безендіру сапасына қойылатын талаптар;  
мөлшерлегішті берілген көлемге, салмақ, санға реттеу тәртібі;  
орау процесінде өнімнің және орау материалдарының шығу нормалары;  
қызмет көрсетілетін жабдықтардың жұмысындағы кемшіліктерді жою шаралары мен тәсілдері.

382. Жартылай орау-салу автоматында жұмыс істегенде – 3-разряд.

### **170-параграф. Салу-орау автоматының операторы, 5-разряд**

383. Жұмыс сипаттамасы:

сүт өнімдерін полимерлік ыдысқа салу-орау автоматында салу және орау процесін жүргізу;

мөлшерлегіш және бункерді орау-салу өнімі массасын жіберу үшін құбыржолдарды іске қосу;

автоматты фольгамен және полистироль таспамен зарядтау;  
фотоэлемент фокусты автоматта бақылау белгісі бойынша фольгаға орнату;  
қорапшаларды қалыптастыруды, оларды толтыру және таспа кесуді реттеу;  
автомат тораптарын іске қосу және тоқтату, түсетін масса консистенциясына қарай мөлшерлегішті реттеу;

қорапшалардың салмағын және орау сапасын кезеңімен бақылау;

автомат жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою;

сүт өнімдерін өндірудің ағынды желісіндегі салу-орау автоматының синхронды жұмысын реттеу.

384. Білуге тиіс:

сүт өнімдерді өндіру технологиясының негіздері;

даяр өнімді орауға қойылатын талаптар;

салу-орау автоматының құрылысы және қызмет көрсету тәртібі;

автоматтың жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою тәртібі;

орау материалдарының шығу нормалары.

### **171-параграф. Сұйық қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыш өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

385. Жұмыс сипаттамасы:

майы алынған сүт немесе қоспаны сүт іріткісімен немесе пахтамен пастерлеу процесін жүргізу;

майы алынған сүттің немесе оның қоспасының түсуін, пастерлеу қысымы мен температурасын пастерлеу және салқындату режиміне сәйкес реттеу;

пастерленген майы алынған сүтті немесе оның қоспасын балқытылған майдың, фосфатидті концентраттар мен антибиотиктердің белгілі бір мөлшерін араластыру, қоспаны гомогендеу немесе оны эмульгирлеу және салқындату;

зертханалық талдау деректері бойынша қаймағы алынбаған сүтті сұйық ауыстырғышының техникалық шарттарына (мемлекеттік стандарттар) сәйкес айқындау , оны флягаларға немесе цистерналарға құю;

қызмет көрсетілетін жабдықты бөлшектеуге, жұмысындағы ақаулықтарды жоюға және құрастыруға қатысу.

386. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

майы алынған сүттің, пахта, іріткінің құрамы мен физикалық қасиеті;

тұтас сүт ауыстырғыш өндіру технологиясы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі мен үлгілері, қолданылатын шикізат және компоненттерінің сапасына қойылатын талаптар мен шығу нормасы.

## **172-параграф. Сүзбе дайындаушы, 3-разряд**

387. Жұмыс сипаттамасы:

сүзбе өңдеу процесін жүргізу;

бұлауды сүтке толтыру, ұйыту температурасына дейін жеткізу;

сүтті ұйыту және фермент салу;

қоюының дайын болуын қадағалау, калье дайын болғанға дейін өңдеу;

кальені қалталарға немесе үстелге түсіру;

сүзбені сығымдау және түрлі салқындатқыштарда оны салқындату. сүзбені орауға жіберу немесе кеспекке қалау;

сүзбе массасын өңдеу процесін жүргізу;

сүзбені, толықтырғыштар мен дәмдеуіштерді қабылдап алу;

компоненттерін белгілі рецептура бойынша мөлшерлеу және қоспа дайындау;

қоспаны араластырғыш машинаға салу;

араластырғыш машинаның жұмысын қадағалау;

даяр массаны кеспекке салу немесе оны орауға жіберу.

388. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтың құрылысы;

сүттің құрамы және физикалық-химиялық қасиеті;

сүзбе немесе сүзбе массасын өңдеу технологиясы;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;  
толықтырғышпен және дәмдеуіштермен сүзбе қоспасының рецептурасы мен жасау тәртібі;

қолданылатын шикізат, сүзбенің және оны орау сапасына қойылатын талаптар;  
жуатын және дезинфекциялайтын ерітінділердің қызметі және әзірлеу тәсілдері.

### **173-параграф. Сүзбе дайындаушы, 4-разряд**

389. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен және үздіксіз істейтін жабдықтардың барлық түрінде және ағын механизацияланған желіде сүзбе өңдеу процесін жүргізу;

қоюының сепараторға немесе сүзбе жасағышқа түсуін реттеу;

сепаратордың немесе сүзбе жасағыштың жүйелі жұмыс істеуін, майы алынған сүзбенің суын бөлуді, іріткіден құрғақ заттардың бөлінуін қадағалау;

сүзбенің даяр болғандығын органолептикалық тәсілмен және зертханалық талдау деректері бойынша айқындау

сүзбені және кілегейді мөлшерлегіш араластырғышқа немесе білікті және араластыру машинасына және сүзбе салқындатқышқа жіберу;

өнімнің салқындауын қадағалау және оны орауға немесе сатуға жіберу;

дәнді сүзбе жасауда – бұлауға сүт толтыру, ұйытқы, хлористі кальций және ұлтабар ферментін салу;

сүттің ұюын қадағалау және қоюының дайын болуын органолептикалық тәсілмен және зертханалық талдау деректері бойынша айқындау;

қоюын бөлу және өңдеу;

дәнді шаю және майын алу, толықтырғыштар жасау және салу;

сүзбені өлшеу және таңбалау.

390. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтың құрылысы;

сүттің құрамы және физикалық-химиялық қасиеті;

сүзбе өндіру технологиясы;

толықтырғыш жасау және салу тәсілі;

сүзбе өлшеу және таңбалау тәртібі.

### **174-параграф. Сүзбе дайындаушы, 5-разряд**

391. Жұмыс сипаттамасы:

басқару пультімен істейтін автоматталған желіде сүзбе өңдеу процесін жүргізу, қою пайда болудың технологиялық режимдерін, сығымдау, салқындату және берілген бағдарлама бойынша өзге де жұмыстарды орындауды автоматика құралдары мен бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен қамтамасыз ету;

желіге кіретін агрегаттар мен аппаратураның үздіксіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету ;  
қоюды өңдеу температурасын, сүзбедегі ылғалды, араластыру режимін реттеу;  
аспаптар бойынша қою қышқылын бақылау;  
қалыпты технологиялық режимнен ауытқу себептерінің алдын алу және жою;  
желі жабдықтарын циркулярлық санитарлық өңдеуді қамтамасыз етуге дайындау.

392. Білуге тиіс:

сүзбе өңдеу жөніндегі автоматталған желі құрылысы;  
сүзбе өндірудің технологиясы, микробиологиялық және биохимиялық негіздері;  
технологиялық жабдықтың жұмыс істеу тәртібі;  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы және пайдалану тәртібі;  
электр жабдықтарды қоректендіру құрылысы;  
қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы  
қолданылатын шикізат және сүзбенің сапасына қойылатын талаптар.

#### **175-параграф. Сүт және сүт өнімдерін бөтелкелерге құю желісінің операторы, 4-разряд**

393. Жұмыс сипаттамасы:

сүт және сүт өнімдерін: айран, қатық, ацидофилин, сұйық балалар сүт өнімдерін шыны бөтелкелерге құю процесін жүргізу;  
жуатын, мөлшерлейтін, толтыратын, бекітетін тетіктердің жұмысын қамтамасыз ету ;

сүт және сүт өнімдерін, қосалқы материалдар мен жуатын ерітінділердің шығу нормасын бақылау;

бөтелкелердің дұрыс толтырылуын және бекітілуін қадағалау;

сүт және сүт өнімдерінің сапасын нашарлататын, сүт және сүт өнімдерін бөтелкелерге құю желісінің өнімділігін төмендететін себептерді, тетіктердің жұмысындағы ақаулықтарды, шикізат және материалдардың шығу нормасын арттыратын себептерді уақытылы анықтау және жою;

жабдықтарды бөлшектеу және құрастыру.

394. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылысы;

бөтелке жуу процесінің технологиялық режимдері;

сүт және сүт өнімдерін бөтелкелерге құю және оларды бекіту процесін жүргізу тәртібі;

сүт және сүт өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізат және қосалқы материалдардың шығу нормасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі мен пайдалану тәртібі;

сұйық сүт өнімдері мен балалар сүт өнімдерін өндіру негіздері.

## **176-параграф. Сүт қантын өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

395. Жұмыс сипаттамасы:

сүт қантын өндіру процесін жүргізу: кристаллдау, шикі зат, тағамдық, рафинирлеу, фармокопейлік;

сүт майынан және казеинді тозаңнан бастапқы іріткіні тазарту;

түрлі тәсілдермен ақуыздарды ұйыту және бөлу;

сүт іріткісін құрғақ заттардың белгілі бір концентрациясына дейін түрлі үлгідегі вакуум аппараттарда булау жолымен қоюлату процесін жүргізу;

вакуум аппараттардың жұмыс істеу параметрлерін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша бақылау және реттеу;

сүт іріткісін қоюлату сатысында тазарту;

тағамдық сүт қантын өндіруде тазаланған іріткіні рафинадтау;

лактозаны кристаллдау процесін бақылау;

кристаллизатты центрифугалау процесін қадағалау, қант кристалдарын кептіруге жіберу;

антты кептіру процесін бақылау, өнімнің даярлығын айқындау;

сүт қантын балға диірменінде уату;

рафинадталған және фармокопейлік сүт қантын өндіруде шикі қантты еріту;

кажетті концентрацияда ерітінді алу, рафинадтау және сүзгілеу, талап етілетін мөлшердегі кристалдарды алу мақсатында қоюлату және одан әрі өңдеу;

даяр өнімді орауға қатысу, оны қоймаға жіберу;

жабдықты бөлшектеуге және құрастыруға қатысу.

396. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

сүт қантының түрлерін өндіру технологиясы;

сүт іріткісінің, кристаллизаттың, шикі қанттың, тағамдық, рафинадталған, фармокопейлік сүт қантының құрамы мен физикалық-химиялық қасиеттері;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі және үлгілері;

қолданылатын шикізат және өндірілген сүт қантының сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы.

## **177-параграф. Сүт қоймасы операторы, 4-разряд**

397. Жұмыс сипаттамасы:

деңгей сигнализаторларының көмегімен сүт және кілегейдің қабылдағыш және аппараттық бөлімшеден сүт қоймасының ыдыстарына түсуін реттеу;



автоматты бақылау аспаптарының көмегімен сүттің температуралық режимін, танктердің толтырылу деңгейін бақылау;

сүтті есептеу формуласы бойынша майы алынған сүт немесе кілегеймен қалпына келтіру;

сүт және кілегейді араластыруды автоматты басқару;

сүтті одан әрі өңдеуге немесе құюға жіберуде автоматты жетекті қашықтық клапандарын басқару;

сүт және сүт өнімдерінің сапасы және санына қарай түсуін есептеу.

398. Білуге тиіс:

сүттің құрамы және физикалық-химиялық қасиеті;

сүт және кілегейді сақтау режимі;

сүт құбыржолдарының схемасы;

аспаптар мен сүт қоймасын автоматтандыру құралдарының құрылысы және қолдану принципі және оларды басқару тәртібі;

есептілік және есептеу жүргізу тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтарды жуу режимдері;

жуатын ерітінділердің қызметі және жасау тәсілдері.

