

## **Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы**

Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді

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

1. Осы бұйрыққа қосымшаға сәйкес жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (51-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 министірлігінде 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 (51-шығарылым) бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2013 жылғы 27 сәурдің № 165-ө-м бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілер мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 8464 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы орталық атқарушы және өзге де мемлекеттік органдарының нормативтік құқықтық актілер бюллетенінде жарияланған, 2013 жылғы №8, 47-құжат) 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

Қазақстан Республикасы

Индустрия және инфрақұрылымдық даму министрлігі

Қазақстан Республикасының

Еңбек және халықты

әлеуметтік қорғау министрі

2021 жылғы 1 наурыздағы

№ 53 бұйрығына

қосымша

## **Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (51-шығарылым)**

### **1-тарау. Кіріспе**

1. Жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы (бұдан әрі – БТБА) (51-шығарылым):

алкогольді және алкогольсіз өнімдердің өндірісі;

ас тұзын өндіру және өндірісі;

кондитерлік өндіріс;

консерві өндірісі;

крахмал-сірне өндірісі;

қант өндірісі;

май-тоңмай өндірісі;

нан пісіру-макарон өндірісі;

парфюмерлік-косметика өндірісі;

сауда және қоғамдық тамақтану;

тамақ концентраттары өндірісі;

темекі-махорка және ферментациялық өндіріс;

уытты тамыр өндіру және қайта өңдеу;

шай өндірісі;

элеватор, ұн тарту-жарма және комбикорм өндірісі;

эфир майы өндірісі бойынша жұмыстарды қамтиды.

2. БТБА-ны (51-шығарылым) Қазақстан Республикасының Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігі әзірлеген.

3. Тарифтік-біліктілік сипаттамалар осы БТБА-да (51-шығарылым) көрсетілген өндірістер мен жұмыс түрлері бар ұйымдардың меншік нысанына және ұйымдық-құқықтық нысанына қарамастан, олардағы жұмысшылардың жұмыстарын тарификациялаған және біліктілік разрядтарын белгілеген кезде қолданылады.

## **2-тарау. Алкогольді және алкогольсіз өнімдердің өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Ашытқы жасау аппаратшысы, 3-разряд**

#### 4. Жұмыс сипаттамасы:

сыра суслосын ашыту үшін ашытқы жасау процесін жүргізу;  
ашытқыны өңдеу, өсіру және күбінде, науада, монжюда сақтау;  
тұқымдық және тауарлық ашытқыны ашыту күбілерден алу;  
ашытқыны есепке алу және генерациялар мен расалар бойынша бөлу;  
ашытқыны ұсақ көзді тордан сүзу арқылы механикалық қоқымнан, қышқылдату және сілтілендіру арқылы бөгде микроағзалардан тазарту;  
ашытқыны жуу және белсенді ашытуға дайындау;  
қышқылдату және сілтілендіру үшін ерітінді дайындау;  
жинақтауыштағы суды ауыстыру, ашытқы жинақтауыштағы температураны бақылау және реттеу;  
таза күйіндегі ашытқыны қабылдау және оның өсу процесін бақылау;  
ашытқы жинақтарының, тоңазытқыштардың және ашытқы камераларының басқа да жабдықтарының биологиялық тазалығын қамтамасыз ету;  
тауарлық ашытқыны ыдыстарға құю;  
тауарлық ашытқыны сатуға жіберу және санын есептеу.

#### 5. Білуге тиіс:

тұқымдық ашытқыны өңдеу, оны сақтау технологиясы;  
ашытқының сипаттамасы, расалардың айырмашылығы;  
практикалық тәсілдер, ашытқыны алу техникасы;  
қызмет көрсетілетін жабдықтардың және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы, жұмыс және пайдалану тәртібі;  
ашытқыны генерациялар мен расаларға бөлу тәртібі;  
суслоны ашыту үшін ашытқыны ыдысқа салу нормалары;  
ашытқыны қышқылдату және сілтілендіру үшін ерітіндіні дайындау тәртібі және жұмсау нормалары;  
жабдықтар мен ашытқы камерасының үй-жайларын санитарлық өңдеу тәртібі.

### **2-параграф. Ашыту процесінің аппаратшысы, 3-разряд**

#### 6. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық нұсқаулыққа сәйкес ашыту процесін жүргізуге қатысу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша ашыту ыдыстарына ашытқының түсуін және ашыту барысын бақылау;

ашытқыны ашыту күбілерінен және қысыммен жұмыс істейтін лагерь сыйымдылықтарынан түсіру, оларды ашытқы камераларына тасымалдау;

ашытқыны ашыту күбілеріне жіберу; шлангтарды жеткізу және қосу, деканы алу және сыраны, квасты, браганы айдау;

некені қабылдау және өңдеу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша ашыту массасының температуралық режимін бақылау;

колер, жалбыз тұнбасы және басқа да ингредиенттерді дайындау;

бражканы құюға тапсыру;

ашыту массасын сүзу және пастерлеу;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысын бақылау;

шикізат пен дайын өнімнің есебін жүргізу.

7. Білуі тиіс:

шикізаттың түрлері мен қасиеттері, ашытудың микробиологиялық тазалығы туралы негізгі мәліметтер;

ашыту технологиясының негіздері;

ашытқы қасиеттері және олардың тіршілік ету принциптері;

ашыту кезінде болатын негізгі процестер;

жабдықтар мен коммуникацияларды жуу, дезинфекциялау және санитарлық өңдеу тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі және пайдалану тәртібі.

### **3-параграф. Ашыту процесінің аппаратшысы, 4-разряд**

8. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары ашыту процесінің аппаратшысының немесе мастердің басшылығымен спиртпен ашыту, сыраның әртүрлі сортына арналған сыра ашытқысының басты ашытылу, жеткізіле ашыту және сыраны сақтау, квас пен ашымалды ашыту технологиялық процесін жүргізу;

ашытылған массаны, ашымалды, сыра ашытқысын, квас суслосы концентратын және сыраны ашыту және лагерь ыдыстарына және алдын ала араластыру күбілерге қабылдау;

квас суслосының концентратын белгілі бір тығыздыққа дейін араластыру;

квас суслосын ашыту күбілеріне айдау;

кант сиропын қайнату және оны ашыту күбілеріне салу;

ашытқыны жіберу, шпунттау, бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша температуралық режимді реттеу;

суды салқындатқыш иірімдерге жіберу, ашымалды шығару жылу алмастырғыштар арқылы айдау жолымен салқындату, дайын өнімді салқындату және бөліп құю үшін айдау;

күбілердің микробиологиялық тазалығын тексеру;  
ашытудың барлық кезеңдерінде технологиялық режимді бақылау;  
квас пен ашымалды араластыру;  
сынама алу;

сірне ерітіндісін және күкірт қышқылы ерітіндісін дайындау, көпіршікті басу қоспасын дайындау және оны ашыту массасына қосу.

9. Білуге тиіс:

шикізатқа қойылатын негізгі талаптар;  
спирт пен сыра, квас пен ашымалды өндіру технологиясы;

ашыту, жеткізе ашыту және сыраның әртүрлі сорттарының сақталуының технологиялық процесі;

сақтау мерзімі;

ақаулықтардың түрлері және оның алдын алу және жою тәсілдері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың және өлшеу құралдарының құрылысы;

қызмет көрсетілетін жабдық жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері;

өлшеу құралдарын және түзету кестелерін пайдалану тәртібі;

суслонның ашытылу тығыздығын, ашыту температурасын айқындау тәртібі.

#### **4-параграф. Ашыту процесінің аппаратшысы, 5-разряд**

10. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық нұсқаулыққа сәйкес спиртпен ашыту, сыраның әртүрлі сортына арналған сыра ашытқысының басты ашытылу, жеткізіле ашыту және сыраны сақтау, квас пен ашымалды ашыту технологиялық процесін жүргізу;

күбілердің микробиологиялық тазалығын, жабдықтардың, коммуникациялар мен бақылау-өлшеу аспаптарының жұмысқа жарамдылығын тексеру, бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша ашытудың барлық кезеңдерінде температуралық режимді бақылау;

күбідегі, ыдыстағы қысымды, жарықты және қышқылдықты реттеу;

белгіленген технологиялық режимге сәйкес сыраны ашыту, жеткізе ашыту және ағарту процесін жүргізуді қамтамасыз ету;

қарапайым талдау жүргізу;

технологиялық режим нормаларынан ауытқудың алдын алу және жою;

сыраның сүзілуін және карбонизациялануын бақылау, бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша сүзу кезіндегі қысымын реттеу.

11. Білуге тиіс:

сыра, квас, ашымал өндірудің технологиялық схемасы;  
коммуникацияның орналасу схемасы, дайын өнімнің технологиялық қасиеттері;  
өнімнің әртүрлі сорттарын ашыту режимінің тәртібі мен өлшемдері;  
қарапайым талдаулардың әдістемесі;  
ашыту өнімдерін өндіруді қолданылатын жабдықтардың құрылысы;  
оның жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері.

## **5-параграф. Ашыту процесінің аппаратшысы, 6-разряд**

12. Жұмыс сипаттамасы:

өлшеу және автоматика құралдары жүйесімен жабдықталған ірі көлемді цилиндр-конус танктарда сыраны күрделі биохимиялық және микробиологиялық ашыту және ашуын жеткізу процесін жүргізу;

цилиндр-конус танктардың ашыту массасымен толтырылуын бақылау;

ашытқыны салу, цилиндр-конус танктарға берілетін сыра ашытқысын стерильді ауамен ауаландыру;

сыраны ашыту және ашуын жеткізу процессінің барлық кезеңдерінде бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша температуралық режим мен қысымды реттеу;

сыраның құрамындағы экстрактіні бақылау;

технологиялық режимге сәйкес тоңазытқыш агентті цилиндроконус танктердің қалташықтарына жіберу;

технологиялық режим нормаларынан ауытқудың алдын алу және жою;

ашытқыны алу;

сыраны сүзуге (ағартуға) жіберу;

сынаманы алу және талдау жүргізу.

13. Білуге тиіс:

ірі көлемді цилиндр-конус танктарда сыра өндіру технологиясы;

коммуникацияның орналасу схемасы;

сыраның әртүрлі сорттарының ашытылуы және ашуына жеткізілу режимдері;

технологиялық режим нормаларынан ауытқу себептері және оларды жою тәсілдері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы және қызмет ету тәртібі.

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

## **6-параграф. Дегоржер, 5-разряд**

15. Жұмыс сипаттамасы:

шампанды шөлмек әдісімен өндіруде тығынға ауыстырылған және алдын ала мұздатылған тұнбаны дегоржаждау - тастау процесін жүргізу;

шараптың мөлдірлігін, тұнбаның мұздауының дұрыстығын және дегоржажға дайындалған шөлмектердің қабырғаларында оның болмауын тексеру;  
тығынды алу, тұнбаны шығару;  
шарапты бөгде иістердің жоқтығына органолептикалық сынау;  
бөтелкелерді ликер-мөлшерлеу машинасының қабылдау құрылғыларына орнату;  
шикізат пен дайын өнімнің есебін жүргізу.

16. Білуге тиіс:

шампанды шөлмек әдісімен өндіру технологиясының негіздері;  
дегоржаж процесінің мәні мен маңызы және оны жүргізу тәртібі;  
шарап стандарты "Кеңестік шампан";  
шараптың, ашытқының, көмірқышқылының биологиялық және физика-химиялық қасиеттері.

## **7-параграф . Жеміс ашытқысы мен шырындарды өңдеуші, 1-разряд**

17. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті жеміс ашытқысы мен шырынды өңдеушінің басшылығымен жеміс ашытқысы мен шырындардан шарап материалдарын дайындау бойынша жекелеген қарапайым операцияларды орындау;

жеміс ашытқысы мен шырындарды мөлдірлегеннен кейін қоюын құйып алу, оларды ашыту және тұндыру;

құюды жинақтағыштарға толтыру, сынамаларды іріктеу;

технологиялық ыдыстардың сыртын сұрту;

қабырғаларды, алаңдарды, лагерлерді ағарту;

үй жайға күкіртті ангидридті түтін салу.

18. Білуге тиіс:

шикізат пен қосалқы материалдардың негізгі қасиеті;

сынамаларды іріктеу тәртібі;

коммуникациялардың орналасу схемасы;

қызмет көрсететін жабдықтың түрлері және оларды қолдану тәртібі.

## **8-параграф. Жеміс ашытқысы мен шырындарды өңдеуші, 2-разряд**

19. Жұмыс сипаттамасы:

жеміс ашытқысы мен шырындардан шарап материалдарын дайындау бойынша жекелеген қарапайым операцияларды орындау;

жеміс ашытқысы мен шырындарды жинақтағыштардан тұнбаларға, езінді жинағыштан ашыту резервуарларына құю;

ашыту ыдыстарын өңдеу үшін дезинфекциялау құралдарын дайындау;

шарап материалдарды тұндырғаннан немесе ашытқаннан және спирттегеннен кейін ашытқы шөгінділерін төгу (сорғымен сорып алу);

ашытқы шөгінділерін топқа бөлу және өңдеу (тұндыру, сүзу, престеу), оларды қайта өңдеуге беру;

бөшкелерді лагерлерге (ярустарға) орнату, кейін оларға жеміс ашытқысын толтыру; лагерлерді таратып бөлу, бөшкелерді домалату, ыдыстарда қажетті деңгейді ұстап тұру үшін ыдыстарға шарап материалдарын құю және ыдыстардан құйып алу;

шпунттарды және шпунт тесіктерін өңдеу; күкіртті ангидридтің ерітіндісін дайындау;

шпунттарды парафиндеу;

ашытқылардың таза дақылдарын жинау және өңдеу бойынша жекелеген операцияларды және жұмыстарды орындау;

технологиялық ыдыстарды зарарсыздандыру;

сынамаларды іріктеу.

20. Білуге тиіс:

жеміс ашытқысының, шырындардың, шараптардың, ашытқылардың негізгі қасиеті; технологиялық ыдыстарды толтыру тәртібі;

сынамаларды іріктеу, сіндіргіш ортаны, ыдыстарды, сыйымдылықтарды зарарсыздандыру тәртібі;

дезинфекциялау құралдарын дайындау тәртібі;

ашытқы шөгінділерін өңдеу тәртібі мен тәсілдері;

ашытқының таза дақылдарын жинау және өңдеу тәртібі.