## **178-параграф. Сүт өнімдерін автоматты өндіру желісінің операторы, 5-разряд**

399. Жұмыс сипаттамасы:

берілген бағдарлама бойынша белгілі бір кезектілікте басқару пультынан қолданылатын шикізатты қабылдау, салқындату, тазалау, қалпына келтіру, сепараттау, жылумен өңдеу және сақтау процесін жүргізу;

басқару пультынан автоматты режимде сүт өнімдерін қоюлату, гомогендеу, компоненттерін араластыру, стерилдеу, кептіру, салқындату және өзге де технологияда көзделген жұмыстар процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптарын, автоматика аспаптарын және басқару пультын жұмысқа дайындау;

технологиялық жабдықтарды бос және жұмыс режиміне шығару;

кілегейді сепараттау процесіне қажетті параметрлерді бақылау және реттеу;

сүт өнімдерін өндірудің автоматты желі жабдықтарын санитарлық өңдеу процесін берілген бағдарлама бойынша жүргізу;

зертханалық талдау деректері бойынша сүт өнімдерінің сапасын бағалау.

400. Білуге тиіс:

құрғақ және қоюлатылған сүт, құрғақ балалар сүт өнімдерін, стерилденген сүт өнімдерін өндіру технологиясы;

технологиялық жабдықтардың қызмет ету тәртібі;

сүт өнімдерін өндіру процесін автоматты басқару жүйесі құрылысы;

қызмет көрсетілетін жабдықтарды және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

электр жабдықтарын қоректендіру тәсілдері;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;

қолданылатын шикізат және сүт өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар.

### **179-параграф. Сүт өнімдерін қабылдаушы, 3-разряд**

401. Жұмыс сипаттамасы:

сүт өнімдерін қайталама шикізатты түрлі ыдыстарға қабылдау, цистерналарға, бөшкелерге және өлшенген ыдысқа құю;

тиеу құжаттарын ресімдеу.

402. Білуге тиіс:

қайталама шикізаттың негізгі физикалық-химиялық қасиеті;

қабылдау және құю тәртібі;

сүт өнімдерінің қайталама шикізатының мемлекеттік стандарттары.

### **180-параграф. Сүт өнімдерін қабылдаушы, 4-разряд**

403. Жұмыс сипаттамасы:

сүт өнімдерін салмағына немесе есебіне қарай қабылдау;

сүт өнімдері жартылай фабрикаттарын немесе өнімдерді қабылдауға қойманы дайындау;

қабылдау цехындағы жабдықтардың жарамдылығын және тазалығын тексеру;

өнімдерді немесе жартылай фабрикаттарды жеткізушілері, қышқылдығы, кондициясы бойынша бөлу;

таразыға жіберу;

құю;

цистерналарда жеткізілетін сүтті айдауға арналған жабдыққа шлангі жалғау;

өңдеуге арналған өндірістік цехтарға сүт және кілегейді жіберу;

өнімді сақтау;

өнімді камера бойынша орналастырылуын, оны жүктің санаты және өндіру күніне қарай топтастырылуын қадағалау;

қоймадағы температураны және ауаның ылғалдығын реттеу;

ыдыс салмағын және сүзбе, қаймақ, ірімшік, май және өзге де өнімдерді тазарту актілерін ресімдеу;

өнімді экспедицияға немесе тікелей тұтынушыға жіберу;

орау және таңбалау жағдайын қадағалау;

салмағының жетпеуіне және шикізатты кондициясына жетпеуіне акті, есептілік жүргізу және актілер жасау.

404. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

сүт, кілегей, сүзбе, қаймақ және өзге де сүт өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар,

сүт өнімдерінің ақауларын анықтау тәсілдері;

орау және таңбалаудың мемлекеттік стандарттары;

сүт өнімдерін сақтау тәртібі және өнім және орау түрлері бойынша қоймалау нормалары;

есеп және есептілікті жүргізу тәртібі.

### **181-параграф. Сүт өнімдерін пакеттерге және пленкаға құю автоматының операторы, 4-разряд**

405. Жұмыс сипаттамасы:

сүтті, кілегейді, қышқыл сүт және балалар сүт өнімдерін қағаз пакеттерге және полимер пленка пакеттерге құю процесін жүргізу;

пакет жасайтын және құятын бекітетін автоматтарды жұмысқа дайындау, автоматқа арнайы қабаты немесе полимер пленкасы бар қағаз таспа салу, таңбалайтын штампты орнату, сия деңгейін флаконда тексеріп отыру және оған жаңа сия құйып отыру;

сүт құбыржолын автоматқа қосу;

бос кәрзеңкелерді қабылдау, оларды автоматтың қалайтын үстеліне орнату, пакетке толтырылған кәрзеңкелерді автомат үстелінен транспортерге алу;

толтырылған пакеттер жасау және желімдеуді қадағалау;

сүт деңгейін, қыздырғыш температурасын, пакеттерге күннің дұрыс жазылуын бақылау.

406. Білуге тиіс:

пакет жасайтын және құятын бекітетін автоматтардың құрылысы және олардың жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері;

сүт және сүт өнімдерінің қасиеті;

қағаз пакеттерді және полимер пакеттерді желімдеу технологиясы және дайындауға жіберілетін материалдардың сапасына қойылатын талаптар;

сүт өнімдерінің, қағаз немесе полимер пленканың шығу нормасы.

### **182-параграф. Сүт өнімдерін салқындату аппаратшысы, 4-разряд**

407. Жұмыс сипаттамасы:

қантты бар қоюлатылған сүтті, қоюлатылған сүті бар кофені салқындату және сүтті қантты кристалдау процесін жүргізу;

вакуум кристаллизаторларының немесе салқындатқыш бұлаулардың жұмыс жағдайын тексеру;

суық су беруді реттеу;

вакууммен салқындату құрылғыларында қажетті вакуумды сирету және ұстап отыру;

сүтті салқындату процесін бақылау және реттеу;

қоспаларды (сорбит және аскорбин қышқылы және стабилизатор тұздарды) салу сәтін айқындау, оларды өнімге қосу;

қоюлатылған сүтті, қоюлатылған сүтті кристаллдау процесінде араластыруды қадағалау;

зертханалық талдау деректері бойынша өнімнің дайындығын айқындау;

даяр өнімді стандарттауды жүргізу;

салқындатылған өнімді орамынан аршуға жіберу.

408. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

қоюлатылған сүт және өзге де сүт консервілерін өндіру технологиясының негіздері;

салқындату кезінде лактозаны кристалдау процесін жүргізу тәртібі;

қоюлатылған сүтті, қоюлатылған сүтті кофені (какао) салқындату және олардың консистенцияларын салқындату процесінің мемлекеттік стандарттары мен технологиялық нұсқаулығы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі мен үлгілері.

### **183-параграф. Сүтті қалпына келтіру аппаратшысы, 3-разряд**

409. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі үлгідегі машиналарда сүтті қалпына келтіру процесін жүргізу;

шнек немесе құйғыш арқылы құрғақ сүтті көлденең және тік машиналарға жіберу; судың түсуін реттеу;

түрлі құрылымдағы араластырғышта қоспаны араластыру немесе құрғақ сүтті орталықтан тебетін сорғының көмегімен айналу кезінде еріту;

қалпына келтірілген сүтті қабылдағыш бұлауға жіберу, ерімеген түйіршіктерді тазалау, салқындату және тұндыру үшін танкілерге жіберу;

қалпына келтірілген сүттің тығыздығы мен тұтқырлығын бақылау;

сүтті қалпына келтіру процесінің аяқталуын зертханалық талдау деректері бойынша айқындау;

қалпына келтірілген сүтті пастерлеуге жіберу;

жабдықты бөлшектеу және құрастыру.

410. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдық құрылымы;

сүтті құрамы және қасиеті;

сүтті қалпына келтіру технологиясы;

кұрғақ және қалпына келтірілген сүттің сапасына қойылатын талаптар.

411. Автоматталған желіде сүтті қалпына келтіру процесін жүргізуде - 4-разряд.

### **184-параграф. Сүтті қант өндіру шебері, 5-разряд**

412. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі сүтті қант өндіру процесін жүргізу;

жабдықтың жұмысына қажетті режимді қамтамасыз ету;

есептеу және есептілікті жүргізу;

сүтті қантты түсіру, түсіру жөніндегі қажетті құжаттарды ресімдеу.

413. Білуге тиіс:

сүтті қанттың түр-түрін өндіру технологиясы;

сүт іріткісінің, кристаллизаттың, шикі қанттың, тағамдық, рафинадталған және фармокопейлік сүтті қанттың құрамы және физикалық-химиялық қасиеті;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын қолдану тәртібі;

қолданылатын шикізат және сүтті қанттың сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;

есептеу және есептілік жүргізу тәртібі.

### **185-параграф. Тұзды ірімшік жасаушы, 3-разряд**

414. Жұмыс сипаттамасы:

бактериалды ұйытқыны қолдана отырып пастерленген сүттен брынза жасау процесін жүргізу;

сүтті бір қалыпқа келтіру, ұйытуға дайындау (қоспаны қыздыру, ұйытқы салу, химикаттар, ұйытатын фермент);

сүтті ұйыту процесін қадағалау;

қоюлығын органолептикалық түрде айқындау;

қоюын кесу, орнату және араластыру;

дәннің суын алуды және іріткі қышқылдығының өсуін бақылау;

іріткі бөлігін алып тастау;

формалау үстелін және рамаларды дайындау;

ірімшік массасын үстелге қою, дәнді біркелкі етіп жаю;

қалқан қалау, ірімшік массасын сығымдау, сығымдаудың белгілі бір температуралық режимін ұстап отыру;

белгілі бір мөлшерге дейін брусоктарға пластарды бөлу, оларды сумен салқындату;

тұзды ірімшікті тұздығы бар бассейнге орналастыру, бетіне тұз себу;

тұзды ірімшікті кезеңімен араластыру және аударып қою;

тұздау концентрациясы және температурасын тұздау процесінде және сапасын бақылау;

ағаш бөшкелерді, тұздықты талап етілетін концентрацияға дейін дайындау;

тұзды ірімшік бөліктерін бөшкелерге қалау, тұз себу, тұздық құю;

жетілу процесін бақылау, қажеттігіне қарай тұздық құю;

бөшкеден тұздықты төгу;

тұзды ірімшікті өлшеу;

тұздықты сүзгілеу, жаңарту;

тұзды ірімшікті бөшкелерге қалау, таңбалау, тиеу.

415. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

тұзды ірімшік өндіру технологиясы;

сүт және тұзды ірімшіктің құрамы және негізгі қасиеті;

пайдаланылатын шикізат пен тұзды ірімшіктің сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізат пен материалдардың шығу нормасы.

## **186-параграф. Тұзды ірімшік жасаушы шебер, 4-разряд**

416. Жұмыс сипаттамасы:

бактериалды ұйытқыны қолдана отырып пастерленген сүттен брынза жасау процесін жүргізу;

түсетін шикізатты есептеу және бақылау, зертханалық талдау негізінде және органолептикалық түрде сапасы мен жарамдылығы бойынша сұрыптау;

сүтті майы бойынша қалпына келтіру есептерін жүргізу;

бактериалды ұйытқы, химикат және ферменттің қажетті санын есептеу;

бактериалды ұйытқыны қажетінше жасау;

қоспаны ұйыту процесін бақылау;

қоюының дайындығын айқындау, оны кесу, дәнді салу және араластыру, іріткі бөлігін алып тастау, дәннің дайындығын айқындау;

формалау үстеліне ірімшік массасын айналдырып қоюға, сығымдауға және пластыны кесуге қатысу;

тұзды ірімшікті бассейнде тұздау процесін қадағалау;

тұздау процесінің технологиялық параметрлерін, тұзды ірімшіктің жетілуін бақылау

;

тұзды ірімшіктің сапасын бағалау, тиеуге дайындау;

есептеу және есептілікті жүргізу.

417. Білуге тиіс:

тұзды ірімшік өндіру технологиясы;

сүт және тұзды ірімшіктің құрамы мен физикалық-химиялық қасиеті;

қолданылатын шикізаттың және тұзды ірімшіктің сапасына қойылатын талаптар;  
қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы;  
есептеу және есептілік жүргізу тәртібі.

### **187-параграф. Ұйытқы өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

418. Жұмыс сипаттамасы:

таза дақылды зертханалық ұйытқылардан өндірістік ұйытқы жасау процесін жүргізу ;

өндірістік ұйытқы өндіруде қолданылатын ыдысты және өзге де керек-жаракты стерилдеу;

шикізатты пастерлеу және салқындату;

шикізатты ұйыту, ұйытудың температурасын бақылау-өлшеу аспаптары бойынша және ұйытқының дайын болуын қадағалау;

ұйытқыны бактериалды талдауға зертханаға жіберу және қышқылдығын айқындау;

өнімнің түрлерін өндіру үшін ұйытқыны қызметіне қарай жіберу;

берілген концентрацияда жуатын ерітіндіні жасау.

419. Білуге тиіс:

сүт қышқылы өнімдері, май және ірімшік микробиология негіздері;

өндірістік ұйытқы жасау жөніндегі технологиялық нұсқаулықтар мен ұйытқыға қойылатын талаптар.

### **188-параграф . Ұйытқы өндіру операторы, 5-разряд**

420. Жұмыс сипаттамасы:

басқару пультынан автоматты желі өндірістік ұйытқы жасау және жабдықтарды жуу процесін жүргізу;

шикізатты пастерлеу және салқындату, зертханалық ұйытқыларды шикізатты ұйытуда пайдалану, ұйыту температурасын бақылау-өлшеу аспаптары бойынша және ұйытқының дайын болуын қадағалау;

ұйытқы сынамасын зертханаға бактериалдық талдауға жіберу және қышқылдығын анықтау;

өнімнің түрлерін өндіру үшін ұйытқыны қызметі бойынша жіберу;

берілген концентрацияда жуатын ерітіндіні құрастыру.

421. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылысы;

қышқыл сүт өнімдердің, май және ірімшік микробиологиясы негіздері және оларды өндірудің технологиясы;

өндірістік ұйытқы жасау жөніндегі технологиялық нұсқаулықтар және ұйытқыға қойылатын талаптар;

жуатын және дезинфекциялайтын ерітінділердің қызметі және дайындау тәртібі;  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі мен пайдалану тәртібі.

### **189-параграф. Ұлтабар ұнтақ және тағамдық пепсин жасаушы, 4-разряд**

422. Жұмыс сипаттамасы:

экстракция әдісімен ұлтабар фермент және автолиз әдісімен тағамдық пепсин алу технологиялық процесін жүргізу;

экстрактіні салқындату, сүзгілеу, есеп бойынша тұз және тұз қышқылын салу;  
ұздықты тұндыру, тығыздау, оны қапта сығымдау, центрифугалау және кептіру;

ұнтақ болғанша шар диірменде ұлтабарды (пепсин) ұсату, елеу;

ұнтақты кептірілген және еленген тұзға араластыру;

тұз сала отырып және мұқият араластырып өнімді стандартты белсенділікке жеткізу

423. Білуге тиіс:

ұлтабар фермент және тағамдық пепсин өндіру технологиясы;

қолданылатын шикізаттың құрамы және физикалық-химиялық қасиеті;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы және пайдалану тәртібі;

қышқылды тұтыну тәртібі;

ұлтабар ұнтақ пен тағамдық пепсинге қойылатын талаптар.

### **190-параграф. Фризерлеуші, 4-разряд**

424. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз істейтін фризерлерде балмұздақ қоспасын фризерлеу (ауа толтыру) процесін жүргізу;

сүт құбыржолдарына сүзгі орнату;

фризерді іске қосу және оған балмұздақ қоспасын салу;

қоспаны араластыруды, фризердің және тез мұздататын аппараттардың температуралық режимін бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу, балмұздақтың дайын болуын органолептикалық тәсілмен тексеру;

балмұздақтың ораудан алу аппаратына және тез мұздататын аппаратқа біркелкі жіберілуін, сондай-ақ ағын желісі автоматтарының синхронды жұмысын қамтамасыз ету;

араластырылған қоспаны гильзаларға және құлақшаларға жіберу;

балмұздақты ұсақ орау құлақшаларына, генераторлық формаларға немесе жетілдіру камераларына жіберу;

қажеттігіне қарай оралмаған балмұздақты орауға қатысу; порциялардың салмағын бақылау;

әрбір порция салмағын өлшеу;



жабдықтың жұмысындағы кемшіліктерді жою;  
қызмет көрсетілетін жабдықты бөлшектеу;  
есептеу және есептілік жүргізу.

425. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтың құрылысы;  
оның жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері;  
балмұздақ өндіру технологиясы;  
балмұздақтың сапасына қойылатын талаптар;  
есептеу және есептілік жүргізу тәртібі.

426. Кезеңімен істейтін фризерлерде жұмыс істегенде – 3-разряд.

### **191- параграф. Фризерлеуші, 5-разряд**

427. Жұмыс сипаттамасы:

басқару пульті бар алмаспалы ұштамалы (экструдер) жартылай автоматтармен және автоматты фризерлермен жарақталған ағынды механизацияланған және автоматты желілерде балмұздақ қоспасы параметрлерін автоматты түрде реттеп және ұстай отырып, фризерлеу процесін жүргізу;

өндірістік бағдарламаға сәйкес балмұздақ қоспасын реттегіштер және араластырғышы бар аралық ыдыстарды толтыру;

эталон бойынша балмұздақтың араласуын айқындау;  
ауаның жіберілуін реттеу;

балмұздақты формалау құрылғыларына, орау автоматтары мен жетілдіру (тез мұздататын) камераларына біркелкі етін жіберілуін қамтамасыз ету;

электромеханикалық және электронды синхронизаторлардың көмегімен ағынды-механизацияланған және автоматты желілердің жабдықтарын синхронды жұмысын қамтамасыз ету;

фризерлерді еріту.

428. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін желілердің құрылысы және кинематикалық схемасы;  
балмұздақ өндірудің технологиялық процесі;

балмұздақ өндіру жөніндегі нормативтік-техникалық құжаттамасының негізгі тәртібі;

электромеханикалық және электронды синхронизаторлардың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының және автоматиканың құрылымы;

балмұздақтың араласуын айқындау тәртібі.

### **192-параграф. Шұжықты ірімшік ыстаушы, 2-разряд**

429. Жұмыс сипаттамасы:

шұжық ірімшігін ыстау камераларында ыстау процесін жүргізу;  
ыстау камераларына ірімшік батоны бар раманы салу;  
пештерге отын салу, ыстаудың температуралық режимін реттеу;

ыстау процесінің аяқталуын сыртқы түріне қарап және ірімшік батонының құрылымына қарай анықтау;

ыстау камераларынан ірімшік батонын түсіру және оларды салқындатуға жіберу;  
пештің күлін алу.

430. Білуге тиіс:

ыстау камерасының құрылысы;

шұжық ірімшігін өндіру технологиясының негіздері;

шұжық ірімшігінің сапасына қойылатын талапта шұжық ірімшігінің ыстау процесіне байланысты болатын кемшіліктері.

### **193-параграф. Ірімшік жасаушы, 2-разряд**

431. Жұмыс сипаттамасы:

сүті бар флягаларды таразыға жіберу;

сүтті қабылдау бұлауларына құю;

іріткіні қолмен алып тастай отырып ірімшік бұлауларынан іріткінің бөлігін төгу;

ірімшік бұлауларында пластының пайда болуы және кесу кезінде ірімшік массасын формаларға қалау;

ірімшік іріткісін сепараттау;

ірімшік салынған формаларды сығымдағыштарға тасымалдау, ал сығымдалған ірімшікті тұздау бөлімшесіне жіберу;

ірімшікті ұстау операцияларын жүзеге асыруда ірімшіктерді арбамен тасымалдау;

ірімшіктерді тиеуге дайындау;

жәшіктерді таңбалау;

ірімшіктерді қағазбен орау, оларды жәшіктерге салу.

432. Білуге тиіс:

сүт және ірімшіктің негізгі қасиеттері;

ірімшік өндіру технологиясының негіздері;

түрлі ірімшікті ұстаудың негізгі тәртібі;

жуатын және дезинфекциялайтын құралдардың қызметі және құрамы;

орау тәртібі.

### **194-параграф. Ірімшік жасаушы, 3-разряд**

433. Жұмыс сипаттамасы:

майсыз ірімшік өндіру процесін жүргізу;

бұлауларды белгіленген пропорцияда сүтпен және пахтамен толтыру;

ұйытқы, ұйытатын фермент және химикат салу;  
ұйыту процесін қадағалау;  
қоюлануын айқындау;  
қоюлықты кесу, қойылым, астықты өңдеу;  
іріткіні төгу;  
ірімшікті дәнде технологиялық нұсқаулыққа сәйкес тұздау;  
ірімшікті формалау;  
өздігінен сығымдалуды жүргізу, ірімшікті технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес сығымдау;  
ірімшікті бөшкелерге формалауда – дәнді тығыздап салу, сығымдау;  
ірімшікті тұздау бөлімшесіне орналастыру, ірімшікті тұздықта тұздау;  
жетілдіру, орау немесе ірімшікті пленкаға орау кезінде майсыз ірімшікті ұстау;  
ірімшікті аудару, ысқылау, жуу;  
ірімшікті таңбалау және парафиндеу;  
бөшкелерге формаланған ірімшіктің бетіне парафин қоспасын құю;  
өлшеу, орау, тиеуге дайындау.

434. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;  
майы алынған сүт, пахта және ірімшіктің құрамы мен қасиеті;  
майсыз ірімшік өндіру технологиясы;  
қолданылатын шикізат және ірімшіктің сапасына қойылатын талаптар;  
қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормасы.

## **195-параграф. Ірімшік жасаушы, 4-разряд**

435. Жұмыс сипаттамасы:

бұлауларда, ірімшік жасағыштарда майлы ірімшік өндіру процесін жүргізу;  
жабдықтарды жұмысқа дайындау;  
бұлауларды немесе ірімшік жасағыштарды сүтке толтыру;  
ұйытудан алдын қоспаның майлылығын реттеу;  
ұйытқы, ұйытатын фермент ерітінділері мен химикаттарды салу, қоспаны ұйытудың қажетті температурасына жеткізу;  
ұйыту процесін қадағалау;  
дайын болуын айқындау. Іріткіні алып тастау, қышқыл сүт процесін реттеу, ірімшік массасын дәнде ішінара тұздау, ірімшік дәнін араластыру;  
формалаудың құю тәсілімен іріткісі бар дайын дәнді формалауға жіберу;  
бұлауларда ірімшікті формалауда пластының пайда болуы және сығымдау, пластыны кесуге қатысу және ірімшік массасын формаларға қолмен қалау;

ірімшіктің өздігінен сығымдалу және сығымдау процесін, оны тұздау бөлімшесіне жіберуді бақылау.

436. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;

сүт және ірімшіктің құрамы және негізгі қасиеттері;

шикізат өндіру технологиясы;

ірімшікте болатын кемшіліктер мен олардың алдын алу әдістері;

қолданылатын бақылау-өлшеу және реттейтін аспаптардың қызметі және пайдалану тәртібі;

қолданылатын шикізат және ірімшіктің сапасына қойылатын талаптар.

### **196-параграф. Ірімшік жасаушы шебер, 5-разряд**

437. Жұмыс сипаттамасы:

жылына 300 тоннаға дейін ірімшік өндіретін ірімшік өндіру процесін бұлауларда, ірімшік дайындағыштарда жүргізуді басқару;

түсетін шикізатты есептеу;

сүтті сапасына қарай сұрыптау және зертханалық талдаулар негізінде және органолептикалық тәсілмен ірімшіктің жарамдылығын айқындау;

сүтті май және ақуыз құрамына қарай қалпына келтіру және бактериалдық ұйытқы, химикат, ұйытатын ферменттің қажетті мөлшерін айқындау;

қажет болғанда бактериалдық ұйытқы дайындау;

бұлауларда, ірімшік дайындағыштарда ірімшік әнін өңдеу процесін бақылау;

формалаудан алдын ірімшік дәнінің дайындығын айқындау;

ірімшікті формалау және сығымдау процесін бақылау;

ірімшіктің белсенді қышқылдығын индикаторлық әдіспен кезеңімен тексеру;

ірімшікті өлшеу және тұздау бөлімшесіне жіберу;

жабдықтарды, формаларды, керек-жарақтарды жуу сапасын бақылау;

есептеу және есептілік жүргізу;

ірімшіктің сапасын бағалауға қатысу.

438. Білуге тиіс:

сүт пен ірімшіктің құрамы мен физикалық-химиялық қасиеттері;

ірімшік өндіру технологиясы;

ірімшікте болатын кемшіліктер мен олардың алдын алу әдістері;

қолданылатын шикізат және ірімшіктің сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын шикізат және материалдардың шығу нормалары;

есептеу және есептілікті жүргізу тәртібі.

439. Жылына 300 тоннадан артық ірімшік өңдеуде – 6-разряд.

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

## **197-параграф. Ірімшік жуушы, 2-разряд**

441. Жұмыс сипаттамасы:

ірімшікті контейнер стеллажына немесе стационарлық стеллаждарға қалау;  
жетілдіру процесінде стеллаждардағы ірімшікті кезеңімен ауыстырып отыру;  
ірімшікті бұлаула щеткамен жуу, кептіру, стеллаждар мен сөрелерді жуу;  
жетілдіру процесінде ірімшікті ысқылау;

ірімшікті температуралық-ылғалдық режимі басқа камераларға ауыстыру;

балқытылған ірімшік өндіруде – ұлтабар ірімшіктерді орауын ашу, парафин қабатын, зақым келген қабығын, жарықтарын, таңбалау сандарын, іріген жерлерін жою үшін ірімшікті өңдеу;

ірімшікті жуу және оны қыздырылған және ұйытылған іріткімен өңдеу;  
оларды одан әрі өңдеуге жіберу.

442. Білуге тиіс:

ірімшіктің құрамы мен қасиеті;  
ірімшік өндіру технологиясының негіздері;  
ұлтабар ірімшікті ұстау тәртібі;  
ұлтабар ірімшікке қойылатын талаптар.

## **198-параграф. Ірімшік жуушы, 3-разряд**

443. Жұмыс сипаттамасы:

ірімшікті түрлі үлгідегі машиналарда жуу және кептіру, су және ауа температурасын бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу;

ірі ірімшіктерді (швейцарлық, кеңестік және тағы басқа) қолмен жуу;

стеллаждарды арнайы машиналарда жуу;

қатты және ұлтабар ірімшіктерді камераларда жетілдіру процесінде ұстау ірі ірімшіктерді кезеңімен тұздап отыру, оларды щеткамен өңдеу;

жұмсақ ірімшіктерді жетілдіру кезінде қоймалжың заттың пайда болуын қадағалап отыру, оны сүрту, ылғал салфеткамен сүрткілеу;

қажет болғанда рокфор ірімшігінің ұштарын шаншу, көгерген жерлері көбейіп кеткенде тазалау, қоймалжыңын алып тастау, ірімшікті пергаментке немесе фольгаға орау;

тиеуден алдын ірімшіктерді жәшіктерге салу.

444. Білуге тиіс:

ірімшіктің құрамы және қасиеті,  
ірімшік өндіру технологиясының негіздері;  
ірімшіктің түрлерін ұстап отыру тәртібі;  
ірімшікті жетілдірудегі шығу нормасы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы және пайдалану тәртібі;  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының қызметі және үлгілері;  
ірімшік орауға қойылатын талаптар.

### **199-параграф. Ірімшік сығымдаушы, 3-разряд**

445. Жұмыс сипаттамасы:

туннельді пневматикалық сығымдағыштан басқа түрлі құрылымдағы сығымдағыштарда ұсақ ірімшіктерді сығымдау процесін жүргізу;  
формаланған ірімшіктерді формалағыш аппараттардан, іріткі бөлгіштерден немесе ірімшік бұлаулардан жіберу немесе тасымалдау;  
қалыпты формаларда сығымдауда ірімшіктерді салфеткаларға немесе серпянкаларға таңбалау, орау;  
сығымдауға түсетін ірімшік массасын қышқылдығына, ылғалдығына және температурасына қарай қажетті режимін айқындау;  
перфорирленген металл немесе пластмасса қосындылармен формаларды құрастыру;  
бақылау-өлшеу аспаптары бойынша сығымдау процесіндегі қысымды бақылау, реттеу;  
ірімшікті тығыздау сипатын қадағалау;  
ірімшік түрлеріне қарай технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес ұсақ ірімшіктерді қайта сығымдау;  
сығымдағыштарды жұмысқа дайындау және баптау;  
ірімшіктерді өлшеу, оларды тұздау бөлімшесіне жеткізу.

446. Білуге тиіс:

ұсақ ірімшіктердің құрамы мен түрлерінің қасиеті;  
ұсақ ірімшік өндіру технологиясы;  
ұсақ ірімшікті сығымдау процесіне және сапасына қойылатын талаптар;  
қызмет көрсетілетін сығымдағыштардың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы;  
сығымдау сапасына байланысты ұсақ ірімшікте болатын кемшіліктер.

### **200-параграф. Ірімшік сығымдаушы, 4-разряд**

447. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі құрылымдағы сығымдағыштарда ірі ірімшіктерді, сондай-ақ ұсақ ірімшіктерді туннельді пневматикалық сығымдағышта сығымдау процесін жүргізу;  
сығымдағыштарды жұмысқа дайындау;  
сығымдауға түсетін ірімшік массасын қышқылдығына, ылғалдығына, температурасына қарай сығымдау режимін айқындау;  
қалған іріткі қалдықтарын алып тастау үшін ірі ірімшіктерді тесу;

технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес ірімшікті қайта сығымдау, оларды сығымнан алу және сығымдау сапасын тексеру;

сығымдағыштарды баптау.

448. Білуге тиіс:

ірі және ұсақ ірімшіктердің құрамы мен түрлерінің қасиеті;

ірі және ұсақ ірімшік өндіру технологиясы;

ірімшікті сығымдау және сапасына қойылатын талаптар;

сығымдау сапасына байланысты ірімшікте болатын кемшіліктер;

қызмет көрсетілетін сығымдағыштардың құрылысы және кинематикалық схемасы;

оларды баптау тәсілдері мен тәртібі.

## **201-параграф. Ірімшік тұздаушы, 3-разряд**

449. Жұмыс сипаттамасы:

ұсақ ұлтабар ірімшік тұздау процесін жүргізу;

сығымдаудан кейін ірімшікті қабылдап алу, ірімшіктің сапасын тексеру;

тұздықты бассейндерге, контейнерлерге немесе контейнерсіз ірімшікті орналастыру

;

тұздаудың технологиялық режимін сақтау;

тұздық әзірлеу, пастерлеу, салқындату, ағарту, талап етілетін температураны ұстап отыру, тұздықты концентрациялау және қышқылдау; оны циркуляциялау немесе араластыруды жүзеге асыру; тұздықты сүзгілеу;

контейнерсіз тұздауда – ірімшікті бір, екі, үш қатарға орналастыру, ірімшіктің тұздықтан шығып тұрған жерлерін серпianка, тұздық жағу.

450. Білуге тиіс:

ұсақ ірімшік өндіру және тұздау технологиясы;

ірімшіктің құрамы және физикалық-химиялық қасиеттері;

тұздаудың сапасына байланысты болатын кемшіліктер;

олардың алдын алу және жою әдістері;

тұздық әзірлеу тәртібі;

ірімшікті тұздауда кететін шығын нормасы;

есептеу негіздері.

## **203-параграф. Ірімшік тұздаушы, 4-разряд**

451. Жұмыс сипаттамасы:

ірі ұлтабар ірімшік тұздау процесін жүргізу;

ірімшіктің жоғарғы жағын жабық серпianкамен тұздау, ірімшіктің басын кезеңімен араластырып отыру;

тұзды ерітіндімен ірі ірімшіктердің жекелеген түрлерін жуу, араластыру, бассейндерде ірімшікті тұздағаннан кейін таза дөңгелектерге қалау және оларды кептіру;

жетілдіру процесінде ірімшіктерді тұздау, тұздау үшін щеткамен өңдеу;

тұздықтың талап етілетін параметрлерін қолдау, оны жаңарту.

452. Білуге тиіс:

ірі ірімшік өндіру және тұздау технологиясы;

ірімшіктің құрамы және физикалық-химиялық қасиеттері;

тұздаудың сапасына және одан әрі жетілдіруге байланысты болатын кемшіліктер;

олардың алдын алу және жою әдістері, тұздықтың технологиялық параметрлеріне қойылатын талаптар;

ірімшікті тұздауда және жетілдіруде кететін шығын нормалары;

есептеу және есептілік жүргізу тәртібі.

## **203-параграф. Ірімшік формалаушы, 2-разряд**

453. Жұмыс сипаттамасы:

шұжық ірімшігін оларға тиісті форма беру және тығыз салу үшін батондарды байлау;

батондарды таяқшаларға және рамаларға ілу;

батондарды ыстауға жіберу;

шұжық ірімшігін және шпагат қабығын жұмыс орнына тасымалдау.

454. Білуге тиіс:

шұжық ірімшігін батондардың белгіленген формасына және мөлшеріне сәйкес байлау тәсілі;

шпагаттың шығын нормасы.