## **9-параграф. Жеміс ашытқысы мен шырындарды өңдеуші, 3-разряд**

21. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті жеміс ашытқысы мен шырынды өңдеушінің немесе шебердің (технологтың) басшылығымен жеміс ашытқысын, шырындар мен езінділерді ашыту процесін жүргізу: ыдыстарды дайындау, оларды жеміс ашытқысымен, шырынмен немесе езіндімен толтыру, ашытқыны беру, шарап материалдарын сульфиттау және спирттеу, оларды ашытқы тұнбалардан түсіру;

езіндіде жеміс ашытқысын тұндыру немесе ашыту кезінде езіндіге күтім жасау;

сірке суы өндірісінде – сірке суын ашыту процесін жүргізу;

жеміс ашытқысы мен шырындарды мөлдірлету процесін жүргізу;

тұндыру ыдыстарын жеміс ашытқысымен, шырынмен толтыру, күкіртті ангидридті және бентониттің су суспензиясын беру, араластыру, мөлдірлігін қадағалау, мөлдірлегеннен кейін ашытуға беру;



жоғары білікті жеміс ашытқысы мен шырынды өңдеушінің немесе шебердің (технологтың) басшылығымен ашытқының таза дақылдарын көбейту және ашытқыны дайындау бойынша операциялар мен жұмыстарды орындау;

аппаратураларды, жабдықтарды, ыдыстарды, коммуникацияларды дайындау және зарасыздандыру;

қоректік ортаны тазарту (сүзу), тұндыру;

зарасыздандырғыштарды қоректік ортамен толтыру, зарасыздандыру және зарасыздандырғыш ыдыстарға құю;

ашытқыны зарасыздандырған ортаға беру;

мөлшерлегіш құрылғылардың, сорғылардың көмегімен ашытқыны беруге көмектесу;

қызмет көрсететін аппаратураларға, сорғыларға, сүзгілерге және коммуникацияларға қызмет көрсету және жұмысын реттеу;

ашық қазандықтарда жеміс ашытқысын шоғырландыру (әбден пісіру);

қазандықтарды жеміс ашытқысымен толтыру, қыздыру температурасын реттеу, пісіру процесін қадағалау;

жеміс ашытқыларын пісіру шамасына қарай үлкен қазандықтардан кіші қазандықтарға құю, жеміс ашытқыларын бейтараптандыру, дайын концентратты ыдыстарға құйып алу;

бентонит суспензиясын даярлау;

микробиологиялық бақылау үшін цехтер мен қоймаларда сынамаларда сынамаларды іріктеу;

қызмет көрсететін аппаратураларға, коммуникацияларға, сорғыларға, араластырғыштарға және басқа да жабдықтарға қызмет көрсету және жұмысын реттеу; шикізат пен дайын өнімді есепке алу.

22. Білуге тиіс:

шараппен немесе сірке суымен ашыту, ашытқының таза дақылдарын шығару және көбейту процесінің негізгі технологиясы;

технологиялық режимдер және оларды орындау мен реттеудің негізгі тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың, аппаратураның, коммуникациялардың жұмыс істеу принципі;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

есепке алу тәртібі.

## **10-параграф. Жеміс ашытқысы мен шырындарды өңдеуші, 4-разряд**

23. Жұмыс сипаттамасы:

жеміс ашытқысын, шырындарды, езінділерді ашыту процесін жүргізу;

ыдыстарды дайындау, оларға жеміс ашытқыларын, шырындарды немесе езінділерді толтыру, мөлшерлеу және ашытқыны беру;

сульфиттау, спирттеу;

езіндіні жылумен өңдеу және ферменттеу;

шарап материалдарын ашытқы тұнбаларынан түсіріп алу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, зертханалық талдау деректері бойынша және органолептикалық әдістің көмегімен ашыту процесін бақылау және реттеу;

қызмет көрсететін сорғыларға, сүзгілерге, араластырғыштарға, коммуникацияларға қызмет көрсету және жұмысын реттеу, олардың жұмысындағы кінәраттарды жою;

ашытқының таза дақылдарын генерациялау және өндірістік жағдайда ашытқыны дайындау;

ашытқыны жинау, зарарсыздандырылған қоректік ортаны дайындау, ашытқыны қоректік ортаға себу;

генерациялау процесін қадағалау;

мөлшерлегіш құрылғылардың, сорғылардың көмегімен ашытқыны өндіріске беру;

жеміс ашытқысы мен буды вакуум-аппаратқа беру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша температураны реттеу және ыдырату;

пісіру процесін қадағалау және оның аяқталу сәтін айқындау;

дайын концентратты ыдысқа құю;

жабдықтың жұмысындағы кінәраттарды жою.

24. Білуге тиіс:

шикізаттардың, материалдардың биологиялық және физикалық-химиялық қасиеті;

ашыту процесінің технологиясы, ашытқының таза дақылдарын шығару және көбейту, вакуум-аппараттарда жеміс ашытқысын өндіру;

шарап материалдарын, ашытқы мен вакуумдалған жеміс ашытқыларын дайын болғандығын айқындау тәсілдері;

қызмет көрсететін жабдықтарды және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы.

## **11-параграф. Жеміс ашытқысы мен шырындарды өңдеуші, 5-разряд**

25. Жұмыс сипаттамасы:

толассыз ағында ашыту процесін жүргізу;

кезбе батареяларға, аппараттарға жеміс шырындарын тиеу, ашытқыны беру;

ашыту материалдары ағынының жылдамдығын реттеу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, зертханалық талдау деректері бойынша және органолептикалық әдістің көмегімен алғашқы ашыту процесін бақылау және реттеу;

ашыту процесінің басталу және аяқталу сәтін айқындау;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын қадағалау, оның жұмысындағы ақауларды жою.

26. Білуге тиіс:

толассыз ағында шараппен ашыту технологиясы;

технологиялық режимнің параметрлері және оны реттеу тәртібі;

талдау әдісі және шарап материалдарын дайын болғандығын айқындау тәсілдері;

толассыз ағында жеміс ашытқысын өңдеу үшін қолданылатын жабдықтардың конструктивтік ерекшеліктері;

ашыту материалдары ағынының жылдамдығын реттеу тәсілдері;

ашыту процесінің басталуы мен аяқталуын айқындау тәсілдері.

## **12-параграф. Каптажшы, 3-разряд**

27. Жұмыс сипаттамасы:

минералды судың зауыттық құрама бассейндеріне қызмет көрсету;

құю желілеріне минералды судың берілуін, бассейндердегі судың температурасы мен деңгейін, құбыржолдардағы қысымды реттеу;

сынама алу, минералды судың сапасын органолептикалық әдіспен тексеру;

бассейндерден минералды су қалдықтарын шығару;

құбырлар жүйесіне су беретін механизмдерге қызмет көрсету және олардың жұмысын қадағалау;

жабдықтар мен бассейндерге санитарлық өңдеу жүргізу.

28. Білуге тиіс:

минералды судың қасиеттері мен сапасын анықтау тәсілдері;

бассейндерді өңдеудің және күтіп ұстаудың санитарлық тәртібі;

минералды суды бөтелкелерге құю технологиясы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы, жұмыс принципі және пайдалану тәртібі;

құбырлардың орналасу схемасы.

## **13- параграф. Коньяк өндірісінің аппаратшысы, 3-разряд**

29. Жұмыс сипаттамасы:

коньяк спиртін алу үшін шарап материалдарын немесе спирт шикізатын айдау процесін жүргізуге қатысу;

қысымды сыйымдылықтарды шарап материалдарымен толтыру, қыздырғыштарды шарап материалдарымен толтыру және оларды берілген температураға дейін қыздыру;

айдау аппараттарын шарап материалдарымен немесе шикі спиртпен өздігінен ағатын немесе сорғымен тиеу;

айдау аппараттарын босату және қалдықтарды кәдеге жаратуға беру немесе кәрізге шығару;

коньяк спиртінің ұстауға айдау;

қызмет көрсетілетін жабдықта іске қосу, шығару және ауа вентильдерін, айдау аппараттарында бардылы штуцерлерді тиісті жағдайға орнату және жабдықты айдауға дайындау кезінде, айдау процесінде және жабдықты тоқтату кезінде олардың дұрыс жағдайын бақылау;

сынамаларды іріктеу.

30. Білуге тиіс:

шарап материалдарын айдау технологиясының негіздері;

шарап материалдарының, коньяк спирттерінің, коньяктардың негізгі қасиеттері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі;

коммуникациялардың орналасу схемасы.

#### **14-параграф. Коньяк өндірісінің аппаратшысы, 4-разряд**

31. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі жоғары аппаратшының немесе шебердің (технологтың) басшылығымен коньяк спиртінің алу үшін шарап материалдарын немесе спирт шикізатын айдау процесін жүргізу;

қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу және тоқтату; айдау аппараттарын қыздыру үшін жыланшаларға, суды-дифлегматорлар мен тоңазытқыштарға беру; жыланшалардағы су мен будың температурасын, айдалатын аппараттардың тиелуін және бақылау - өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша олардағы сұйықтықтың деңгейін бақылау;

булау, су, шарап және спирт коммуникацияларының жай-күйін;

су мен будың берілуін реттеу;

қызмет көрсетілетін жабдық пен коммуникациялардың жұмысындағы ақауларды жою. колер, жалбыз тұнбасын және басқа да ингредиенттерді дайындау; ашытқыны айдауға жіберу; шытылатын массаны сүзу және пастерлеу; қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысын бақылау; шикізатты және дайын өнімді есепке алуды жүргізу.

32. Білуге тиіс:

коньяк өндірісі технологиясының негіздері;

шарап материалдарын айдау технологиясы мен режимінің параметрлері;

негізгі және қосалқы жабдықтардың, коммуникациялардың құрылысы;

бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;  
өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **15-параграф. Коньяк өндірісінің аппаратшысы, 5-разряд**

33. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі жоғары аппаратшының немесе шебердің (технологтың) басшылығымен коньяк спирті алу үшін шарап материалдарын немесе спирт шикізатын айдау процесін жүргізу;

қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу және тоқтату;

айдау аппараттарын қыздыру үшін жыланшаларға, суды-дифлегматорлар мен тоңазытқыштарға беру;

жыланшалардағы су мен будың температурасын, айдалатын аппараттардың тиелуін және бақылау - өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша олардағы сұйықтықтың деңгейін бақылау;

булау, су, шарап және спирт коммуникацияларының жай-күйін;

су мен будың берілуін реттеу;

қызмет көрсетілетін жабдық пен коммуникациялардың жұмысындағы ақауларды жою.

34. Білуге тиіс:

коньяк өндірісі технологиясының негіздері;

шарап материалдарын айдау технологиясы мен режимінің параметрлері;

негізгі және қосалқы жабдықтардың, коммуникациялардың құрылысы; бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **16-параграф. Коньяк спирті және коньяктарды өңдеуші, 2-разряд**

35. Жұмыс сипаттамасы:

коньяк спирті бабына келтіру және өңдеу, коньяктарды дайындау бойынша жекелеген қарапайым операцияларды орындау;

технологиялық құюларды жүргізу;

сынамаларды іріктеу;

бөшкелерді лагерлерге орнату және оларды толтыру;

ыдыстарда спирт пен коньяктардың қажетті деңгейін ұстап тұру үшін ыдыстардан спирт пен коньяктарды құйып алу немесе оларды ыдыстарға құю;

технологиялық және тасымалдағыш ыдыстарға сорғылардың, аппараттардың, құрылғылардың көмегімен коньяк спирті немесе коньяқты толтыру;

бөшкелерді парафиндеу;

спирттелген суларды, тазартылған суды дайындау;

трафарет салу;

шөгінділерді төгу;

жабдықтар мен ыдыстарға шлангтар мен шарап құбырларын қосу және сөндіру;

қабырғаларды, аландарды, лагерлерді ағарту;

технологиялық ыдыстардың сыртын сүрту;

бөшкелердің кертiктерi мен құрсауларын сырлау;

қызмет көрсететін жабдықтардың және коммуникациялардың жұмысын реттеу, олардың жұмысындағы кінәраттарды жою.

36. Білуге тиіс:

коньяк спиртiнiң, коньяктардың және қосалқы материалдардың негiзгi қасиетi;

технологиялық және тасымалдағыш ыдыстарды толтыру тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтар мен коммуникациялардың жұмыс істеу принципі.

### **17-параграф. Коньяк спиртін және коньяктарды өңдеуші, 3-разряд**

37. Жұмыс сипаттамасы:

коньяк спиртін бабына келтіру және өңдеу, коньяктарды дайындау бойынша жекелеген аса күрделі операцияларды орындау;

коньяк спиртін эгализациялау, бөшкелерді коньяктармен толтыру және құюға беру;

коньяктарды өңдеу: жапсыру, мөлшерлеу және жапсырылатын заттарды беру, араластыру, сүзу, купаждаудан кейін бабына келтіру;

қазандықтарда және түрлі тәсілмен қыздыратын аппараттарда колер мен қант шәрбатын дайындау;

жапсырылатын ерітінділерді дайындау;

бақылау-өлшеу аспаптары, зертханалық талдаулар деректері бойынша және органолептикалық әдістің көмегімен процестерді бақылау және реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысын реттеу және оның жұмысындағы кінәраттарды жою;

шикізат пен дайын өнімге есеп жүргізу.

38. Білуге тиіс:

коньяк спиртін өңдеу және коньяктарды дайындау технологиясының негіздері; қажетті технологиялық нұсқаулықтар;

дайын өнім сапасына қойылатын талаптар;

технологиялық режимнің параметрлері және жекелеген операцияларда оны реттеу тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтардың, бақылау-өлшеу аспаптары мен коммуникациялардың құрылғысы;

есепке алу тәртібі.

## **18-параграф. Коньяк спиртін және коньяктарды өңдеуші, 4-разряд**

39. Жұмыс сипаттамасы:

коньяк спиртін бабына келтіру және өңдеу, коньяктарды дайындау бойынша кешенді технологиялық операцияларды орындау;

коньяк спиртін резервуарлық бабына келтіру үшін емен тойтармаларын өңдеу;

тойтармаларды эмальды резервуарларға орналастыру;

емен тойтармаларда арнайы өңделген ірі ыдыстарда коньяк спиртін бабына келтіру кезінде оттекті режимді реттеу;

тойтармаларды жуу және термиялық өңдеу;

коньяктарды бөшкелерге құю;

жабдықтарға қызмет көрсету және оның жұмысындағы ақауларды жою;

коньяктарды дайындау процесін, қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын бақылау және реттеу.