## **204-параграф. Ірімшік формалаушы, 3-разряд**

455. Жұмыс сипаттамасы:

пластылы ірімшікті формалау немесе үйінділеу процесін жүргізу;

формаларды дайындау, оларды арба үстелге орнату немесе формалайтын жерге транспортермен жіберу;

формалау аппаратын жұмысқа дайындау;

ірімшік дәнін қабылдау, біркелкі биіктіктегі пласты пайда болуы үшін оны біртегіс етіп жаю;

іріткіні алып тастау, пластыны сығымдау;

манометр бойынша қысымды бақылау және оны реттеу;

пышақ рамасымен ірімшік пластысын кесу, есікті жібергенде көлденең бағытта кесу

;



пластиналарды шаю, аппаратты құрастыру;  
ірімшік брусоктарын аппарат пластинасынан алу, формаларға қалау;  
ірімшікті үйінділеп формалауда діріл балғасын, іріткіні ажыратқышты немесе формалау жартылай автоматын дайындау;  
іріткіні тартатын сорғыны іске қосу;  
формаларды жекелеп немесе топтау тәсілімен таратып құю құрылғысы арқылы толтыру, жартылай автоматқа қызмет көрсетуде формаларды жіберу және түсіру;  
қабыққа масса толтырудың қажетті тығыздығын сақтай отырып түрлі құрылымдағы шприцтермен ірімшік массасын формалау процесін жүргізу;  
балқытылған ірімшік массасын қабылдау және шприцті зарядтау;  
жабдықтарды жұмысқа дайындау;  
күпшектерді орнату және ауыстыру;  
бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қысымды және вакуум шприцтердегі зарядтың аяқталуын реттеу;  
шұжық ірімшігінің батондарын байлауға жіберу.

456. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;  
ірімшіктің құрамы және негізгі қасиеттері;  
түрлі ірімшікті формалау процесінің технологиясы;  
формалаудың сапасына байланысты болатын ірімшіктің кемшіліктері;  
ірімшік массасын қабыққа толтыру сапасына және тығыздығына қойылатын талаптар;  
қабық және ірімшік массасының шығу нормасы.

## **205-параграф. Ірімшікке полимерлік және парафин қабат жағу аппаратшысы 2-разряд**

457. Жұмыс сипаттамасы:  
шұжықты ірімшікті парафиндеу процесін жүргізу;  
полимерлік-парафин балқыма дайындау, ұсақтау және парафинерді толтыру;  
талап етілетін температураға дейін балқыманы қыздыру;  
шұжықты ірімшікті парафиндеуге дайындау, кесу, рейкаларға ілу;  
ірімшік батондарын белгіленген температурада парафиндеу, кептіру үшін батонды рейкаларды ілу.

458. Білуге тиіс:

парафинерлердің құрылымы және қызмет көрсету тәртібі;  
шұжықты ірімшіктің құрамы мен қасиеті;  
балқытылған ірімшік өндіру технологиясының негіздері;  
шұжықты ірімшікті парафиндеуге қойылатын талаптар.

## **206-параграф. Ірімшікке полимерлік және парафин қабат жағу аппаратшысы, 3-разряд**

459. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі үлгідегі аппараттардың көмегімен ұлтабар ірімшігін парафиндеу және полимер қабат жағу процесін жүргізу;

каркас қабат жағу композициясын дайындау, араластыру, сүзгілеу, қабат жағу аппаратына салу;

парафин балқымасын немесе полимер қабатты жағу үшін ірімшіктерді іріктеу;

қабатты жағудан алдын ірімшіктердің сыртын термиялық өңдеу, кептіру;

ірімшіктерді парафиндеуден алдын немесе қорғау қабатын жағудан алдын таңбалау;

ірімшікті қабат жағу үшін парафинер немесе аппараттардың ұстағыштарына қалау;

парафин балқымасы жағылмаған жерлерді қолмен парафиндеу;

композиция жағу процесінен кейін каркас қабат жағуда – ірімшіктерді арнайы машинада кептіру;

парафин балқыма немесе полимер қабат жағылған ірімшіктерді контейнер стеллаждарына қалау.

460. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

ірімшіктің, парафин балқыманың және полимерлік қабаттың құрамы және қасиеті;

ірімшік өндіру технологиясының негіздері;

түрлі ірімшік түрлеріне парафин және полимер қабат жағуға қойылатын талаптар;

ірімшіктерді таңбалау тәртібі.

## **207-параграф. Ірімшікті жетілдіру жөніндегі ірімшік жасаушы, 4-разряд**

461. Жұмыс сипаттамасы:

ірімшікті жетілдіру процесін жүргізу;

сығымдаудан кейін ірімшікті қабылдау, сығымдау сапасын тексеру;

ірімшікті тұздау процесін бақылау, тұздаудың қажетті технологиялық режимді қолдау;

ірімшікті қалау, жуу, ысқылау, айналдыру, парафиндеу жөніндегі жұмыстарды, оларды пленкаға орауды басқару;

түрлі температуралық және ылғалды режимді камераларда жетілдіруді бақылау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштеріне сәйкес ірімшікті жетілдіру режимін реттеу;

ірімшіктің сапасын бағалауға қатысу;

ірімшіктерді тиеуден алдын жәшіктерге орауды басқару.

462. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы;  
ірімшіктің құрамы мен негізгі қасиеттері;  
өндірілетін ірімшік өндіру технологиясы, жетілдіру процесінде;  
туындайтын ірімшікте болатын кемшіліктер;  
жетілдіруде ірімшіктің шығу нормасы;  
ірімшіктің сапасына қойылатын талаптар.

## **208-параграф. Ірімшікті жетілдіру жөніндегі ірімшік жасаушы шебер 5-разряд**

463. Жұмыс сипаттамасы.

жылына 300 тоннаға дейін ірімшік өндіруде ірімшікті жетілдіру процесін жүргізу;  
ірімшікті тұздау және сақтау процесін басқару;  
сығымдаудан кейін тұздау бөлімшесіне түсетін ірімшік сапасын бақылау;  
ірімшік сапасын бағалау;  
ірімшік партияларын тиеуге дайындау, қажетті құжаттарды ресімдеу;  
қолданыстағы нормалар бойынша ірімшікті жетілдіруде шығынын айқындау;  
есептеу және есептілік жүргізу.

464. Білуге тиіс:

сүт және ірімшіктің құрамы мен физикалық-химиялық қасиеттері;  
түрлі ірімшік өндіру мен жетілдіру технологиясы;  
ірімшікте болатын кемшіліктер мен өндіру және жетілдіру кезінде олардың алдын алу және жою әдістері;  
ірімшіктің сапасына қойылатын талаптар;  
жетілдіру кезінде ірімшіктің шығу нормасы;  
есеп және есептілік жүргізу тәртібі.

465. Жылына 300 тоннадан артық ірімшік өндіруде – 6 - разряд.

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

## **5 - тарау. Сүйек өңдеу және желім өндірістерінің жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **209-параграф. Буланған сүйекті тартушы (диірменші), 4-разряд**

467. Жұмыс сипаттамасы:

шар диірмендерде кейіннен елей отырып буланған сүйекті тарту (ұсақтау) процесін жүргізу;

елеу талдамасының нәтижелері бойынша буланған сүйекті ұсақтау деңгейін реттеу;  
ұсақтаудың берілген деңгейінен ауытқу себептерін жою;

тасымалдайтын құрылғылардың көмегімен шар диірменін біркелкі және үздіксіз толтырып отыру және пневмокөлік құрылғыларының көмегімен түсіру;

тасымалдаушы құрылғылардың жұмысын бақылаушы.

468. Білуге тиіс:

шар диірменінің құрылымы;

тартуға кететін шикізаттың сапасына және өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

буланған сүйек тарту сапасына қойылатын талаптар;

сүйек ұнының ылғалдығын, қоспаны және тартуды айқындау тәртібі.

## **210-параграф. Газбен консервілеу аппаратшысы, 4-разряд**

469. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті газбен консервілеу аппаратшысының басшылығымен күкірт ангидридіден немесе күкірт қышқылымен сутегі тотығымен газ аппараттарда және құрылғыларда өңдеу арқылы желім және желатин сорпаларды консервілеу процесін жүргізу;

күкірт пештер мен газды аппараттарды жұмысқа жіберу;

күкірт пештерінде күкіртті жағу арқылы күкіртті ангидрид алу процесін жүргізу;

күкірт ангидридін мен буланған сорпаларды газ аппараттарына жіберу;

өңделген бульондарды уақытылы құю және өндірістік кейінгі сатысына жіберу;

сынама алу және талдау жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша бульондарды өңдеу дәрежесін айқындау;

ремонтқа дайындайтын құрылғы.

470. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі, күкірт ангидридін алудың технологиялық процесі;

бульондарды концентрациялауға байланысты консервілеу режимдері;

желім және желатиннің физикалық-химиялық қасиеті;

консервілеу жолымен бульон өңдеудің технологиялық процесі.

## **211-параграф. Газбен консервілеу аппаратшысы, 5-разряд**

471. Жұмыс сипаттамасы:

күкірт ангидридіден немесе күкірт қышқылымен сутегі тотығымен газ аппараттарда және құрылғыларда өңдеу арқылы желім және желатин бульондарды консервілеу процесін жүргізу;

консерванттар мен бульондардың сапалық көрсеткіштеріне байланысты консервілеу режимін айқындау;

күкірт, күкірт қышқылы және сутегі тотығының қажетті мөлшерін есептеу және әзірлеу;

күкірт пештерінің режимін, буланған бульон және күкірт ангидридін газ аппараттарына жіберу режимін реттеу;

баллондағы күкірт ангидридін, булағыштағы майды, қанықтыру бачогындағы суды тексеріп отыру;

күкірт ангидридiнiң бiтуiне қарай баллондарды ауыстыру;

газдың температурасын, қысымын және түсу жылдамдығын және өзге де технологиялық режимдердің өзге де параметрлерін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері және жүргізілетін талдаулардың нәтижелері бойынша бақылау;

өңделген бульондардың уақытылы құйылуын қамтамасыз ету;

технологиялық режим нормаларынан ауытқу себептерін жою;

жөндеуден жабдықты қабылдау;

жабдықтың, коммуникациялардың, бақылау-өлшеу аспаптары мен қорғану құрылғыларының жағдайын тексеру.

472. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және пайдалану тәртібі, жөндеуден қабылдау;

күкірт, күкірт газының шығу нормасы;

бульонның концентрациясына байланысты консервілеу режимдері;

газ температурасы, қысымы мен жылдамдығын бақылау тәсілдері;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы мен пайдалану тәртібі.

## **212-параграф. Диффузорларды тиеуші (түсіруші), 3-разряд**

473. Жұмыс сипаттамасы:

диффузорларды қолмен немесе механизмдердің көмегімен тиеу және түсіру;

элеваторлардың, жуу барабандарының, тар теміртабандардың, айналмалы дөңгелектер мен вагоншалардың тиейтін көлік механизмдерінің жұмысын тексеру және сынамалау;

диффузорларды шрот тиеуге дайындығын тексеру;

шротты транспортерге біркелкі таратылуын қадағалау және оны диффузорлар бойынша қызметіне қарай (желім және желатин өңдеуге) бөлу;

буланған сүйекті диффузорлардан рельсті вагоншаларға немесе арбаларға түсіру.

474. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

пайдаланылатын шикізаттың сұрыптауы, шрот тиеу нормалары мен кезеңділігі;

диффузорлардың орналасуы және нөмерленуі;

қызметіне қарай буланған сүйек пен шроттың сапасына қойылатын талаптар.

## **213-параграф. Елеуші, 3-разряд**

475. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен істейтін елек бураттарда шрот қалдықтарын елеу және сұрыптау процесін жүргізу;

жабдықтарды дайындау және сынамау;

шрот қалдықтарын елек бураттарға жіберуді реттеу;

жабдықты елеу сапасын және біркелкі салуды бақылау;

азот қалдықтарын кейіннен штабельге қалай отырып ыдысқа орау;

шроттың ірі бөліктерін қайталап жылтыратуға жіберу;

елек бетін бөлшектеу, құрастыру, тазалау және ауыстыру;

механизмдерді тазалау және майлау;

жабдық жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жою.

476. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылымы;

шрот қалдықтарын елеу тәртібі;

азот қалдықтарының сапасына қойылатын талаптар.

## **214-параграф. Желім және желатин кептіру аппаратшысы, 5-разряд**

477. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі үлгідегі кептіргіштерде желім және техникалық желатин кептіру процесін жүргізу;

кептіргіштердегі желім және техникалық желатині бар вагоншаларды толтыру, орналастыру және жарысуын реттеу;

желім галертасы қабатын кептіру, концентрациясын және қалыңдығының температуралық режимін, кептіргіштердің желдеткіш құрылғылары мен калориферлерінің жұмысын бақылау-өлшеу аспаптары бойынша қадағалау және реттеу ;

кептіру аппаратының аймақтары бойынша ауаның салыстырмалы ылғалдығын және температураны айқындау, желім және техникалық желатин плиткаларын біртегіс кебуін айқындау;

кептіру процесінің аяқталғанын зертханалық талдау деректері бойынша айқындау;

кептіргіш арналардағы желімді сұрыбына қарай есептеу;

кептіру камераларына қажетіне қарай желім және техникалық желатині бар вагоншалар салу; құрғақ желімді түсіру, кептіргіш арналарды күкірт газымен газдау;

жабдықтардың жұмысындағы ақаулықтарды жою.

478. Білуге тиіс:

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптары мен қосалқы жабдықтардың түрлі үлгідегі кептіргіштердің құрылымдары мен жұмыс істеу принципі;

желімнің, техникалық желатиннің және атмосфералық жағдайларының физикалық-химиялық қасиетіне байланысты кептіру процесінің режимін;

желім және желатиннің мемлекеттік стандарттары, қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ұсақ кемшіліктерді жою тәртібі.

479. Анағұрлым жоғары білікті желім және желатин кептіру аппаратшысының басшылығымен түйіршіктелген және қабыршақталған желімді кептіру процесін жүргізуде - 4-разряд.

## **215-параграф. Желім түсіруші, 3-разряд**

480. Жұмыс сипаттамасы:

желім плиткалары мен техникалық желатинді желатиндейтін үстелден және формалардан түсіру, және оны кептіруге жіберу;

желім плиткаларын рамалардан, торшалардан және сөрелерден кептіргеннен кейін түсіру және оларды орау;

желім плиталарын және техникалық желатинді түсіне, мөлшеріне, формасына және ылғалдығына қарай сұрыптау;

желім плиталарын және техникалық желатинді сұрыптаулары бойынша ыдысқа орау;

оралған өнімді жұмыс орнына жіберу, қаптарды тігу, биркалар мен этикеткаларды жапсыру.

481. Білуге тиіс:

желім және техникалық желатиннің мемлекеттік стандарттары;

желім мен техникалық желатинді сұрыптары, сыртқы түрі бойынша сұрыптау тәсілдері;

даяр өнімді түсіру және қалау тәртібі;

желім және техникалық желатинді кептіруге арналған торлардың мөлшері;

желім және техникалық желатин кептіру рамкаларын жөндеу және шпагатты тарту тәртібі.

482. Желім және техникалық желатин кептіру торшаларын дайындау, қанарларды тігу және биркаларды байлау жөніндегі жұмыстарды орындауда - 2-разряд.

483. Этикеткаларды жапсыру және желім плиткаларын есептеу жөніндегі жұмыстарды орындауда – 1-разряд.

## **216-параграф. Желім шикізатын қабылдаушы, 4-разряд**

484. Жұмыс сипаттамасы:

сүйек немесе жұмсақ шикізатты өндіріске қабылдау;

шикізат сапасы мен санын тексеру, шикізаттың ластану деңгейінің түрін айқындау;

көтергіш-көлік құрылғысының көмегімен автомашиналардан шикізатты түсіру;

шикізатты жеткізу орнына тасымалдау;  
желім шикізатын және бөгде заттарды іріктеу;  
аспапты және жабдықтарды жұмысқа дайындау;  
автомашиналардан шикізатты қолмен түсіру, сүйектерді бункерлерге тасымалдау.

485. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдық құрылымы;  
шикізат түрлері және олардың мемлекеттік стандарттары;  
шикізатты автомашинадан түсіру тәртібі.

## **217-параграф. Казеин желімін өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

486. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті казеин желімін өндіру аппаратшысының басшылығымен кезеңімен істейтін аппараттарда казеин желімін жасау процесін жүргізу;

желім компоненттерін дайындау: казеин, фтористі натрий, әк, мыс купоросы;

оларды ұсақтау және ылғалдық дәрежесін айқындау, өлшеу және аппараттарға қатаң белгіленген тәртіпте салу;

даяр өнімді алу, ыдысқа салу, өлшеу және этикетка жапсыру;

рецепторлық журналда жазба жүргізу; элеваторлардың, араластырғыштардың, аэрозольтранспортерлер мен желдеткіш жүйелерін қарау және жұмысқа дайындау;

жабдықты тазалау және майлау;

шикізат және материалдарды оңтайлы пайдалануды қамтамасыз ету.

487. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

казеин желімін (казеин, керосин, фтористі натрий, әк, мыс купоросы) өндіруге арналған шикізаттың және даяр өнімнің химиялық қасиеті;

казеин желімінің сапалық көрсеткіші;

казеин желімін жасау рецептурасы;

казеин желімінің мемлекеттік стандарттары.

## **218-параграф. Казеин желімін өндіру аппаратшысы, 5-разряд**

488. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен істейтін уату агрегатында казеинді уату процесін жүргізу;

казеин желімін өндіруге арналған шикізатты іріктеу;

белгіленген сыртқы белгілеріне қарай казеин желімінің сұрыптауы;

желімнің аталған түрін жасау үшін қажетті казеин мөлшерін есептеу;

казеиннің қажетті сұрыптылығын, ылғалдығын және уатылуын желімнің маркасына қарай іріктеу;



уату машинасының діріл транспортерін, циклонды, центрифугалды жұмысқа дайындау және олардың тетіктерін майлау;

казеинді уату агрегатына пневмотранспортермен немесе қолмен біркелкі жіберу;

уатылған казеинге талдау жүргізу;

казеинді одан әрі өңдеуге жіберу;

уату агрегатының жұмысын қамтамасыз ету.

489. Білуге тиіс:

уату агрегатының құрылысы және пайдалану тәртібі;

казеиннің физикалық-химиялық қасиеті;

казеиннің сұрыптау сыртқы белгілері;

бақылау-өлшеу аспаптарының түрлері, қызметі, пайдалану тәртібі;

пайдаланылатын шикізаттың сапасы мен оның уатылу дәрежесіне қойылатын талаптар.

## **219-параграф. Казеин желімін өндіру аппаратшысы, 6-разряд**

490. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен істейтін агрегаттарда казеинді желім жасау процесін жүргізу;

желім компоненттерінің мөлшерін есептеу, өлшеу және қатаң белгіленген тәртіпте аппараттарға аэротранспортермен немесе қолмен жіберу;

желім жасау процесін қадағалау және шикізат және материалдарды оңтайлы пайдаланылуын сақтау;

желім араластыру процесінің ұзақтығын айқындау және реттеу;

жабдықтың бірқалыпты жұмыс істеуін қадағалау.

491. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

казеин желімін (казеин, керосин, фтористі натрий, әк, мыс купоросы) өндіруге арналған шикізаттың және даяр өнімнің физикалық-химиялық қасиеті;

барлық маркадағы казеин желімінің сапалық көрсеткіштері;

казеин желімін жасау рецептурасы және оның компоненттерін есептеу тәртібі;

казеинді желімнің компоненттерін араластырудың режимі;

казеин желімінің мемлекеттік стандарттары.

## **220-параграф. Коллагенді жгутты сығымдаушы, 3-разряд**

492. Жұмыс сипаттамасы:

ирек сығымдағышта коллаген массаны жгуттаудың технологиялық процесін жүргізу;

коллагенді массаның ирекше сығымдағышта біркелкі жіберілуін реттеу және қадағалау;

ирекше сығымдағыштан үздіксіз шығып отыратын жгутты спираль тәрізді поллитирлейтін кәрзеңкелерге қалау;

бұрып қалайтын құрылғыны басқару

сығымдағыш және бұрып қалайтын құрылғының және қосалқы жабдықтар жүйесін жұмыс басталардан алдын тексеру, сынамалау және дайындау;

жгут массасын ирекше сығымдағыштан шығардағы температурасы мен диаметрін бақылау;

коллаген массасының әрбір партиясын таңбалау;

кәрзеңкелерді қалайтын құрылғылардан түсіру және оларды өндеудің кейінгі сатыларына жіберу;

жабдықты жөндеуге дайындау, жөндеуден қабылдау.

493. Білуге тиіс:

коллаген массасын формалау процестерінің қызметі;

коллаген массаны жгуттаудың технологиялық процесс режимдері;

коллагенді массаның химия-физикалық қасиеті

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы, қолдану принципі, қызмет көрсету және пайдалану тәртібі;

таңбалауға арналған коллаген массасы сапасының мен қабықша диаметрлерін көрсетудің параметрлері.

## **221-параграф. Қабықшаны жетілдіру аппаратшысы, 3-разряд**

494. Жұмыс сипаттамасы:

илейтін заттары бар коллагеннің сутегінің көрсеткіші ылғалдығын теңестіру және химиялық әсер етуі мақсатында жетілдіру камерасындағы қабаттың беті бойынша қабықшаны жетілдіру процесін жүргізу;

көлік құралдары арқылы камераларға қабықшасы бар бобиндерді жіберу, оларды партиялары, жетілдіру түрлері және мерзімдері бойынша орналастыру;

қабықшаны ылғалдандыру режимін белгілеу;

технологиялық режимдерге сәйкес бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша камераға үздіксіз және біркелкі су және ауа жіберілуін реттеу;

су шашу жөніндегі аппаратқа қызмет көрсету;

қабықшаны жетілдірудің технологиялық параметрлерін кезеңімен өлшеу;

сынама алу;

қабықшаның дайындығын органолептикалық түрде және зертханалық талдау деректері бойынша айқындау;

өндеудің мөлшері, түр-түрі және түрлері бойынша өндірістік партияларды құрастыру үшін қабықшаларды сұрыптау;

ақаудың түрі бойынша сыныптауышқа сәйкес қабықшаның жетілуін іріктеу.

495. Білуге тиіс:

қабықшаның жетілу процесін жүргізудің технологиясы және оның режимі;

қабықшаның физикалық-химиялық қасиеті;

қызмет көрсетілетін жабдықтар мен қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы, жұмыс істеу принципі;

көлік құралдарын пайдалану тәртібі;

қабықшаның стандартты ылғалдық нормасы;

қабықшаның жетілу дайындығын анықтау әдістері;

қабықшаны ылғалдандыру режимдерін реттеу тәсілдері.