40. Білуге тиіс:

коньяк спиртінің, коньяктардың негізгі биологиялық және физикалық-химиялық қасиеті;

коньяк спиртін өңдеу және коньяктарды дайындау технологиясы;

технологиялық режимдердің параметрлері және емен тойтармаларда арнайы өңделген ірі ыдыстарда коньяк спиртін бабына келтіру кезінде реттеу;

емен тойтармаларын өңдеудің технологиялық негіздері;

қызмет көрсететін жабдықтардың, реттегіш құрылғылардың, бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы.

## **19-параграф. Коньяк спиртін және коньяктарды өңдеуші, 5-разряд**

41. Жұмыс сипаттамасы:

коньяк спиртін бабына келтіру және өңдеу, коньяктарды дайындау бойынша кешенді технологиялық операцияларды орындау;

технологтың басшылығымен заглизациялау және купаждау үшін коньяк спиртін іріктеу әрі толық бабына келтіруге беру;

купажды дайындау, купаждау, мөлшерлеу және компоненттер мен желімделетін заттарды купажға беру, купажды араластыру;

емен тойтарманы таңдау және коньяк спиртін резервуарлық бабына келтіру үшін оны өңдеуді ұйымдастыру;

технологиялық режимнің орындалуын, шикізат пен материалдарды шығындау нормаларының сақталуын, жұмыссыздың тоқтамауын және учаскедегі қызмет көрсететін жабдықты пайдалану дұрыстығын бақылау;

шығындарға әкеп соғатын, өнім сапасының төмендеу себептерін уақытында анықтау және жою.

42. Білуге тиіс:

коньяк спиртін бабына келтіру, коньяктарды дайындау технологиясы;  
емен тойтармасын таңдау және өңдеу технологиясының тәртібі;  
шикізат пен материалдарды шығындау нормасы;

қызмет көрсететін жабдықтардың, реттегіш құрылғылар мен бақылау-өлшеу аспаптарының конструктивтік ерекшеліктері;

эгализациялау және купаждау үшін коньяк спиртін іріктеу тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы кінәраттарды анықтау және жою тәсілдері.

## **20-параграф. Көпіргіш шараптарды дайындаушы, 2-разряд**

43. Жұмыс сипаттамасы:

көпіргіш шараптар өндіруде бөтелкедегі құрамды толық немесе ішінара салқындату немесе қатыру;

салқындату және қатыру процесін, камерадағы, ванналардағы ауа мен тұздықтың температурасын, бақылау-өлшеу аспаптары мен органолептикалық әдіс бойынша ванналардағы тұздықтың деңгейін бақылау;

салқындату және мұздату процесінің аяқталу сәтін айқындау;

тоңазытқыш камераларды, ванналарды тиеу және түсіру;

көпіргіш шараптар құйылған бөтелкелерді беру және тасымалдау;

шарап құйылған бөтелкелерді ашыту және бабына келгенін тексеру үшін қатарластыру;

бабына келгенін тексергеннен кейін өндіріске беру, бөтелкелерді қайта қатарлау және шайқау;

ашытылған шарап құйылған бөтелкелерді пюпитрлерге орналастыру және одан шығару;

қатарларды ажырату және қайта қатарлау;

шарап құйылған бөтелкелерді операция аралық тасымалдау;

бабына келтіру процесінде көпіргіш шарап құйылған бөтелкелерді жуу.

44. Білуге тиіс:

көпіргіш шараптарды өндіруде бөтелкедегі құрамды салқындату және қатыру тәртібі мен мақсаты;

пюпитрлерді дезинфекциялау және орналастыру тәртібі;

шарап құйылған бөтелкелерді ашыту және бабына келгенін бақылау үшін қатарлау тәртібі.



## **21-параграф. Көпіргіш шараптарды дайындаушы, 3-разряд**

45. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті көпіргіш шараптарды дайындаушының немесе шебердің (технологтың) басшылығымен ашытқының таза дақылдарын көбейту және ашытқыны дайындау жөніндегі жұмыстарды орындау;

аппараттарды, сыйымдылықтарды, ыдыстарды зарарсыздандыру;

қоректік ортаны мөлдірлеу (сүзу, тұндыру);

зарарсыздандырғыштарды қоректік ортамен толтыру, зарарсыздандыру және зарарсыздандырғыш ыдыстарға құю;

сорғының, өлшегіштің көмегімен ашытқыны қоректік ортаға және өндіріске беру;

аппаратураларға, сорғыларға, сүзгілер мен коммуникацияларға қызмет көрсету және жұмысын реттеу;

шарапты тұнбалардан ажыратуға арналған аппаратуралар мен құрылғылардың көмегімен көпіргіш шараптарды бөтелкелерден бөтелкелерге ауыстырып құю;

бос және толтырылған бөтелкелерді ауыстырып құюға дайындау, қатарлардан бөтелкелерді ауыстыру;

толтырылған бөтелкелерді алдын ала салқындату және бос бөтелкелерді көмірқышқылымен толтыру;

қызмет көрсететін аппаратураның жұмысын реттеу;

шикізат пен дайын өнімге есеп жүргізу.

46. Білуге тиіс:

шараптың, ашытқының және қосымша қолданылатын материалдардың негізгі қасиеті;

ашытқының таза дақылдарын көбейтудің негізгі технологиясы;

технологиялық режимнің параметрлері және оны орындау тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың, аппаратураның, коммуникацияның жұмыс істеу принципі;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

есепке алу тәртібі.

## **22-параграф. Көпіргіш шараптарды дайындаушы, 4-разряд**

47. Жұмыс сипаттамасы:

аппараттарда үздіксіз жұмыс істейтін батареяларда ашытқылардың таза дақылдарын генерациялау процесін жүргізу;

ашытқыларды жинау;

зарарсыздандырылған қоректік ортаны дайындау, ашытқыны қоректік ортаға себу;

генерациялау процесін қадағалау;

сорғылардың, мөлшерлегіш құрылғылардың көмегімен ашытқыны өндіріске беру;  
қайта ашыту үшін резервуарлық (немесе тираждық) қоспаны дайындау және өңдеу;  
орталықтан тепкіш сорғыларды қолдану, көмірқышқылымен таптау немесе басқа да  
тәсілдермен қысымды аппараттарды шарап материалдарымен және ликермен толтыру;  
қоспаны сутекті жіберу жолымен, ашыту және басқа да тәсілдермен  
қышқылсыздандыру-майсыздандыру;

қоспаны берілген температураға дейін қыздыру, оны сол деңгейде ұстап тұру және  
кейін салқындату;

қоспаны көмірқышқылымен таптау жолымен шампандауға беру;

көмірқышқылын шығару және қысымды аппараттардан рессиверге компрессормен  
сорып алу;

жинағыштарға қоспаның толуын және өңделген қоспаны қайта ашытуға берілуін  
қадағалау;

судың, қоспаның температурасын, сутекті мөлшерлеуді бақылау;

қант шәрбатын, тираждық және экспедициялық ликерді қазандықтарда,  
реакторларда, араластырғыш ыдыстарда, ротациялық бөшкелерде және басқа да  
аппараттарда дайындау;

сорғыларды, мөлшерлегіштерді, шнектер мен басқа да тиегіш механизмдерді  
қолдана отырып, компоненттерді тиеу;

суды, буды, отынды беру;

зертханалық талдаулардың нәтижелері және органолептикалық әдіс бойынша  
процестерді бақылау;

дайын болған сәтті айқындау, сүзу, сынамаларды іріктеу.

48. Білуге тиіс:

көпіргіш шараптарды бөтелкелеу және резервуарлық әдіспен дайындау  
технологиясының негіздері;

ашытқының таза дақылдарын генерациялау технологиясы;

шараптардың, ашытқылардың, қанттың, көмірқышқылының биологиялық және  
физикалық-химиялық қасиеті;

дайын өнімге қойылатын сапасына қойылатын талаптар мен технологиялық  
нұсқаулықтар;

қызмет көрсететін жабдықтардың, құрылғылардың, коммуникациялардың,  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы.

## **23-параграф. Купаждаушы, 4-разряд**

49. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары купаждаушының басшылығымен ликер-арақ өнімдері, жеміс шырындары мен құрғақ сусын концентраттарына арналған купаж дайындау процесін жүргізу;

купаждау үшін қажетті материалдар мен ингредиенттерді дайындау;

рецептураға сәйкес купаж жасауға, купаждау күбіге тиісті ингредиенттерді салуға және оларды араластыруға қатысу;

сынамаларды алу, бақылау талдауларын жүргізуге қатысу;

белгілеген мерзімде дейін сақтаудан кейін дайын купажды ашуын жеткізу күбіге айдау немесе оны сүзуге жіберу;

купажды сүзу және миксерге жіберу (алкогольді емес және алкогольі аз өнімдерге);

купаждау немесе сұрыптау күбілерді жуу;

шикізатты және дайын өнімді есепке алу.

50. Білуге тиіс:

ликер-арақ өнімдерінің әртүрлі сорттарын, жеміс шырындары мен құрғақ сусын концентраттарын дайындау технологиясының негіздері және рецептурасы;

ликер-арақ өнімдері мен алкогольді емес сусындардың, шикізат пен материалдардың сапасына қойылатын талаптар;

қарапайым талдау, күштілігін айқындау және органолептикалық бағалау әдістемесі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы мен пайдалану тәртібі, коммуникациялардың орналасу схемасы;

шикізатты және дайын өнімді есепке алу тәртібі.

## **24-параграф. Купаждаушы, 5-разряд**

51. Жұмыс сипаттамасы:

ликер-арақ өнімдері, жеміс шырындары мен құрғақ сусын концентраттарына арналған купаж дайындау процесін жүргізу;

бояғыштарды, қант сиробын және басқа да қажетті материалдар мен ингредиенттерді алу;

рецептураға сәйкес купаж жасау;

купаждау күбіге (купаж жинақтау) тиісті ингредиенттерді біртіндеп енгізу және оларды араластыру;

күштілігін түзету, бақылау талдауын жүргізу;

коммуникациялардың, қызмет көрсетілетін жабдықтар мен бақылау-өлшеу аспаптарының жұмысқа жарамдылығын бақылау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою;

шикізат пен дайын өнімнің есебін жүргізу.

52. Білуге тиіс:

ликер-арак өнімдерінің әртүрлі сорттарын, жеміс шырындары мен құрғақ сусын концентраттарын дайындау технологиясы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылымдық ерекшеліктері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері, коммуникациялардың орналасу схемасы;

шикізатты және дайын өнімді есепке алу тәртібі.

## **25-параграф. Қоректендіргіш ерітінді дайындаушы, 2-разряд**

53. Жұмыс сипаттамасы:

тұздардың, антисептик ерітінділердің, көпіршік басушылардың қоректендіргіш ерітінділерін дайындау (мочевина, фосфат тиамоний, фосфор қышқылы және тағы басқа);

химикаттарды жіберу, жеткізу;

араластыру механизмін іске қосу;

ерітіндіні жылыту, көпіршік басушыларды стерильдеу;

ерітіндінің тығыздығын және басқа да көрсеткіштерін тексеру.

54. Білуге тиіс:

тұздардың қоректендіргіш ерітінділерін, химикаттарды, суперфосфат сығындыны, антисептиктерді дайындау технологиясы;

спирт өндірісінде пайдаланылатын химикаттардың түрлері мен қасиеттері туралы негізгі мәліметтер.

## **26-параграф. Қоректендіру ортасын жасау аппаратшысы, 3-разряд**

55. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен сірке суы өндірісінде қоректендіру ортасын жасау процесін жүргізу;

спиртті цехқа қабылдау;

спирттің күштілігін айқындау, оны өлшеуішке айдау;

спирт ортасын дайындау үшін компоненттерді жинақтауышқа жіберу;

спирттік ортаны дайындау, компоненттерді өлшеу, оларды еріту, құрамында тірі сірке суы бактериялары бар сірке суының қажетті мөлшерін есептеу, спирттің қажетті мөлшерін есептеу және өлшеу;

араластыру және кондициясына жеткізу;

сынама алу;

сорғыларға қызмет көрсету.

56. Білуге тиіс:

қоректендіру ортасын жасау технологиясының негіздері;

спирттік ортаны дайындау технологиясының мәні;

сынама алу және қарапайым талдау жүргізу тәртібі;  
қызмет көрсетілетін жабдықтардың жұмыс тәртіптері және пайдалану тәртібі.

## **27-параграф. Қоректендіру ортасын жасау аппаратшысы, 4-разряд**

57. Жұмыс сипаттамасы:

сірке суы өндірісінде қоректендіру ортасын дайындау процесін жүргізу;  
қоректендіру ортасын (тығын) жасау үшін компоненттерді дайындау: сіңімді тұздарды өлшеу және жасау, сірне өскіндерінің және ашытқы сығындысын дайындау;  
құрамында тірі сірке суы бактериялары бар шикі сірке суы концентрациясын айқындау және оның қажетті мөлшерін есептеу;  
есепті компоненттерден тұратын қоспаны (тығынды) жасау, спирттің қажетті мөлшерін жіберу;  
қоспаны араластыру және қажетті кондициясына жеткізу, тұндыру;  
қоспаның (тығынның) қышқылдандыру күбілерге беру және берілу жылдамдығын реттеу;  
жабдық жұмысындағы ұсақ кемшіліктерді анықтау және жою.

58. Білуге тиіс:

қоректендіру ортасын (тығын) жасау, компоненттерді дайындау;  
қоса дайындау рецептурасы;  
қоспаның (тығынның) компоненттерінің берілу тәртібі;  
сынама алу және компоненттері мен қоспаны (тығынды) талдау тәртібі;  
қоспаның (тығынның) қышқылдандыру күбілерге берілу жылдамдығы және оны реттеу тәртібі;  
тығын бөлімі жабдықтарының құрылысы.

## **28-параграф. Құрғақ сыра ашытқысын дайындаушы, 2-разряд**

59. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары құрғақ сыра ашытқысын дайындаушының немесе ауысым шеберінің басшылығымен құрғақ сыра ашытқысын алу процесін жүргізу;  
ашыту күбілдерінен сұйық ашытқыларды қабылдау, қажетті қатынаста сумен сұйылту;  
ашытқы бөлу;  
ашытқыларды тұзды ерітіндімен өңдеу;  
ащы толық жойылғанға дейін ашытқыларды жуу;  
кептіргіш барабандарға сұйық ашытқыларды кептіруге беруді реттеу;  
ашытқылардың барабанның бетіне біркелкі таралуын бақылау;  
кептіргіштерді түсіруге қатысу және құрғақ сыра ашытқысын ұсақтауға беру;  
ұсақтағыш жұмысын бақылау;

құрғақ ашытқыларды өлшеп орау, өлшеп оралған ашытқыларды өлшеу және таңбалау;

ашытқы салынған қораптарды немесе жәшіктерді қатарлап салу.

60. Білуі тиіс:

құрғақ сыра ашытқысын өндіру технологиясының негіздері;

ашытқылардың сепарация сапасын, жоғалуын анықтау әдістері, ақау түрлері және олардың алдын алу және жою тәсілдері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі және пайдалану тәртібі;

дезинфекциялау құралдарын дайындау және қызмет көрсетілетін жабдықтар мен коммуникацияларды санитарлық өңдеу тәртібі.

## **29-параграф. Құрғақ сыра ашытқысын дайындаушы, 3-разряд**

61. Жұмыс сипаттамасы:

құрғақ сыра ашытқысын алу процесін жүргізу;

ашытқы толық жойылғанға дейін ашытқыны айыру және жуу режимін қамтамасыз ету;

ашытқы кептіру процесінің барысын бақылау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша температура мен қысымды реттеу;

ашытқыларды кептірудің аяқталу сәтін анықтау, кептіргіштерді босату;

құрғақ ашытқы ұнтақтау процесін реттеу;

техникалық құжаттаманы жүргізу;

қызмет көрсетілетін жабдықты және бақылау-өлшеу аспаптарын, коммуникацияларды тазалау, дезинфекциялау және жарамдылығын тексеру, олардың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою.

62. Білуі тиіс:

құрғақ сыра ашытқысын өндіру технологиясы;

ашытқыларды сепарациялаудың, жуудың, кептірудің технологиялық режимінің параметрлері және оны реттеу тәртібі;

талдау әдістемесі және сыртқы белгілері бойынша процесс жүрісінің дұрыстығын анықтау тәсілдері;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы.

## **30-параграф. Меласса суслосын дайындаушы, 3-разряд**

63. Жұмыс сипаттамасы:

меласса суслосын дайындау процесін жүргізу;

мелассаны қажетті концентрацияға дейін өсіру;

күбіге меласса мен су жинау, механизмдерді қосу, концентрациясы мен температурасын реттеу;

антисептиктер ерітіндісін дайындау және оны сироп жасауға жіберу;

мелассаны тұз немесе күкірт қышқылымен ашыту, химикаттарды дозалау;

мелассаны, сіңімді заттарды, антисептиктерді жіберіп тұратын сорғыны басқару;

меласса суслосын дайындау процесінің барысын бақылау және оны өлшеу құралдарының көмегімен реттеу;

мелассаның, сусло мен химикаттардың күбіден ағып кетуінің алдын алу;

мелассаны қажетті температураға дейін қыздыру, пастерлеу, салқындату;

талдауға сынамаларды іріктеу;

дайындалған меласса суслосын ашытқы және ашыту бөлімдеріне жіберу;

қызмет көрсетілетін жабдық жұмысындағы ақаулықтарды жою.

64. Білуге тиіс:

спирт өндірісі технологиясының негіздері;

меласса суслосын дайындау технологиясы;

мелассаның қасиеттері;

спирт өндірісінде пайдаланылатын химикаттардың түрлері мен қасиеттері туралы негізгі мәліметтер;

антисептиктерді қолданудың тәсілдері мен тәртібі;

қызмет көрсетілетін қондырғының, өлшеу құралдары мен автоматиканың құрылысы және пайдалану тәртібі;

құбырлар мен тығын, реттеуші арматураның орналасу схемасы және оны пайдалану әдістері;

қышқыл тиген кезде алғашқы көмек көрсету тәсілдері.

### **31-параграф. Морс дайындаушы, 2-разряд**

65. Жұмыс сипаттамасы:

жеміс-жидек шикізатын қабылдау және қоспалауыш күбіге салу;

морс пен тұнбаны алғашқы және қайталап құю және ағызу;

өңделген шикізатты тұндыру күбілер мен бөшкелерден түсіру;

жеміс-жидек шикізатын преста сығу және сығындысын булауға жіберу;

күбілерді, бөшкелерді және басқа жабдықтарды жуу;

морсты, тұнба мен шырынды сорғымен айдау;

морс, тұнба және шырын өндірісі режимін бақылау.

66. Білуге тиіс:

жеміс-жидек шикізатының сапасына қойылатын негізгі талаптар;

шикізаттың сапасына қарай морстың, шырын мен тұнбаның негізгі сапалық көрсеткіштері туралы бастапқы мәліметтер;

қызмет көрсетілетін жабдықтардың жұмыс тәртіптер мен пайдалану тәртібі;  
бастапқы және қайталама құйманың құйылу мерзімі.

### **32-параграф. Ремюер, 5-разряд**

67. Жұмыс сипаттамасы:

көпіргіш шараптарды өндіруде бөтелкелеу әдісімен (ремюаж) тұнбаларды тығынға әкелу;

бөтелкелерде ашытылудың аяқталу сәтін көзбен, органолептикалық айқындау;

бөтелкелердің пюпитерлерге дұрыс салынуын қадағалау;

тұну сипатын және оны өңдеу әдістерін айқындау;

пюпитердің ұяшықтарынан алмай, бөтелкенің ось бойынша оңға және солға тербелтіп қозғалту жолымен бөтелкелердің тұнбаларын өңдеу, одан әрі бөтелкелерді бастапқы күйден өзгеше орналастыру;

шикізат пен дайын өнімді есепке алу.

68. Білуге тиіс:

көпіргіш шараптарды бөтелкелеу әдісімен өндіру технологиясының негіздері;

ремюаж процесінің мәні мен маңызы және оны жүргізудің тәртібі;

шараптардың, ашытқылардың, көмірқышқылының биологиялық және физикалық-химиялық қасиеті;

пюпитерлердің құрылғысы және олардан бөтелкелерді шығару;

есепке алу тәртібі.

### **33-параграф . Спирт айдау және ректификациялау аппаратшысы, 4-разряд**

69. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық инструкцияға сәйкес кезенді жұмыс істейтін брагоректификаттау, ректификаттау аппараттарында және аламбикаларда спиртті айдау, ректификаттау процесін жүргізу;

кезеңді жұмыс істейтін айдау аппараттарын тиеу;

вентильдің көмегімен ашытқыны, спиртті, буды, суды беруді реттеу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша айдау мен қысымның жылдамдығын қадағалау;

стандартты өнімдерді, жартылай өнімді және қосымша өнімді іріктеу;

ашытқыш пен бардағы спирттің концентрациясын тексеру;

химиялық зертханалардың талдауы және спирт өлшейтін аспаптардың көрсеткіштері бойынша шығарылатын өнімнің сапасын және қадағалау;

алғашқы және соңғы фракцияның санын реттеу;

сынамаларды алу, алынатын спирттің саны мен сапасын айқындау;



спирт өлшегіш аспаптар бойынша өңделген спирттің санын бақылау, есептеуіштердің көрсеткіштерін жүйелі түсіру;  
айдауды аяқтағаннан кейін қондырғыларды түсіру және жуу;  
қызмет көрсететін жабдықтың жай-күйін қадағалау;  
шикізат пен дайын өнімді есепке алу.

70. Білуге тиіс:

кезенді жұмыс істейтін айдау аппараттарында спирт өндіру технологиясы;  
айдау және ректификаттаудың, хошиісті спирт алудың теоретикалы негіздері;  
спиртті, жартылай өнімді және қосымша өнімді іріктеу әдісі, оны іріктеу тәртібі;  
брагоректификаттау процесінде өнімнің шығу, спиртті шығындау нормалары;  
қызмет көрсететін жабдықтардың, коммуникациялардың, бақылау-өлшеу аппаратуралары мен автоматика құралдарының құрылғысы, міндеті мен тәртібі;  
бу мен суды оңтайлы шығындау амалдары;  
есепке алу тәртібі.

### **34-параграф. Спирт айдау және ректификациялау аппаратшысы, 5-разряд**

71. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық инструкцияға сәйкес үздіксіз қызмет ететін брагоректификаттық қондырғыларда спиртті айдау және ректификаттау процесін жүргізу;  
вентильдің немесе автоматика құралдарының көмегімен ашытқыштарды, спиртті, суды беруді реттеу;

брагоректификаттық қондырғылардың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету;

спиртті айдау және ректификаттау процесін қадағалау, оның технологиялық параметрлерін реттеу: бақылау нүктелеріндегі температураны, қондырғы колонналарындағы қысымды, қондырғының өнімділігін;

стандартты өнімнің, жартылай өнімнің және қосымша өнімнің шығуын қадағалау;

спирт өлшейтін аспаптардың көрсеткіші мен химиялық зертхана талдаулары бойынша бардтағы және лютерлі судағы ректификатты спирттің концентрациясы мен сапасын, спирттің концентрациясын тексеру;

автоматика құралдарын қолдана отырып, спиртті айдау және ректификаттаудың технологиялық процесінің барысын талдау негізінде реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы кінәраттарды анықтау және оларды жою.

72. Білуге тиіс:

үздіксіз қызмет ететін айдау аппараттарында спирт өндіру технологиясы;

түрлі жүйедегі үздіксіз қызмет ететін брагоректификаттық қондырғылар мен автоматика құралдарының құрылғысы;

жылу энергиясын шығындау нормалары және оның үнемдеу тәсілдері.

### **35-параграф. Спирт айдау және ректификациялау аппаратшысы, 6-разряд**

73. Жұмыс сипаттамасы:

регламентке сәйкес үздіксіз қызмет ететін брагоректификаттық қондырғыларда спиртті айдау және ректификаттау процесін жүргізу;

қондырғыға ашытқышты тиеу, қысқа уақытқа тоқтату, қысқа уақытқа тоқтатқаннан кейін қондырғыны қосу, спиртті тарту, жуу, қондырғыны тазалау;

аспаптардың көрсеткіші негізінде спиртті айдау және ректификаттаудың технологиялық процесінің барысын түзеу;

бардта және лютерлі суда спирттің шығындалуын айқындау;

жылы ағын бойынша колонналардың өзара байланысын, сондай-ақ бірнеше параллельді жұмыс істейтін колонналар мен арнайы мақсаттағы колонналардың жұмысын реттеу;

брагоректификаттық қондырғылардың бу мен суды шығындау бойынша жұмысының едәуір үнемді режимін таңдау;

қызмет көрсететін қондырғыны жөндеуге тапсыру және өндеуден алу.

74. Білуге тиіс:

үздіксіз әрекет ететін ашыту ректификаттық қондырғылардың технологиялық схемасы;

ашыту ректификаттық қондырғылардың жылу энергиясы бойынша анағұрлым жетілдірілген жаңа схемалары;

вакуум қондырғылардың жанама-тікелей ағу қондырғылардың, ашыту ректификациясы жүйесінде бас фракциядан этил спиртін алу бойынша қондырғының, құрылысы және құрылымдық ерекшеліктері және оларды пайдалану ерекшеліктері;

құбырлардың орналасу схемасы;

тығын және реттеуші арматураның орналасуы және оны пайдалану әдістері;

жылу алмастырғыштардың бетін тазалау тәсілдері;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика құралдарының құрылысы және жұмыс тәртіптері;

өндірістік процестерді автоматтандыру схемасы;

қызмет көрсетуші жабдықтардың жұмысындағы ақаулықтарды жою тәсілдері және технологиялық процесті қалыпқа келтіру.

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

### **36-параграф. Спиртті денатураттаушы, 3-разряд**

76. Жұмыс сипаттамасы:

қоспалаушы күбілерде денатуратталған спиртті дайындау;

қоспалаушы күбіге шикі спирттің немесе этил спиртiнiң бас фракциясының тиiстi мөлшерiн жинау, керосин, кетон майын, скипидар, бояу ерiтiндiсiн немесе басқа ингредиенттi қосу;

қоспаны мұқият араластыру;

судың тиiстi мөлшерiн қосу;

дайын денатуратталған спирттi сорғымен өлшем ыдыстарына айдау.

77. Бiлуге тиiс:

денатуратталған спирттi дайындау технологиясы;

спирттi денатураттау күбiлердiң, сорғылардың, өлшем ыдыстарының құрылысы;

спиртомерлер мен термометрлердiң мақсаты мен жұмыс тәртiптерi;

спирттiң, этил спиртiнiң бас фракциясының, ингредиенттердiң физикалық-химиялық қасиеттерi.

### **37-параграф. Суды өңдеушi, 2-разряд**

78. Жұмыс сипаттамасы:

сыра өндiру үшiн технологиялық мақсаттағы суды өңдеу және дайындау процесiн жүргiзу;

бактарды суық сумен толтыру, бу жiберу, сүзу, бактардағы суды қажеттi температураға дейiн жұмсарту және қыздыру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткiштерi бойынша бактардағы судың деңгейi мен температурасын реттеу;

өндiрiске ыстық су беру;

сүзгiлердi бөлшектеу, жуу және құрастыру;

үй-жайды санитарлық өңдеу;

бактар мен магистральдардың жылу оқшаулағышының жарамдылығын бақылау, олардың жұмысындағы ақауларды жою.

79. Бiлуi тиiс:

қызмет көрсетiлетiн учаске үшiн ыстық суды дайындау жөнiндегi технологиялық нұсқаулық;

суды жұмсарту және тазалау құралдары мен тәсiлдерi;

бу және су магистральдарының схемалары;

бекiту және реттеу арматурасын, бақылау-өлшеу аспаптарын орналастыру және оларды пайдалану тәртiбi;

өндiрiс учаскелерiне ыстық су беру кестесi;

су сүзгiлерiнiң жұмыс принципi;

бактарды, жабдықтар мен үй-жайларды санитарлық өңдеу тәртiбi мен мерзiмдерi;

қызмет көрсетiлетiн жабдықтың жұмысындағы ақаулықтарды жою тәртiбi.