## **222-параграф. Қайнатылған сүйекті кептіру аппаратшысы, 4-разряд**

496. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз істейтін кептіру барабандарында қайнатылған сүйектерді кептіру процесін жүргізу;

қайнатылған сүйектерді қабылдағыш бункерлерге біркелкі етіп тарату; сүйектерді кептіру барабанына жіберілуін реттеу;

кептіру процесінің технологиялық режимін бақылау-өлшеу аспаптары бойынша реттеу;

шнекті транспортерлердің, кептіру барабандарының, элеватор электромагнитінің жұмысын қадағалау;

кептіру агрегатын, қоршаулар мен қорғау құрылғыларын тексеру;

қабылдағыш бункерлерді, шнекті транспортерлерді және элеваторларды бөгде заттардан тазарту;

кептіру агрегаты жабдықтарын іске қосу және белгілі бір кезектілікте тоқтату;

шығарылатын өнімнің шығу нормаларын қадағалау және сапасын бақылау.

497. Білуге тиіс:

кептіру агрегатының құрылымы және жұмыс істеу принципі;

қайнатылған сүйектерді кептіру процесінің технологиялық режимі;

құрғақ будағы ылғалдықты айқындау тәртібі;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою әдістері;

қайнатылған сүйектің мемлекеттік стандарттары.

## **223-параграф. Силикатты желім өндіру аппаратшысы, 3-разряд**

498. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті силикат желім өндіру аппаратшысының басшылығымен айналып тұратын немесе стационарлық автоклавтарда силикат желім пісіру процесін жүргізу;

су және будың баруын, силикат желімнің автоклавтарға жіберілуін реттеу;  
желімді жинағыштарға құю;  
желімді құю станцияларына сорғымен және теміржол цистерналарына айдау;  
құю станцияларындағы желімді бөшкелерге құю.

499. Білуге тиіс:

стационарлық және айналып тұратын автоклавтарды қолдану принципі;  
силикат желімге арналған бу және су коммуникациялары мен құбыржолдарының схемасы;  
қысыммен істейтін аппараттардың жұмыс істеу тәртібі;  
силикат желімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **224-параграф. Силикатты желім өндіру аппаратшысы, 5-разряд**

500. Жұмыс сипаттамасы:

айналып тұратын немесе стационарлық автоклавтарда силикат желім пісіру процесін жүргізу;  
желім компоненттерінің есебін жасау;  
су, бу беруді реттеу және силикатты шикізатты автоклавтарға салу;  
силикатты желім концентрациясын жүйелі түрде іріктеу және тексеру;  
желімді құю станцияларындағы жинағыштарға және теміржол цистерналарына сорғымен айдау;  
ауыспалы технологиялық журнал жүргізу;  
аппаратураны, жабдықтарды, өлшеу аспаптарын, құралдардың жарамдылығын тексеру және олардағы ұсақ кемшіліктерді жою;  
арнайы майлау материалдарын дайындау.

501. Білуге тиіс:

стационарлық және айналып тұратын автоклавтардың құрылымы;  
қысыммен істейтін аппараттарда жұмыс істеу тәртібі;  
силикат желімнің мемлекеттік стандарты;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды жоюдың тәртібі.

## **225-параграф. Сүзгі сығымдағыш машинисі, 4-разряд**

502. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті сүзгі сығымдағыш машинисінің басшылығымен механикалық ластықтарды, кесіндінің сүйретілмей қалған қалдықтарын және массаның жабысқақтығын көбейту мақсатында гидравликалық сүзгі сығымдағышта коллаген массаны сүзгілеу және гомогендеудің технологиялық процесін жүргізу;  
жабдықты жұмысқа дайындау;  
коллаген массаны сүзгі сығымдағыштың аударатын құрылғысына жіберу;

сүзгі сығымдағыш цилиндрлерін коллаген массамен толтыру;  
бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша масса өңдеу режимін реттеу;  
жабдықты іске қосу және тоқтату;  
жабдықты жөндеуге дайындау, оны жөндеуден қабылдап алу.

503. Білуге тиіс:

коллаген массаны сүзгілеу және гомогендеу процесстерін реттеу технологиясы,  
режимі және тәртібі;

қысыммен істейтін технологиялық жабдықты қолдану принципі мен пайдалану  
тәртібі.

## **226-параграф. Сүзгі сығымдағыш машинисі, 5-разряд**

504. Жұмыс сипаттамасы:

ханикалық ластықтарды, кесіндінің сүйретілмей қалған қалдықтарын және  
массаның жабысқақтығын көбейту мақсатында гидравликалық сүзгі сығымдағышта  
коллаген массаны сүзгілеу және гомогендеудің технологиялық процесін жүргізу;

цилиндрлерді сүзгі құрылғыларына біркелкі толтыруды, құбыржол бойынша  
сүзгілеу құрылғысына коллаген массаны жіберуді реттеу және қадағалау;

массаның тазалық деңгейі мен жабысқақтығын бақылау;

сүзгі сығымдағыштар мен бақылау-өлшеу аспаптарының барлық тораптары мен  
тетіктерінің жұмысын реттеу;

массаны сүзгілеу және гомогендеу процесінде технологиялық режимнен ықтимал  
ауытқу себептерін айқындау және жою.

505. Білуге тиіс:

коллаген массаны сүзгілеу және гомогендеу процесстерін реттеу технологиясы;

коллаген массаның физикалық-химиялық қасиеті;

қысыммен істейтін технологиялық жабдықты қолдану принципі мен пайдалану  
тәртібі.

## **227-параграф. Сүйек желімін өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

506. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті сүйек желімін өндіру аппаратшысының басшылығымен  
кезеңімен істейтін диффузионды аппараттарда желім зат алу процесін жүргізу;

белгілі бір жұмыс кестесіне диффузорлар орнату;

диффузорларды салу және түсіру;

диффузия процесінің аяқталғанын және желім заттарды алудың болғандығын  
айқындау;

желім бульондарын бульон жинағыштарға жіберу;

жабдық жұмысын тексеру.

507. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдық және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы;  
бу, су және бульонды коммуникациялардың орналасу схемасы;  
диффузорларды салу және түсіру тәртібі;  
даяр өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **228-параграф. Сүйек желімін өндіру аппаратшысы, 6-разряд**

508. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен істейтін диффузионды аппараттарда желім зат алу процесін берілген технологиялық режим бойынша жүргізу;  
диффузияның қажетті тәсімін іріктеу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша және талдау нәтижелері бойынша берілген режимдерге сәйкес технологиялық процесс параметрлерін реттеу;  
жабдық жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою.

509. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы;

желім заттарды алудың технологиялық процесінің параметрлері мен реттеу тәртібі;  
ақуыз шикізатының қасиеті;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою тәртібі.

## **229-параграф. Сүйек сұрыптаушы, 3-разряд**

510. Жұмыс сипаттамасы:

сүйекті анатомиялық белгілері және қызметі бойынша сұрыптау, транспортердің көмегімен түсетін шикізаттан бөгде заттарды алып тастап, желатин бермейтін сүйекті іріктеу; уату машиналарына металл және өзге де желімделмейтін заттардың түсуін болдырмау;

аспап пен транспортерді жұмысқа дайындау, ішпектерді майлау;  
сүйектің транспортерлік таспаға түсуін және транспортердің жұмысын қадағалау;  
транспортерлерді іске қосу және тоқтату.

511. Білуге тиіс:

уату агрегатының құрылымы және пайдалану тәртібі;

сүйекті сұрыптау тәсілдері;

желімделмейтін шикізаттың белгілері;

сүйек өңдеу жөніндегі технологиялық нұсқаулықтар;

сұрыпталатын сүйектің техникалық шарттары.

## **230-параграф. Сүйрейтін машинаның машинисі, 4-разряд**

512. Жұмыс сипаттамасы:

сүйрейтін машинада коллагенді жұқа талшық пленкасын алу мақсатында кесікті сүйреу процесін жүргізу;

ұсақталған кесікті машинаның жұмыс органдарына біркелкі етіп жіберу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша өңдеу режимдерін реттеу;

кесікті сүйрету дәрежесін және температурасын бақылау;

сүйретілген шикізаттың сапасын органолептикалық түрде бағалау;

сүйрету процесінің технологиялық параметрлерден ауытқудың ықтимал себептерін айқындау және жою;

жинақтағыш бункерлерге қызмет көрсету;

сүйретілген кесікті белгілі салмақ пропорциясында арбаларға салуды бақылау;

арбаларды өлшеу, партияларды таңбалау, тоңазытқышқа жіберу;

жабдықты іске қосу және тоқтату, оны жөндеуге дайындау және жөндеуден қабылдау.

513. Білуге тиіс:

кесіндіні сүйретудің технологиялық процесі және оның қызметі;

қолданылатын шикізатқа қойылатын талаптар, және даяр сүйретілген кесіндінің органолептикалық көрсеткіштері;

сүйрету режимдері;

негізгі және қосалқы жабдықтарды қолдану принципі және пайдалану тәртібі.

## **231-параграф. Фторидті натрий және кесек әк елеуші, 3-разряд**

514. Жұмыс сипаттамасы:

фторидті натрий және кесек әкті центрифугада елеу процесін жүргізу;

фторидті натрийді уату машиналарында алдын ала уату;

технологиялық жабдықты дайындау, тексеру және оның жұмысындағы ұсақ кемшіліктерді жою;

фторидті натрий мен әкті апару, элеваторға жіберу;

центрифуганы іске қосу;

еленген фторидті натрий мен әкті пневмотранспортермен немесе элеватормен қабылдау бункерлеріне жіберу;

елеу талдамасын жүргізу;

елеу талдамасы нәтижелері бойынша елеу сапасын бақылау.

515. Білуге тиіс:

елеу механизмдері мен тасымалдайтын құрылғылардың құрылымы және пайдалану тәртібі;

фторидті натрий және кесек әк қасиеттері мен сапалық белгілері;  
фторидті натрий және кесек әктің мемлекеттік стандарттары;  
елеу талдамасын жүргізу тәртібі.

### **232-параграф. Шелдеу желімін өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

516. Жұмыс сипаттамасы:

анағұрлым жоғары білікті шелдеу желімін өндіру аппаратшысының басшылығымен кезеңімен және үздіксіз істейтін шелдеу желімі бульондарын жасау және өңдеу процесін жүргізу;

шикізат, су және буды пісіру аппараттарына жіберілуін реттеу;

бульондарды фракциялық әдіспен пісіру процесін жүргізу;

майды май жинағышқа кезеңімен құйып отыру, жүргізілген талдамалардың нәтижелері бойынша пісірудің аяқталғанын айқындау;

бульондарды тазалауға айдау;

сүзгі сығымдағыштар мен сепараторларда бульон тазалау процесін жүргізу;

күкірт қышқылы мен қалайы ерітіндісін консервілеу үшін әзірлеу;

бульондарды консервілеу процесін қадағалау;

кезеңімен сынама жасау;

бульон концентрациясын айқындау;

бульондарды өңдеудің кейінгі сатысына айдау;

жабдықты қарау және жұмысқа дайындау;

жабдықтар мен бульон жинағыштарды зарарсыздандыру немесе химиялық өңдеу;

шикізат, материалдарды, бу, су және электр энергиясының шығу нормаларын сақтау.

517. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы, пайдаланылатын шикізаттың физикалық-химиялық қасиеті;

шелдеу желімі бульондарын жасау және өңдеудің технологиялық процесінің режимі ;

шелдеу желімі бульондарының сапалық көрсеткіштері;

олардың бұзылуының себептері мен бұзылудың алдын алу және жою тәсілдері;

күкірт қышқылды қалайының шығу нормалары мен сұйық желімнің концентрациясына байланысты шелдеу желімі бульондарын консервілеу режимі.