### **38-параграф. Суды өңдеуші, 3-разряд**

80. Жұмыс сипаттамасы:

жеміс және минералды су өндіру үшін газдалған суды өңдеу және дайындау процесін жүргізу;

суды көмір қышқылымен сүзу, салқындату және қанықтыру;

салқындатудың бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша, сатураторлардағы қысымды, көмірқышқылмен қанығудың толықтығын және құю машиналарына газдалған судың біркелкі берілуін реттеу;

сүзгілердің, тоңазытқыштардың, сатураторлардың, сорғылардың және бақылау-өлшеу аспаптарының жарамдылығын тексеру;

көмірқышқылы бар баллондарды әкелу, орнату және сатураторларды газгольдерлерге немесе баллондарға қосу;

газгольдерлерге қызмет көрсету, көмірқышқылы бар баллондарды тасымалдау.

81. Білуі тиіс:

газдалған суды дайындау технологиясы;

газдалған судың сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықтың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптары мен арматураның құрылысы, мақсаты және пайдалану тәртібі.

### **39-параграф. Суды өңдеуші, 4-разряд**

82. Жұмыс сипаттамасы:

суды дайындау қондырғыларында (желілерінде) "Пепси" типті алкогольсіз сусындарды өндіру үшін бастапқы ауыз суды өңдеу процесін жүргізу;

механикалық, химиялық, биологиялық және жұқа тазарту (сүзу), кондиционерлеу, жинақтау, салқындату және кейінгі операцияларға су беру;

механикалық (күм), катионды, көмірді, патронды сүзгілерге, озонаторға, контактілі бағанаға, су жинақталымы мен қорының жинағыштарына, электр сорғысына, эжекторларға, тоңазытқыш қондырғыларға қолмен және басқару пультінен қызмет көрсету, жарамдылығын тексеру және жұмысын реттеу;

берілген режимде қызмет көрсететін қондырғының жұмысын қамтамасыз ету;

қондырғыны жұмыс режиміне дайындау бойынша қосымша жұмыстарды жүргізу:

сүзгіш материалдарды қопсыту және жуу, күкірт қышқылымен катионитті сүзгілерді регенерациялау және оларды жуу, белсенді көмірді булау;

қондырғыға түсетін бастапқы судың жұмыс қысымын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша сүзгілерге кіру және шығу кезінде, озонатордың

жарық сигналдары бойынша жарамдылығын, су шығынын, жуу және булау уақытын, су мен булаудың суыту температурасын, өңделетін және шайынды судың сутекті көрсеткішін, ыдыстардағы су деңгейін және тағы басқа бақылау және реттеу;

сүзгіш материалдарды қопсытқаннан және жуғаннан кейін судың тазалығын көзбен шолып бақылау;

сынама алу;

тазартылған судың сапасына жүйелі бақылауды жүзеге асыру.

83. Білуі тиіс:

алкогольсіз сусындарды өндіруге арналған су дайындау аппараттарында суды өңдеудің технологиялық схемасы мен процесі, өңделген судың сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықтың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптары мен арматураның құрылысы, мақсаты және пайдалану тәртібі.

#### **40-параграф. Сыра жасау өндірісіндегі сүзгі желісінің операторы, 4-разряд**

84. Жұмыс сипаттамасы:

біліктілігі анағұрлым жоғары сыра сүзу операторының басшылығымен сыраны сүзу технологиялық процессін жүргізу;

сүзу компоненттерін себу, жуу және ағымдағы дозалау;

сыраны сүзу процессін және барлық қосалқы технологиялық процестерді, жуу құралдарының концентрациясын, жуғыш концентраттардың болуын бақылау;

сыраны сүзуге арналған жабдықтарды бөлшектеу, құрастыру және дайындау;

картон сүзгіні ауыстыру, сүзгілерді регенерациялауды жүзеге асыру;

жабдықтарды қарапайым жөндеуге қатысу.

85. Білуге тиіс:

сыраны сүзудің технологиялық процестері мен режимдері;

шикізаттың түрлері және дайын өнімдер мен қосалқы материалдарға қойылатын талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықтардың құрылысы және қызмет тәртіптері.

#### **41-параграф. Сыра жасау өндірісіндегі сүзгі желісінің операторы, 5-разряд**

86. Жұмыс сипаттамасы:

сыраны сүзгіден өткізудің барлық кешенді-механикалық учаскелері мен автоматтандырылған желілерінде технологиялық процесті басқару пультінен жүргізу;

сүзу құрылғыларын жүргізу және тоқтату;

автоматика құралдарының, бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен сыраны сүзгіден өткізу процессінің белгіленген режимін, қызмет көрсетілетін жабдықтың үздіксіз және синхронды жұмысын қамтамасыз ету;

өнім сапасын технологиялық тізбек барысында бақылау;

автоматты бағдарламаларды іске қосу;

концентраттардың болуын мен жуу ерітінділерінің концентрациялау дәрежесін бақылау;

қызмет көрсетілетін жабдыққа жөндеу жүргізуге қатысу.

87. Білуге тиіс:

сыраны сүзгіден өткізудің кешенді-механикалық учаскелері мен автоматтандырылған желілеріне енгізілген автоматтардың, агрегаттар мен механизмдердің құрылысы мен кинематикалық схемалары;

сыраны сүзудің технологиялық процесі;

шикізаттың түрлері;

дайын өнімдер мен қосалқы материалдардың сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықтар мен қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы мен қызмет ету тәртіптері.

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

## **42-параграф. Сыра жасау өндірісіндегі сүзгі желісінің операторы, 6-разряд**

89. Жұмыс сипаттамасы:

сыраны сүзгіден өткізудің барлық автоматтандырылған учаскелерінде технологиялық процесті басқару пультінен немесе компьютерден жүргізу;

сүзу компоненттерін есептеу;

өнімнің сапалық көрсеткіштерін технологиялық тізбектің өн бойында бақылау;

қызмет көрсетілетін жабдықты іске қосу және тоқтату;

автоматты бағдарламаларды іске қосу;

сүзу құрылғыларын жүргізу және тоқтату;

автоматика құралдарының, бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен технологиялық режимнің белгіленген өлшемдерін, қызмет көрсетілетін жабдықтың үздіксіз және синхронды жұмысын қамтамасыз ету;

технологиялық режимнен ауытқудың алдын алу және оның себептерін жою;

сыраны сүзгіден өткізу технологиялық процессінің аяқталған сәтін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері және зертхана талдауының нәтижесі бойынша айқындау;

қызмет көрсетілетін жабдықты жөндеуге тапсыру және одан алуға қатысу.

90. Білуге тиіс:

сыраны сүзгіден өткізудің автоматтандырылған желілеріне енетін автоматтардың, агрегаттар мен механизмдердің құрылысы мен кинематикалық схемалары;

сыраны сүзудің технологиялық процесі;

шикізатқа, дайын өнімдерге және қосалқы материалдарға қойылатын талаптар.

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

#### **43-параграф. Сірке суын өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

92. Жұмыс сипаттамасы:

үлкен аппараттарда (ферментерлерде) жылдам мерзімді айналдыру және жартылай үздіксіз тәсілдермен сірке суын алудың технологиялық процесін жүргізу;

ауа үрлегішке немесе компрессорларға, конденсациялық-тарту жүйесіне және құрамында сірке суы бактериялары бар дақылды сұйықтықты айналдыруға арналған сорғыларға қызмет көрсету;

қызмет көрсетілетін жабдықтың қышқылдану және үздіксіз жұмыс істеу процесінің қалыпты барысын қамтамасыз ету;

жылу алмастырғыштардың температуралық режимі мен сегнер дөңгелектері мен басқа да бүріккіштердің жұмысын реттеу;

дақылдар сұйықтығының сынамасын алу, оны қышқыл мен спирттің концентрациясы бойынша талдау;

талдау нәтижелері бойынша процесс барысын бақылау және реттеу;

ауаның берілуін реттеу;

процестің басталу сәтін айқындау;

шикі сірке суын алу және оны кейінгі операцияларға айдау;

шикі сірке суы мен дайын өнімнің есебін жүргізу.

93. Білуге тиіс:

жылдам мерзімді айналдыру және жартылай үздіксіз тәсілдермен сірке суын алудың технологиялық процесі;

сірке суы қышқылы бактериялары мәдениетінің физиологиялық ерекшеліктері;

конденсаттық-тарту жүйесі коммуникациясының схемасы;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы мен пайдалану ерекшеліктері;

сынама алу және талдау жүргізу тәртібі;

шикі сірке суы мен дайын өнімнің есебін жүргізу тәртібі.

#### **44-параграф. Сірке суын өндіру аппаратшысы, 5-разряд**

94. Жұмыс сипаттамасы:

құрылғыларда немесе 3-5 құрылғылардан, қарқынды масса алмасудан тұратын батареяларда процестің екі кезеңі бойынша (сірке суы бактерияларының көбеюі мен өсуі) терең мерзімді және үздіксіз тәсілдермен сірке суын алудың технологиялық процесін жүргізу;

автоматты аспаптарға қызмет көрсету, температураны, ауаның берілуін, сіңімді орта мен суды реттеу;

қышқыл мен спирттің буын ұстап қалу абсорбциялық жүйесіне қызмет көрсету;

биомассаның мөлшерін нефелометрмен анықтау және суслоны процестің кезеңдері бойынша аппараттарға уақтылы жеткізу;

дақылдар сұйықтығының қышқылы мен спиртінің концентрациясы, биомассасының мөлшері бойынша реттеу, процесті талдау нәтижесі бойынша реттеу;

қосылатын сіңімді ортаның қажетті мөлшерін және араластыру коэффициентін, сірке суы қышқылы бактерияларының өсу жылдамдығын және сірке суы қышқылының нұсқаулықта көрсетілген мерзімділікпен өтуін есептеу.

95. Білуге тиіс:

терең мерзімді және үздіксіз тәсілдермен сірке суын алудың технологиялық процесі ;

сіңімді орта дайындау кезінде есептеу тәртібі;

қарқынды масса алмасу аппараттары мен батареяларының құрылысы және пайдалану тәртібі;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

#### **45-параграф. Сірке суын өңдеу және купаждау аппаратшысы, 4-разряд**

96. Жұмыс сипаттамасы:

құрамында тірі сірке суы қышқылы бактериялары бар шикі сірке суын пастерлеу, бентонитпен өңдеу, сүзу және купаждау технологиялық процесін жүргізу;

сынама алу;

бентониттің қажетті мөлшерін айқындау;

технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес қажетті концентрациялы бентонит суспензиясын дайындау;

өңделген сірке суын ағызу, оны сүзгі-престе немесе картон престе сүзу;

сүзгіні жуу және қайта зарядтау;

дайын сірке суының сапасы мен концентрациясын тексеру және бақылау;

дайын сірке суын ағызу бөлімшесіне айдау және тапсыру;

бентонит суспензиясын араластыру, жуу және жинақтауыштан шығару;

сүзгілеу және купаждау ыдыстарын жуу;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ұсақ ақаулықтарды анықтау және жою;

шикізаттың және дайын өнімнің есебін жүргізу.

97. Білуге тиіс:

шикі сірке суын пастерлеу, бентонитпен өңдеу, сүзу және купаждау технологиялық процесі;

сірке суын өңдеу үшін бентонит дайындау тәсілдері;

ыдыстан алмастан бұрын бентонитті өңдеу тәсілдері мен тәртібі;

дайын сірке суының сапасына қойылатын талаптар;



сынама алу тәртібі, талдау жүргізу әдістемесі;  
сірке суын купаждау үшін есеп жүргізу тәртібі;  
шикізаттың және дайын өнімнің есебін жүргізу тәртібі.

#### **46-параграф. Уыт өндіруші, 3-разряд**

98. Жұмыс сипаттамасы:

бидайдың уытын өндіру процесіне қатысу;  
күбідегі ылғалдылықты белгіленген пайызға жеткізе отырып бидайды сулау және бидайдың бастапқы өсу кезеңі үшін қажетті ауаландыруды қамтамасыз ету;  
бидайды тиеу, жуу, дезинфекциялау, бидайды айдау, қорытпасын алу;  
бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша технологиялық режимді реттеу;  
су мен бидайды хлорлау үшін хлорлы әкті дайындау;  
бидайды күбіден алу және өсіру үшін аппаратқа және қырманға жеткізу;  
бидайды текшелеп үю;  
сынаманы алу;  
сыртқы белгілері бойынша сулау дәрежесін айқындау;  
күбіге салынатын бидайдың мөлшерін есептеу.

99. Білуге тиіс:

бидайды сулау тәртібі;  
уыт дайындауда қолданылатын бидайдың қасиеттері және уыт сапасының сыра ашытқысына, спиртке және басқа да өнімдерге тигізетін әсері;  
сынамаларды алу, күбіге салынатын бидайды есепке алуды жүргізу тәртібі;  
қызмет көрсетілетін жабдықтардың жұмыс тәртіптері және пайдалану тәртібі.

#### **47-параграф. Уыт өндіруші, 4-разряд**

100. Жұмыс сипаттамасы:

ауысым мастерінің немесе біліктілігі анағұрлым жоғары ашытушының басшылығымен бидайды қырманда және жәшікте ашыту процесін жүргізу;  
бидайды қырманда жаю;  
қабаттың биіктігін белгілеу, қатардың жиектерін бітеу, бидай қабаттарын қолмен немесе механикалық қалақпен қопсыту;  
процестің өн бойында ашытудың технологиялық және температуралық режимін бақылау және қолдау;  
уытты өсуді жеделдеткіштермен өңдеу;  
технологиялық режим нормаларынан ауытқудың алдын алу және олардың пайда болу себептерін жою;  
қарапайым талдау жүргізу, көк уытты әртүрлі жүйедегі кептіргіштерге тасымалдау;

қырманның, жәшіктердің, желдеткіш құрылғыларының, тасымалдау механизмдерінің және басқа да қызмет көрсету жабдықтарының тазалығын тексеру.

101. Білуге тиіс:

қырманда және жәшікте бидайдың уытын өндірудің технологиялық схемасы;  
бидайды қопсыту тәсілдері;  
бидай мен уыттың физикалық-химиялық және технологиялық қасиеттері;  
уыттың бүлінуі мен бұзылуын туындататын себептер, олардың алдын алу тәсілдері,  
уытты зарарсыздандыру;  
қарапайым талдау жүргізу әдістемесі;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы.

#### **48-параграф. Уыт өндіруші, 5-разряд**

102. Жұмыс сипаттамасы:

бидайды қырманда және жәшікте ашыту процесін жүргізу;  
бидайды уыт өндіру аппараттарына, қырманға қабылдау;  
бидайды өсіру процесін кезеңдерінің барлығында технологиялық нұсқаулыққа сәйкес реттеу;  
температураны реттеу және ауаны ылғалдау, оны уыт өндіретін аппараттарға жіберу;  
уыт өсірудің температуралық режимін бақылау;  
уыт өндіргіштерді, жылжымалы атызды іске қосу және тоқтату;  
қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысқа жарамдылығын тексеру;  
ұсақ ақаулықтарды жою;  
технологиялық режим нормаларынан ауытқушылықтардың алдын алу және жою;  
сынамаларды іріктеу;  
бақылау талдауларын орындау;  
уыттың дайындығын айқындау.

103. Білуге тиіс:

уыт өндірісінің технологиялық схемасы;  
уыт дайындау үшін қажетті бидайдың сапасына қойылатын талаптар;  
уыттың сапасын сыртқы белгілері және диастатикалық қуаты бойынша бағалау;  
бидайдың әртүрлі түрлерінен уыт өндіру нормалары мен әдістері;  
уыт өндірісінде қолданылатын жабдықтың құрылысы мен құрылымдық ерекшеліктері.

#### **49-параграф. Уыт өндіруші, 6-разряд**

104. Жұмыс сипаттамасы:

бақылау-өлшеу аспаптарымен және автоматикамен жабдықталған бірлік қуаты жоғары агрегаттарда уытты бірлескен тәсілмен сулау, суару және кептіру биохимиялық процесін жүргізу;

бидайды агрегатқа қабылдау;

ылғалдылықты, температураны және сулау, уытты суару және кептіру ұзақтығын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу;

ұсақ бүрікпелі сумен суара отырып және бапталған ауамен үрлеу арқылы бидайды барлық кезеңдерінде технологиялық нұсқаулыққа сәйкес қопсыту;

жаз мезгілінде салқындату және қыста таза салқын ауаны жылыту, қалыпқа келтірілген ауаны рециркуляциялау;

уыт өсірудің биологиялық және ферментативтік процесін бидай қабатын бапталған ауамен аэрациялау арқылы реттеу;

ауаның және кептіру агентінің агрегатқа жіберілуін реттеу;

технологиялық режим нормаларынан ауытқушылықтың алдын алу және себептерін жою;

сынамаларды іріктеу;

бақылау талдауларын орындау.

105. Білуге тиіс:

бірлік қуаты жоғары агрегаттарда уытты бірлескен тәсілмен уыт өндірудің технологиялық режимінің технологиясы мен өлшемдері;

сынамаларды іріктеу тәртібі;

қызмет көрсетілетін жабдықтың, бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматиканың құрылысы, құрылымдық ерекшеліктері және пайдалану тәртібі.

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

## **50-параграф. Шампан өндіру аппаратшысы, 4-разряд**

107. Жұмыс сипаттамасы:

шарапты мерзімді резервуарлық әдіспен шампанзациялау процесін жүргізу;

резервуарларды шарап материалдары мен ликер қоспасымен көмірқышқылымен басу арқылы тиеу;

ашытқыны беру;

резервуарлардағы температура мен қысымды, салқындатқыш тұздықты беруді, қант мөлшерін бақылау;

ашыту және тұндыру процестерін бақылау және реттеу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері және зертханалық талдау нәтижелері бойынша шампандау процесінің аяқталу сәтін анықтау; шампанды сүзуге беру және құю;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жарамдылығын қадағалау, оның жұмысындағы ақауларды жою;

шикізат пен дайын өнімнің есебін жүргізу.

108. Білуге тиіс:

шампанды мерзімді резервуарлық әдіспен өндіру технологиясы;

шараптың, ашытқының, қанттың, көмірқышқылының биологиялық және физика-химиялық қасиеттері;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықтың, бақылау-өлшеу аспаптарының, коммуникациялардың реттеуші құрылғыларының құрылысы және жұмыс істеу принципі;

шикізат пен дайын өнімнің есебін жүргізу тәртібі.

#### **54-параграф. Шампан өндірісінің аппаратшысы, 5-разряд**

109. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз резервуарлық әдіспен шарапты шампандау процесін жүргізу;

көмір қышқылымен баспалау жолымен батареяларды және бір ыдысты резервуарларды шарап материалдарының және ликер қоспасымен толтыру, ашытқыны беру;

батареядағы температура мен қысымды, салқындатқыш тұздықтың және ашытқының берілуін, қоспа ағындарының өтуін, қант құрамын қадағалау;

қайта ашыту, салқындату және тұндыру процесін бақылау-өлшеу көрсеткіштері және тіркейтін аспаптар және зертханалық талдаулар нәтижелері бойынша бақылау және реттеу. шампанды сүзу және құю;

қызмет көрсететін жабдықты қадағалау, оның жұмысындағы ақауларды жою.

110. Білуге тиіс:

үздіксіз резервуарлық әдіспен шампан өндірісінің технологиялық схемасы;

негізгі және қосалқы, бақылау-өлшеу аспаптарының, реттегіш құрылғылардың, коммуникациялардың конструктивтік ерекшеліктері.

#### **52-параграф. Шарап жасаудағы қалдықтарды өңдеуші, 2-разряд**

111. Жұмыс сипаттамасы:

шарап жасаудағы қалдықтарды: сығындыларды, бардтарды, винасаларды тасымалдау және олармен қоймаларды, тұндырмаларды және түрлі жабдықтарды толтыру;

қоймалардағы сығындыларды таптау және оларды тиісті материалдармен жабу.

112. Білуге тиіс:

шарап жасаудағы қалдықтарды тасымалдау, сығындыларды қоймаларға тиеу және оларды жабу тәртібі;  
коммуникациялардың орналасу схемасы.

### **53-параграф. Шарап жасаудағы қалдықтарды өңдеуші, 3-разряд**

113. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті шарап жасаудағы қалдықтарды өңдеушінің басшылығымен шарап жасаудағы қалдықтардан қышқыл шарап әгін, спиртті, ашытқыны, жүзім дақылдарын, жемдік ұндарды және басқа өнімдерді алып тастау процесін жүргізу;

бейтараптандырғыштарды бардтар немесе винасалармен толтыру;

қышқылдар мен сілтілер ерітіндісін дайындау;

қышқыл шарап әгін жуу және кептіру, ашытқыларды қысу және кептіру;

айдау аппараттарын тиеу және түсіру, қалдықтарды қайта өңдеуге тапсыру.

114. Білуге тиіс:

шарап жасаудағы қалдықтарды өңдеу технологиясының негіздері;

спирт, ашытқы мен қышқыл шарап әгінің негізгі қасиеті;

қызмет көрсететін жабдықтардың, кептіргіштердің, сорғылардың, коммуникациялардың жұмыс істеу принципі;

қойылтылған қышқылдармен, ерітінділермен жұмыс істеу тәртібі және жабдықтарды олардан тазалау тәсілдері.

### **54-параграф. Шарап жасаудағы қалдықтарды өңдеуші, 4-разряд**

115. Жұмыс сипаттамасы:

шарап жасаудағы қалдықтардан қышқыл шарап әгін, спиртті, ашытқыны, жүзім дақылдарын, жемдік ұндарды және басқа өнімдерді алып тастау процесін жүргізу;

сорғылардың көмегімен, өздігінен ағу және басқа да тәсілдермен шикізаттарды және аралық өнімдерді бейтараптандырғыштарға, декантаторларға толтыру, қышқылдар мен сілтілерді мөлшерлеу, олармен шикізат пен шарап жасау өнімдерін өңдеу;

спирт айдау;

құрамында қант бар сығындыларды арнайы аппараттарда қантты, спиртті және қышқыл шарап әгін алып тастап, оларды ашытпай қоймаларда өңдеу;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша бақылау және реттеу, оны жұмысқа дайындау;

есеп жүргізу.

116. Білуге тиіс:

шарап жасаудағы қалдықтарды өңдеудің технологиялық процесі және олардан қышқыл шарап әгін, спиртті, ашытқыны алып тастау әдістері;

қалдықтардың және олардан өңделген өнімдердің физикалық-химиялық қасиетінің негіздері;

қызмет көрсететін жабдықтың және коммуникацияның құрылғысы және пайдалану тәртібі;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

шикізат пен дайын өнімді есепке алу тәртібі.

## **55-параграф. Шарап материалдары мен шараптарды өңдеуші, 2-разряд**

117. Жұмыс сипаттамасы:

шарап материалдарын өңдеу және шарапты дайындау бойынша жекелеген қарапайым операцияларды орындау;

технологиялық құюларды жүргізу;

бөшкелерді лагерлерге (ярустарға) орнату және оларды толтыру, лагерлерді бөлшектеу;

бөшкелерді домалату;

ыдыстарда шарап материалдарының қажетті деңгейін ұстап тұру үшін ыдыстардан шарап материалдарын құйып алу немесе оларды ыдыстарға құю;

шпунттар мен шпунт тесіктерін өңдеу;

күкіртті ангидридтің жұмыс ерітіндісін даярлау және олармен төлелерге түтін салу;

шпунттарды парафиндеу;

қап сияқты сүзгілерде шарап материалдарын сүзу;

сорғылардың, аппараттардың және аспаптардың көмегімен бөшкелерді, ыдыстарды, автомобиль әрі теміржол цистерналарын, контейнерлерді толтыру, босату;

қабырғаларды, алаңдарды, лагерлерді ағарту;

технологиялық ыдыстардың сыртын сүрту;

қызмет көрсететін жабдықтар мен коммуникациялардың жұмысын реттеу, олардың жұмысындағы ақауларды жою;

шикізат пен дайын өнімді есепке алу.

118. Білуге тиіс:

шарап материалдарының, шараптар мен қосалқы материалдардың негізгі қасиеті;

технологиялық және көлікті ыдыстарды толтыру тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы;

есепке алу тәртібі.

## **56-параграф. Шарап материалдары мен шараптарды өңдеуші, 3-разряд**

119. Жұмыс сипаттамасы:

шарап материалдарын өңдеу және шарапты дайындау бойынша жекелеген күрделі операцияларды орындау;

центрифугаларда және қаптардан басқа түрлі сүзгі жүйелерінде шарап материалдарын сүзу және тазалау, құюға беру;

камераларда және резервуарларда жапсыру, эгализациялау, ассамбледеу, купаждау, мадеризациялау;

жартылай тәтті, көпіршіме және хош иісті шараптар дайындау;

хош иісті шараптар үшін шөптерден, тамырлардан, дәмдерден спирт тұнбасы жасау ;

түрлі тәсілдермен қыздыратын аппараттарда қант шәрбатын;

бентонитті – бумен қыздырылатын аппараттарда және ыдыстарда;

желімдейтін ерітінділерді: сары қанды тұз, желатин, полиакриламид және тағы басқа дайындау;

вакуум-аппараттарында жеміс ашытқысын дайындау және оны купажды ыдысқа салу, купажды түзету кезінде спирт қосу;

бақылау-өлшеу көрсеткіштері, зертханалық талдаулар бойынша және органолептикалық әдіспен процестерді бақылау және реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтар мен коммуникациялардың жұмысын реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды жою.

120. Білуге тиіс:

шарап материалдарын өңдеу және жартылай тәтті, көпіргіш және хош иісті шараптарды дайындау технологиясының негіздері;

технологиялық нұсқаулықтар және шарап өнімінің сапасына қойылатын талаптар;

технологиялық режимнің параметрлері және жекелеген операцияларда оны реттеу тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы;

бақылау-өлшеу аспаптарының міндеті мен пайдалану тәртібі.

## **57-параграф. Шарап материалдары мен шараптарды өңдеуші, 4-разряд**

121. Жұмыс сипаттамасы:

шарап материалдарын өңдеу және шарап дайындау бойынша кешенді технологиялық операцияларды орындау;

пастеризаторлар мен салқындатқыштарда бір уақытта сүзе отырып, жылумен және суықпен өңдеу;

салқын камераларда және резервуарларда шарапты бабына келтіру;

жылумен қыздыру жүйесі бар аппараттарда шарап материалдарын мадеризациялау;

аппараттарды сорғымен, өздігінен ағумен немесе көмір қышқылымен баспалау жолымен шарап материалдарымен толтыру;

шарап материалдарын берілген температураға дейін қыздыру және оны белгілі деңгейде ұстап тұру;

шарап материалдарын араластырғыштармен, сорғылармен немесе басқа да тәсілдермен кезеңді араластыру;

шарап материалдарын баллондардан қысымды беру жолымен оттегімен қанықтыру;

шарап материалдарын қыздыру және оларды оттегімен қанықтыру процесін бақылау-өлшеу аспаптары, зертханалық талдау көрсеткіштері бойынша және органолептикалық әдіспен бақылау және қадағалау;

будың берілуін, шарап материалдарының температурасын, араластыруды және оттегімен өңдеуді реттеу;

модеризациялау процесінің аяқталу сәтін айқындау;

кезеңдік әдіспен хересті дайындау, ыдыстарға шарап материалдарын толтыру; херес пленкасын егу, оның өсуін қадағалау;

ыдыстардан сынамаларды және пленка астынан дайын херес материалдарын іріктеу ;

қызмет көрсететін жабдықтар мен коммуникациялардың жұмысын реттеу.

122. Білуге тиіс:

шарап материалдары мен шараптардың негізгі биологиялық және физикалық-химиялық қасиеттері;

шарап материалдары мен шараптарды термиялық өңдеудің технологиясы;

шарап материалдарын модеризациялау және кезеңдік әдіспен хересті дайындау технологиясы;

технологиялық жабдықтардың жұмыс режимін реттеу тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтардың, реттейтін құрылғылардың, бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы.

## **58-параграф. Шарап материалдары мен шараптарды өңдеуші, 5-разряд**

123. Жұмыс сипаттамасы:

белгіленген технологиялық схемалар бойынша шарап материалдарын өңдеудің және шарап дайындаудың технологиялық процесін жүргізу;

купажды дайындау: купаждау, желімделетін ерітінділермен өңдеу, араластыру, купажды түзеу;

шарап материалдарын өңдеу, херестеу, толассыз ағында жартылай тәтті шараптар дайындау;

шарап материалдарын херестеу үшін батареяларды, үздіксіз қызмет ететін аппараттарды қосу;

херес пленкасын өсіру, оны шараптың бетіне жағу;

реттегіш құрылғылардың көмегімен ағынның өту және дайын шараптың шығу жылдамдығын реттеу;

херестеу процесін бақылау, оның аяқталу сәтін айқындау;



кезбе батареяларды, каскадты-ярусты қондырғыларды және басқа да аппараттарды купаждалған қоспамен толтыру;

купаждалған қоспаны және ашытқыны екінші рет ашыту үшін бірқалыпты беру; сүзу, термиялық өңдеу;

суықта бабына келтіру және шараптарды құюға беру;

екінші рет ашыту процесін, ағынның өту, ашытқыны беру жылдамдығын, термиялық өңдеу және сүзу процестерінің бақылау және реттеу;

шарап материалдарын купажерлерге, буталарға, темір бетонды, металды резервуарларға және басқа да ыдыстарға сорғымен, өздігінен ағумен және көмір қышқылымен баспалау жолымен беру;

желімделетін заттарды мөлшерлеу және беру;

шарап материалдарын араластырғыштармен, сорғылармен араластыру, центрифугамен, сүзгімен тазалау;

ыдыстардың шарап материалдарымен толтырылуын қадағалау;

жабдықтарға, бақылау-өлшеу аспаптарына, реттегіш құрылғыларға, коммуникацияларға қызмет көрсету және жұмысын қадағалау.