### **233-параграф. Шелдеу желімін өндіру аппаратшысы, 5-разряд**

518. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңімен және үздіксіз істейтін түрлі шикізаттан жасалған шелдеу желімі бульондарын жасау және өңдеу процесін жүргізу;



шикізат, желім компоненттерінің рецептуралық есептерін дайындау;

шикізатты аппараттарға салуды реттеу;

желім компоненттерінің температурасын, қысымын, ұзақтығын, жылдамдығын, сондай-ақ бульон концентрациясы мен өзге де технологиялық режим параметрлерін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша және жүргізілген талдаулардың нәтижелері бойынша бақылау;

пісіргеннен және сепарирлегеннен кейін майды кезеңімен құю және майды тазалау бөлімшесіне жіберу;

жабдықтарды жөндеушілерге дайындау және оны жөндеуден қабылдап алу;

стандартты өнімнің шығуын қамтамасыз ету.

519. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы;

желім шикізатының және шелдеу желімі компоненттерінің физикалық-химиялық қасиеті;

шелді желім өндірісінің технологиялық режимінің параметрлерін бақылауды орнату;

шикізат және шелдеу желімі компоненттерінің шығу нормалары;

шелдеу желімінің мемлекеттік стандарттары;

қызмет көрсететін жабдықтарды жөндеуге дайындау және жөндеуден қабылдап алу тәртібі.

### **234-параграф. Шротты жылтыратушы, 4-разряд**

520. Жұмыс сипаттамасы:

шротты құрғақтай және сулап жылтырату процесін жүргізу;

шротты жылтырату және калибрлеу барабандарына, азотты қалдықтарды елек бураттарға біркелкі жіберуді, сондай-ақ су қысымы мен температурасын реттеу;

жылтырату және калибрлеу барабандарының, транспортерлердің, элеваторлардың, тұндырғыштардың жұмысын қадағалау;

жабдықтарды сынау және механизмнің қателігін тексеру;

жылтырату барабандарын, транспортерлерді, элеваторларды іске қосу;

майсыздандырылған сүйектерді экстракторлардан транспортерлерге біркелкі етіп жібере отырып түсіру.

521. Білуге тиіс:

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымы және пайдалану тәртібі;

қолданылатын шикізаттың қасиеті және жылтыратылған шроттың сапасына қойылатын талаптар.

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

522. Жұмысшы кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші (49-шығарылымы) БТБА-ға қосымшада көрсетілген.

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

## Жұмысшылар кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші

Р/с №	Кәсіптердің атауы	Разряд диапазоны	Беті
1	2	3	4
Ет өнімдерінің өндірісі			
1.	Автоматты сосиска өндіру желісінің операторы	6	3
2.	Альбумин өндіру аппаратшысы	4-6	4
3.	Беконшы	3-6	5
4.	Бульон кубиктерін өндіру аппаратшысы	4-5	6
5.	Ветеринарлық санитарлық ақауларды өңдеуші	4-5	7
6.	Ет ажыратушы	3-5	8
7.	Ет және ет өнімдерін тұздаушы	4-5	10
8.	Ет өнімдерін арамен кесуші	4-5	11
9.	Ет өнімдерін кесуші	2-3	12
10.	Ет өнімдерін ораушы	2-3	12
11.	Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы	3-6	13
12.	Ет тұшаларын өңдеуші	3	16
13.	Етті сіңірден және ішек-қарыннан ажыратушы	2-3	16
14.	Етті сүйектен ажырату қондырғысы аппаратшысы	5	18
15.	Жартылай ет фабрикаттарын жасаушы	4	19
16.	Жартылай фабрикаттар өндіру жөніндегі автомат операторы	2-4	19
17.	Жасанды шұжық қабығын жасаушы	3-4	20
18.	Жемдеуші	1-3	20
19.	Ішек-қарын аршушы	1-5	21
20.	Ішек-қарынды термиялық өңдеу аппаратшысы	4	23
21.	Конфискаттарды кәдеге жарату аппаратшысы	5	23
22.	Қан өңдеу аппаратшысы	4-6	23
23.	Қасапшы	2-6	26
24.	Лайка жасау	1-2	29
25.	Майлайтын май өндіру аппаратшысы	4-5	30
26.	Мал қабылдаушы	4-5	30
27.	Мүйіз өңдеуші	2	32
28.	Пісірілген шұжық өндіру автоматының операторы	5	32
29.	Табиғи шұжық қабық жасаушы	1-5	32

30.	Тағамдық май өндіру аппаратшысы	4-6	35
31.	Тері жұмсартқыш жасаушы	3	37
32.	Тері өңдеуші	2-5	37
33.	Тері тұздаушы	3	38
34.	Тері тұздықтаушы	3-5	40
35.	Теріні сұрыптаушы	6	40
36.	Теріні шелдеуші	5	41
37.	Техникалық өнім өндіру аппаратшысы	2-6	42
38.	Техникалық өнімді елеуші	3	44
39.	Техникалық шикізатты химиялық өңдеу аппаратшысы	4	45
40.	Фарш әзірлеу желісінің операторы	5	45
41.	Фарш жасаушы	4-6	46
42.	Шаш, жүн және қыл өңдеуші	3	48
43.	Шек жасаушы	1-6	48
44.	Шек және тігісті бақылаушы	6	51
45.	Шлям ұйыту аппаратшысы	4	51
46.	Шұжық өнімдерін өңдеуші	2-3	52
47.	Шұжық өнімдерін формалаушы	2-5	53
48.	Эндокринді-ферменттік шикізат жинаушы	3	55
49.	Эпителий жинаушы	3-4	55
Құс және қоян өңдеу			
50.	Балауыз массасын регенерациялау аппаратшысы	3-4	56
51.	Жұмыртқа қабылдаушы	4	57
52.	Қауырсын түбіт бұйым жасаушы	3-4	58
53.	Қауырсын түбіт қоспа жасаушы	4	59
54.	Қауырсын түбіт өңдеу машинасының машинисі	4-5	60
55.	Қауырсын түбіт шикізат кептіруші	4	61
56.	Қауырсын түбіт шикізатты қабылдаушы	4	62
57.	Қауырсын түбіт шикізатын өңдеу желісінің операторы	3-4	62
58.	Қоян өңдеуші	2-4	63
59.	Қоян терісін кептіруші	4	64
60.	Қоян терісін сұрыптаушы	5	65
61.	Қоян терісін шелдеуші	4	65
62.	Құс етінен жартылай фабрикат жасаушы	3-4	66
63.	Құс және қоян етінен кулинарлық өнім жасаушы	2-4	66
64.	Құс және қоян ұшасын сұрыптаушы	3-5	68
65.	Құс өңдеуші	2-5	69
66.	Құс ұшасын ажыратушы	4	70
67.	Меланжшы	3-4	71
68.	Тірі құс және қояндарды қабылдаушы-сұрыптаушы	3-5	72
69.	Тіс тазалағыш жасаушы	2	73
Май жасау, ірімшік жасау және сүт өндірісі			

70.	Балқытылған ірімшік өндіру аппаратшысы	3-4	74
71.	Балмұздақ дайындаушы	3	74
72.	Балмұздақ және тәтті ірімшік глазурулеуші	2	75
73.	Балмұздақ жетілдіруші	3	76
74.	Балмұздақ өндіру желісінің операторы	3-5	76
75.	Вакууммен орайтын машинаның машинисі	4	78
76.	Вафли жасаушы	3	79
77.	Ерітілген май өндіру аппаратшысы	2-4	79
78.	Казеин дайындаушы	3-4	80
79.	Казеинат және казецит ерітіндісін өндіру операторы	4	82
80.	Қаймағы алынбаған және қышқыл сүт өнімдерін өндіру шебері,	5	82
81.	Қаймақ дайындаушы	3	83
82.	Құрғақ майы алынған сүт және қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыш өндіру шебері,	5	84
83.	Құрғақ сүт өнімін өндіру аппаратшысы	3-5	85
84.	Қышқыл сүт және балалар сүт өнімдерін өндіру операторы	5	87
85.	Қышқыл сүт және балаларға арналған сүт өнімдерін өндіру аппаратшысы,	3-4	88
86.	Май дайындаушы	3-4	90
87.	Май дайындаушы шебер	5	91
88.	Салу-орау автоматының операторы	4-5	92
89.	Сұйық қаймағы алынбаған сүт ауыстырғыш өндіру аппаратшысы,	4	93
90.	Сүзбе дайындаушы	3-5	94
91.	Сүт және сүт өнімдерін бөтелкелерге құю желісінің операторы	4	96
92.	Сүт қантын өндіру аппаратшысы	4	96
93.	Сүт қоймасы операторы	4	97
94.	Сүт өнімдерін автоматты өндіру желісінің операторы	5	98
95.	Сүт өнімдерін қабылдаушы	3-4	98
96.	Сүт өнімдерін пакеттерге және пленкаға құю автоматының операторы	4	99
97.	Сүт өнімдерін салқындату аппаратшысы	4	100
98.	Сүтті қалпына келтіру аппаратшысы	3	101
99.	Сүтті қант өндіру шебері	5	101
100.	Тұзды ірімшік жасаушы	3	102
101.	Тұзды ірімшік жасаушы шебер	4	103
102.	Ұйытқы өндіру аппаратшысы	4	103
103.	Ұйытқы өндіру операторы	5	104
104.	Ұлтабар ұнтақ және тағамдық пепсин жасаушы	4	104
105.	Фризерлеуші	4-5	105
106.	Шұжықты ірімшік ыстаушы	2	106
107.	Ірімшік жасаушы	2-4	106
108.	Ірімшік жасаушы шебер	5	108
109.	Ірімшік жуушы	2-3	109
110.	Ірімшік сығымдаушы	3-4	110

111.	Ірімшік тұздаушы	3-4	111
112.	Ірімшік формалаушы	2-3	112
113.	Ірімшікке полимерлік және парафин қабат жағу аппаратшысы	2-3	114
114.	Ірімшікті жетілдіру жөніндегі ірімшік жасаушы	4-5	115
115.	Ірімшікті жетілдіру жөніндегі ірімшік жасаушы шебер	5	115
Сүйек өңдеу және желім өндірісі			
116.	Буланған сүйекті тартушы (диірменші)	4	116
117.	Газбен консервілеу аппаратшысы	4-5	116
118.	Диффузорларды тиеуші (түсіруші)	3	118
119.	Елеуші	3	118
120.	Желім және желатин кептіру аппаратшысы	5	119
121.	Желім түсіруші	3	119
122.	Желім шикізатын қабылдаушы	4	120
123.	Казеин желім өндіру аппаратшысы	4-6	120
124.	Коллагенді жгутты сығымдаушы	3	122
125.	Қабықшаны жетілдіру аппаратшысы	3	123
126.	Қайнатылған сүйекті кептіру аппаратшысы	4	124
127.	Силикатты желім өндіру аппаратшысы	3-5	124
128.	Сүзгі сығымдағыш машинисі	4-5	125
129.	Сүйек желімін өндіру аппаратшысы	4-6	126
130.	Сүйек сұрыптаушы	3	127
131.	Сүйрейдін машинаның машинисі	4	128
132.	Фторидті натрий және кесек әк елеуші	3	128
133.	Шелдеу желімін өндіру аппаратшысы	4-5	129
134.	Шрот жылтыратушы	4	130