124. Білуге тиіс:

толассыз ағында хересті, жартылай тәтті және басқа да шараптарды дайындаудың технологиясы;

шараптың даярлығын айқындау әдістері мен тәсілдері;

толассыз ағында шарап материалдарын өңдеу, херестеу және жартылай тәтті шараптарды дайындау үшін қолданылатын жабдықтардың, реттегіш құрылғылар мен бақылау - өлшеу аспаптарының конструктивтік ерекшеліктері.

## **59-параграф. Шарап шикізатын өңдеуші, 1-разряд**

125. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті шарап шикізатын өңдеушінің басшылығымен жеміс ашытқысын, жүзім және жеміс-жидек шырыны мен езіндісін алу кезінде қарапайым операциялар мен жұмыстарды орындау;

технологиялық және тасымалдаушы жабдықтарды бөлшектеуге және құрастыруға катысу.

126. Білуге тиіс:

шарап жасау өніміне арналған шикізат ретінде жүзім, жеміс пен жидек сипаттамасы ;

шырындарды, жеміс ашытқысын, езінділер мен сығындыларды алудың негізгі процесі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс істеу принципі, жуу және тазалау тәртібі; коммуникациялардың орналасу схемасы.

## **60-параграф. Шарап шикізатын өңдеуші, 2-разряд**

127. Жұмыс сипаттамасы:

жеміс ашытқысын, жүзім және жеміс-жидек шырыны мен езіндісін алу кезінде қарапайым операциялар мен жұмыстарды орындау;

шикізатты қайта өңдеуге тапсыру кезінде сұрыптау (инспекциялау);

шикізатты уатқыш машиналарға және жуғыштарға беру;

қол престерінде жеміс ашытқысы мен шырындарды сығу;

жүзім мен жеміс ашытқысын, жеміс-жидек шикізаттарын және шырындарды құрамындағы қантты, қышқылды және басқа да құрамды компоненттерді анықтау үшін іріктеу;

престерде қалқымаларды сығу, өндірістік орындардан қалқымаларды, сығындыларды қолмен және тасымалдағыш құралдардың көмегімен тасымалдау;

сығындыларды түсіру және оны одан әрі қайта өңдеуге немесе жөнелтуге тапсыру;

қызмет көрсететін жабдықтарды бөлшектеу және құрастыру.

128. Білуге тиіс:

жүзімнің, жемістің, жидектің негізгі қасиеттері;

қызмет көрсететін жабдықтарды және тасымалдағыш құралдардың құрылғысы және пайдалану тәртібі;

сынамаларды іріктеу тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтарды бөлшектеу және құрастыру тәртібі;

жүзімнен және жеміс-жидек шикізатынан жеміс ашытқысын, шырынын, езіндісін алудың негізгі технологиясы.

## **61-параграф. Шарап шикізатын өңдеуші, 3-разряд**

129. Жұмыс сипаттамасы:

уатқыштарда, ағызғыштарда, қол престерден басқа пресстің барлық жүйесінде жүзім және жеміс-жидек шикізатын өңдеу жолымен шырын, жеміс ашытқысы мен езіндіні алу процесін жүргізу (шикізатты уату, жуу, қалқыманы алып тастау, шырынды бөліп алу, езіндіні престеу, жеміс ашытқысын тұндыру үшін құйып алу, ашыту);

технологиялық жабдықтардың, тасымалдағыш құралдардың, құрылғылардың жұмысын қадағалау және реттеу;

шикізатты уатуға; езіндіні – ашытуға, тұнбаға, ағызғыштарға, престерге;

жеміс ашытқысын – тұндыруға немесе одан әрі өңдеуге беру;

езіндіні қыздыру, сульфиттеу, ағында ферменттеу;

шикізат пен дайын өнімді есепке алу.

130. Білуге тиіс:

қайта өңдеу технологиясы, жүзім және жеміс-жидек шикізатының негізгі қасиеті;

алу технологиясының мәні және шырынның, жеміс ашытқысының, езіндінің, сығындылардың негізгі қасиеті;

қызмет көрсететін жабдықтың, тасымалдағыш құралдар мен коммуникациялардың құрылғысы;

шикізат пен езіндінің сығымдалған дәрежесін айқындау.

## **62-параграф. Шарап шикізатын өңдеуші, 4-разряд**

131. Жұмыс сипаттамасы:

басқару пультінен автоматтық желілерде жүзім мен жеміс-жидек шикізаттарын өңдеу жолымен шырынды, жеміс ашытқысын, езіндіні алудың технологиялық процессін жүргізу: шикізатты жуу, уату, шырынын бөліп алу, езіндіні престау, өндірістік орындардан қалқымалар мен сығындыларды алып тастау, шырын мен жеміс ашытқысын тұнбаларға құю, шикізатты өңдеу үшін технологиялық желілерге бағыттау;

шарап шикізатын өндірудің технологиялық режимінің сақталуын, оны шығындау нормаларының сақталуын және дайын өнімнің шығуын, қызмет көрсететін жабдықтың тоқтаусыз жұмысын бақылау;

өнім сапасының нашарлауына, шығындардың шекті нормаларының ұлғаюына, дайын өнімнің шығуының кемуіне, өндіріс желісінің төмендеуіне әкелетін себептерді анықтау және жою.

132. Білуге тиіс:

автоматты желілерде жүзім және жеміс-жидек шикізатын өңдеудің технологиясы;

автоматтық желілердің, бақылау-өлшеу аспаптарының, басқару пультінің қызмет ету принциптері;

өнім сапасының нашарлауына, шығындардың шекті нормаларының ұлғаюына, дайын өнімнің шығуының кемуіне әкелетін себептер және оларды жою бойынша шаралар.

## **3-тарау. Ас тұзын өндіру және өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік- сипаттамалары**

### **1-параграф. Бассейндерде тұзды үймелеуші, 4-разряд**

133. Жұмыс сипаттамасы:

үйінді астындағы тұз қабатын сындыру;

тұзды тасымалдау құралдарына үймелеу;

шылау кесектерін алу;

бассейндерде жылжымалы транспортерлерді орнату;

транспортерлерді үйменің жылжуына қарай жылжыту;

транспортер жанындағы тұз шашырандысын жинау;

транспорттерді жөндеуге қатысу.

134. Білуге тиіс:

үйінді астындағы тұз қабатын бөлу мен тұзды транспорттерге тиеу, тұзды ажырату тәсілдері мен тәртібі;

транспорттердің құрылымы мен оларды қосу схемасы;

бассейнде транспорттерді орнату мен жылжыту, тұзды транспорттерден транспорттерге беруді реттеу тәртібі;

транспорттер жұмысында ақаулардың пайда болу себептерін және оларды жою тәсілдері.

## **2-параграф. Бассейндерді дайындаушы, 2-разряд**

135. Жұмыс сипаттамасы:

тұндыру бассейндеріндегі тұз қабатын, сызық сала отырып квадраттарға бөліп белгілеу;

бассейндердің ауданын ауанын анықтау.

136. Білуге тиіс:

тұзды киркалау тәртібі мен тәсілдері;

түрлі геометриялық нысандағы аудандарды квадраттарға бөліп белгілеу және олардың ауданын анықтау тәртібі;

өндірілетін тұздың және бассейн негізіндегі топырақтың механикалық қасиеттері.

## **3-параграф. Бассейндерді дайындаушы, 3-разряд**

137. Жұмыс сипаттамасы:

тұндыру бассейнін тегістеу, жоспарлау және таптау;

топырақты кесу, шылау кесектерін ұсату, түбін тегістеу, тұндыру бассейндеріндегі бұрыштарды таптау;

кәсіпшілік құрылғыларын: арналарды, дамбалар мен шлюздерді қарау және жөндеу; құйма, дренажды және таратып бөлу арналарын тазарту.

138. Білуге тиіс:

кәсіпшілік құрылғылары мен қолмен таптауыштың құрылымы;

таптауышты топыраққа батыруды реттеу тәсілдері;

тұндыру бассейндерінің түбін жоспарлау және таптау тәсілдері мен тәртібі;

бассейн бойынша жылжу тәсілдері.

## **4-параграф. Бассейндерді дайындаушы, 4-разряд**

139. Жұмыс сипаттамасы:

тұздаманы олардың концентрациясына қарай дайындық бассейндеріне таратып бөлу;  
рапаны бассейндерінің ауданында беруге дайындау;  
тұндыру алаңынан тұздаманы, жаңбыр суын, оларды кейіннен көлге жібере отырып алу;  
тұздың, бромның, гипстің болуына қарай рапаның химиялық құрамын анықтау;  
рапаның концентрациясын анықтау.

140. Білуге тиіс:

тұндыру және дайындық бассейндерінің орналасуын, құрылымы мен нысаны;  
тұздың, бромның, гипстің болуына қарай рапаның химиялық құрамы;  
тұздаманың бассейндер бойынша жылжуы мен тұздама концентрациясын анықтау тәртібі.

### **5-параграф. Вальцілі станоктардың машинисі, 2-разряд**

141. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды вальцілі станоктардың бункеріне беру және басқа да ұнтақтау жабдығына беру және беруді реттеу;

бункерді жабысқан тұздан тазарту;  
вальцілі станоктарды майлау;  
қызмет көрсететін жабдықты жөндеуге қатысу.

142. Білуге тиіс:

вальцілі станоктар мен қызмет көрсететін басқа да жабдықтың жұмыс принципі;  
қосу аппаратурасын басқару тәртібі;  
тұздың шөгу себептерін және оны алдын алу тәсілдері;  
майлау режимінің параметрлерімен қолданылатын жағармай материалдары.

### **6-параграф. Вальцілі станоктардың машинисі, 3-разряд**

143. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды вальцілі станоктарда ұнтақтау процесін біліктілігі анағұрлым жоғары вальцылаушының басшылығымен жүргізу;

тұздың валкаларға үздіксіз және біркелкі түсуін қамтамасыз ету;

вальцілі станоктардың жұмыс органдары саңылауларының шамасын тұз ұнтақтау нөміріне сәйкес реттеу;

тұздан метал заттарды алу;

тұзды тозаңсыздандыру;

бункерді, ауа құбырларын тазарту;

вальцілі станоктардың, электр магнитті сепараторлардың, ауа құбырларының белгіленген жұмыс режимін реттеу, олардың дұрыс жұмыс істеуін қадағалау;

қызмет көрсететін жабдықтың ұсақ ақауларын жоюға қатысу.

144. Білуге тиіс:

вальцілі станоктар мен қызмет көрсететін басқа да жабдықтың құрылымы;  
тұз ұнтақтаудың түрлері мен нөмірі;  
вальцілі станоктардың қалған жабдық жұмысына өзара байланысы;  
слесарьлық іс.

### **7-параграф. Вальцілі станоктардың машинисі, 4-разряд**

145. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды түрлі конструкциядағы вальцілі станоктарда ұнтақтау процесін жүргізу;  
вальцілі станоктардың, тежегіш және қосу құрылғыларының, валкалардың арасын ашу механизмінің, тасымалдау коммуникациялары мен бақылау-өлшеу аспаптарының техникалық жарамдылығын тексеру және жұмысқа дайындау;  
тұздың валкаларға үздіксіз және біркелкі түсуін қамтамасыз ету;  
белгіленген ұнтақтау режимінің орындалуын, өңделетін тұз сапасын аспаптардың көрсеткіштері, елек талдауы нәтижелері бойынша және көзбен бақылау;  
вальцылар мен редуктордағы подшипниктердің температурасын бақылау, майлау және жабдықты ұсақ жөндеу;  
аспирационды жүйені қосу және тоқтату, оны жұмыс уақытында көзбен қарау;  
қарау люктарын тексеру.

146. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін басқа да жабдықтың, блоктаушы және қосу құрылғыларының құрылымы, техникалық сипаттамасы;  
вальцілі станоктарды қосу және белгіленген ұнтақтау режиміне сәйкес жұмысын реттеу тәртібі;  
тұз ұнтақтау технологиясының мәні;  
ұнтақталған тұздың гранулометриялық құрамы;  
жабдық жұмысында ақаулардың пайда болу себептерін және оларды жою тәсілдері;  
ұнтақталған материалға қойылатын талаптар.

### **8-параграф. Көлде тұз өндіру агрегаттарының машинисі, 3-разряд**

147. Жұмыс сипаттамасы:

көлде тұз мен тұз блоктарын өндіру жөніндегі операцияларды орындауға қатысу;  
бактарды жанар-жағармай материалдарымен, сумен толтыру және оларды қызмет көрсететін жабдықтарға тасымалдау;  
жанар-жағармай материалдарын, суды тұз өндіру жөніндегі құю бактарына қайта айдау кезінде насос қондырғыларына қызмет көрсету;  
шлангтарды, тросты тасу;

тросты қозғау кезінде, оны теміржол вагоны рамасына немесе рельске ілмектеу;  
тұз өндіру жөніндегі агрегаттарды жұмысқа дайындау;  
қызмет көрсететін жабдықты жөндеуге қатысу.

148. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін машиналар мен насос қондырғыларының жекелеген тораптарының құрылымы мен жұмыс принципі;  
көлдегі темір жолдарына қойылатын техникалық талаптар;  
жанар-жағармай материалдарының шығыс нормаларын, олардың маркалары мен қасиеттері;  
майлау жүйесі.

### **9-параграф. Көлде тұз өндіру агрегаттарының машинисі, 5-разряд**

149. Жұмыс сипаттамасы:

көлде тұз мен тұз блоктарын өндіру жөніндегі операцияларды орындау: тұз мен тұз блоктарын тасымалдау құралдарына тиеу, маневр жұмыстарын атқару, көлдегі темір жолдарын жылжытып ауыстыру, тұзды үю және үйінділерді жұмыстау;

көлдің бетін тұз шөгіндісінен, құм мен тұз блогы сынықтарынан тазарту;

тұз блоктарын өндіру кезінде шықпа және кірме жұмыс траншеяларының бетін тазарту;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою.

150. Білуге тиіс:

тракторлардың, түрлі маркадағы экскаваторлардың, тепловоздар мен мотовоздардың, насостар мен электр жабдықтарының құрылымы мен техникалық сипаттамасын, жұмыс принципі;

көлдегі маневр жұмыстарын өндірісі тәртібі;

темір жолдарды механикаландырылған ауыстыруға қойылатын талаптарды және оны орындау тәсілдері;

тұз қабатының қасиеттерін және агрегаттарда жұмыс істеу кезінде көлдегі рапаның жол берілетін деңгейі;

тұзды үйінділерде сақтау жөніндегі талаптар мен тәртібі;

қоршаулардың орналасу схемасы;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақаулардың пайда болу себептерін және оларды жою тәсілдері.

### **10-параграф. Көлдегі жол жұмысшысы, 3-разряд**

151. Жұмыс сипаттамасы:

көлдегі темір жолдар мен бұрмаларды ағымдық жөндеу;

шпалдарды, байламдарды, бұрмалар мен рельстерді жұмыс орнына жеткізу;

рельсті кесу, тегістеу, майыстыру;

тросың орнын ауыстыру, жолдарды механикаландырылған тәсілмен жылжыту кезінде ілмекті рельске ілу;

шпалдарды, рельсті, болттарды, салмаларды, төсемді, балдақтарды ауыстыру; саңылауды реттеу, жолды бекіту;

рельсті құрастыруға, көлдегі немесе бассейндегі рельс бөліктерін төсеуге, жылжытуға қатысу;

орын ауыстыру дабылдары мен көлдегі жол белгілерін орнату және күту.

152. Білуге тиіс:

теміржолдардың орналасуы, оларды көл мен бассейнде ұстаудың техникалық шарттары мен нормалары;

қызмет көрсететін учаске жолының бейіні;

бұрмалардың, рельстің, шпалдар мен байламдардың типтері;

жік саңылауларын ұсату шарттары;

жолды техникалық қараудың тәртібі мен мерзімі;

айдап кетуге қарсы айлабұйымдардың схемасы;

жолдың бұзылуының алдын алу және оның жекелеген элементтерінің қызмет ету мерзімсіз ұзарту жөніндегі іс-шаралар.

## **11-параграф. Көлдегі жол жұмысшысы, 4-разряд**

153. Жұмыс сипаттамасы:

көлдерде немесе бассейндерде жол айырықтарын құру, теміржолды рихтовкалау, қайта пішу, тұзбен өңдеу және жылжыту;

темір жолдар мен бұрмаларды ағымдық жөндеу;

шпалдарды, байламдарды, бұрмалар мен рельстерді жұмыс орнына жеткізу;

бейінді және қарсы салмақты тегістеуге арналған шпал дестелерін орнату;

рельстерге тесік бұрғылау;

көлдегі жол шаруашылығы механизмдерін жөндеуге қатысу.

154. Білуге тиіс:

теміржолдарды төсеу кезінде жол берілетін тереңдік пен көлдегі рапаның тығыздығы;

көл мен бассейнде ұстаудың техникалық шарттары мен нормалары;

теміржол бөліктерін, бұрмалар мен көлдің немесе бассейннің түбіндегі айырықтардың құрылымы;

рельсті бұрғылау станогын реттеуді;

жасанды құрылғылардың, жол бұрмасының құрылымы;

рельсті бұрғылау станогының, жол бұрмасының жұмысында ақаулардың туындау себептерін және оларды жою тәсілдері.



## **12-параграф. Көлдегі жол жұмысшысы, 5-разряд**

155. Жұмыс сипаттамасы:

тұз қабаты бойынша жолдар мен бұрма жолды төсеу;  
жүзбелі жол жылжытқыштар мен жол көтергіштерді басқару;  
көлдерде немесе бассейндерде жол айырықтарын құру, теміржолды рихтовкалау, қайта пішу, тұзбен өңдеу және жылжыту;  
темір жолдар мен бұрмаларды ағымдық жөндеу;  
жоғары жол құрылысы материалдарын ауыстыру есебі кітабын жүргізу;  
көлдегі жылжымалы дабылдар мен жол белгілерінің орнатылған жерлерін анықтау.

156. Білуге тиіс:

жолдар мен жол құрылғыларының конструкциясы;  
көлдің түбінде жол салу мен бұрма жолды төсеу тәртібі;  
көлдегі қисық теміржол бөлігін ұсату шарттары;  
қисық жолдарды түзеуді есептеу әдісі мен жолдары;  
жол жұмыстарын өлшеу және есептеу тәртібі;  
көлдің түбіндегі шылаулы топырақтың қасиеттері;  
қабаттың шөгу қуатының шамасы мен қабаттағы тұздың физикалық-механикалық қасиеттері;

қолданылатын жабдықтың жұмысында ақаудың пайда болуы себептерін және оларды жою тәсілдері.

## **13-параграф. Механикалық таптауыш машинисі, 4-разряд**

157. Жұмыс сипаттамасы:

тұндыру және дайындау бассейндерінің негізі мен бұрыштарын механикалық таптауышпен таптау;  
төсемді орнату және таптауышты бассейннен бассейнге жеткізу;  
таптауышқа жанар-жағармай материалдарын құю;  
таптауыш механизмдерінің жұмысын реттеу және ұсақ жөндеу.

158. Білуге тиіс:

механикалық таптауыштың құрылымы, техникалық сипаттамасы мен пайдалану тәртібі;

топырақты таптауың тәртібі мен схемасы;

бассейндердің орналасуын, құрылымы мен нысаны;

жанар-жағармай материалдарының шығыс нормалары, олардың маркалары мен қасиеттері;

топырақтың қасиеттеріне қарай оған жол берілетін шекті қысым шамасын және оны реттеу тәсілдері;

таптауыш жұмысында ақаудың пайда болу себептері және оларды жою тәсілдері.

#### **14-параграф. Рапо айдаушы-моторшы, 4-разряд**

159. Жұмыс сипаттамасы:

рапаны қоректендіру арналары бойынша дайындық және тұндыру бассейндеріне беру кезінде насос стансаларын басқару;

маточникті бассейндердің маточник арналары бойынша айдау;

іштен жану қозғағыштарының, электр қозғағыштардың, түрлі үлгідегі насостардың жұмысын реттеу және рапаны дайындық және тұндыру бассейндеріне берілуін реттеу;

іштен жану қозғағыштарына жанар-жағармай материалдарын құю;

насос стансасының барлық тораптары мен механизмдерін майлау;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою.

160. Білуге тиіс:

іштен жану қозғағыштарының, электр қозғағыштардың, түрлі үлгідегі насостардың құрылымы, техникалық сипаттамасы мен жұмыс принципі;

рапаны дайындық және тұндыру бассейндеріне беру және маточник тұндыру бассейндерінен айдап шығару тәртібі;

майлау режимі параметрлерін және қолданылатын жанар-жағармай материалдары;

жабдықтың жұмысында ақаулардың пайда болу себептерін және оларды жою тәсілдері.

#### **15-параграф. Тұз жинау комбайнының машинисі, 3-разряд**

161. Жұмыс сипаттамасы:

гидравликалық жүйемен жабдықталмаған тұз жинау комбайнын басқаруға қатысу;

қабат астына тұз жинау комбайнының алу пышақтарын енгізу кезінде тұз қабатын сындыру;

алу пышақтарын тұз қабатын енгізу және қабаттың сыну процесінде олардың орналасуын реттеу;

көлік құралдарын бассейнде тұз артуға қою және жылжыту;

тұздан бөгде қоспаларды бөліп алу;

комбайнды қайта жылжытуға арналған құрылғыларды дайындау;

тасымалдау құрылғылары жұмысындағы ақауларды жою;

тұз жинау комбайндарын жөндеуге қатысу.

162. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін тұз жинау комбайндарының алу бөліктерінің, тасымалдау құрылғыларының жұмыс принципі;

тұз қабатын сындыру, алу пышақтарын тұз қабатына енгізу, көлік құралдарын тұз тиеу бассейндегі теміржолдар мен транспортерлердің қою және жылжыту тәртібі;

бассейндердегі негіздің шылаулы топырақ қасиеттері;  
ылғалдылықтың шекті шамасын және тұз қабатының құрылу ерекшеліктері;  
комбайнды қайта жылжыту тәсілдері.

## **16-параграф. Тұз жинау комбайнының машинисі, 4-разряд**

163. Жұмыс сипаттамасы:

гидравликалық жүйемен жабдықталған тұз жинау комбайнын басқаруға қатысу;  
қабат астына тұз жинау комбайнының алу пышақтарын енгізу және бассейндегі  
қабатты сындыру кезінде олардың орналасуын реттеу;  
көлік құралдарын бассейнде тұз артуға қою және жылжыту;  
көлік құралдарын басқа бассейндерге ауыстыру;  
комбайнды майлау;

гидравликалық жүйемен жабдықталған тұз жинау комбайнының жұмысындағы  
ақауларды жою, оны жөндеуге қатысу.

164. Білуге тиіс:

гидравликалық жүйемен жабдықталған тұз жинау комбайндарының алу  
бөліктерінің құрылымы;  
гидравликалық жүйенің жұмыс принципі.

## **17-параграф. Тұз жинау комбайнының машинисі, 5-разряд**

165. Жұмыс сипаттамасы:

гидравликалық жүйемен жабдықталмаған тұз жинау комбайнын, тұз өндіру және  
оны бассейндердегі көлік құралдарын тиеу кезінде басқару;  
бассейннің шылаулы түбін тегістеу;  
қозғағышты іске қосу, тұз жинау комбайндары механизмдерінің жұмысын реттеу;  
қабаттың дұрыс әзірленуін қамтамасыз ету;  
комбайнды майлау басқа бассейндерге ауыстыру;  
тұз жинау комбайнын жөндеу.

166. Білуге тиіс:

гидравликалық жүйемен жабдықталмаған тұз жинау комбайндарының іштен жану  
қозғағыштарын, комбайнның тораптары мен механизмдерінің жұмысын реттеу тәртібі;  
электр жабдығымен жұмыс істеу тәртібі;

тұз жинау комбайнының тұз өндіру және оны тиеу кезіндегі жұмыс режимі  
параметрлері;

тұздың физикалық-механикалық қасиеттері;

бассейндердің орналасуы;

комбайн жұмысындағы ақаулардың пайда болуы себептерін және оларды жою  
тәсілдері;

күрделілігі орташа сызбалар мен схемалар;  
электрослесарьлық іс.

## **18-параграф. Тұз жинау комбайнының машинисі, 6-разряд**

167. Жұмыс сипаттамасы:

гидравликалық жүйемен жабдықталған тұз жинау комбайнын, тұз өндіру және оны бассейндердегі көлік құралдарын тиеу кезінде басқару;

комбайнды іске қосу, гидрожүйенің және комбайнның басқа да механизмдерінің жұмысын реттеу, оларды жөндеу.

168. Білуге тиіс:

гидрожүйенің бұру механизмінің және комбайнның басқа да тораптары мен механизмдерінің құрылымы мен реттеу тәртібі;

қолданылатын тұз жинау комбайндарының конструктивті ерекшеліктері;

жоғары күрделі сызбалар мен схемалар;

гидравлика негіздері.

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

## **19-параграф. Тұз комбайнындағы құбыршы, 2-разряд**

170. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды көлік құралдарына тиеу;

комбайннан тұздың түсу ағынын реттеу;

комбайнның тасымалдау құралдарының (элеватордың, қабылдау бункерінің, тиеу құбырының) жұмысындағы ақауларды анықтау және оларды жою;

тасымалдау құралдарының жылжуын қадағалау.

171. Білуге тиіс:

элеватордың, қабылдау бункерінің, тиеу құбырының құрылымы;

тұзды көлік құралдарына тиеу тәртібі;

тұздың сапасына қойылатын талаптар;

қолданылатын жабдықтың жұмысында ақаудың пайда болуы анықтау және оларды жою тәсілдері.

## **20-параграф. Тұз комбайнының машинисі, 4-разряд**

172. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды және тұз блоктарын тасымалдау құралдарына тиеу кезінде тұз комбайнының механизмдерін басқару;

ұнтақтау қондырғылары мен элеваторлардың жұмысын реттеу;

тұз комбайнын көлдегі жұмысқа дайындау;

май құю қондырғысының кабелін қосу;  
тұз комбайнына жанар-жағармай материалдары мен су құю;  
темір жолдар мен көлік құралдарын тексеріп қарау;  
тұз комбайнын жөндеуге қатысу.

173. Білуге тиіс:

тұз комбайны механизмдерінің жекелеген тораптарының: элеватордың, транспортерлердің, қабылдау бункерінің, тиеу құбырының және оны басқару айлабұйымдарының құрылымын, нысаны мен жұмыс принципі;

көлде орналасқан темір жолдарға қойылатын техникалық талаптар;

тұзды теміржол вагондарына тиеу және электр жабдықтарымен жұмыс істеу тәртібі;

тұз комбайны механизмдерінің майлау жүйесі;

жанар-жағармай материалдарының шығыс нормалары, олардың маркалары мен қасиеттері;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақаулардың пайда болу себептері және оның алдын алу, жою тәсілдері.

## **21-параграф. Тұз комбайнының машинисі, 5-разряд**

174. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды және тұз блоктарын өндіру және тасымалдау құралдарына тиеу кезінде тұз комбайнын біліктілігі анағұрлым жоғары комбайншының басшылығымен басқару;

тұз комбайны көлдегі темір жолмен қозғалған кезде тұз қабатын қопсыту;

тұз комбайны техникалық жай-күйін тексеру;

қопсытқыштың кесу тістерін, кесу араларын ауыстыру;

қопсытқыштың көтеру шығырларын басқару;

тұз комбайны жұмысындағы ақауларды анықтау және жою, оны жөндеуге қатысу;

дабылдарды қадағалау.

175. Білуге тиіс:

тұз комбайндарының, іштен жану қозғағыштарының құрылымы, нысаны мен жұмыс принципі;

көлде орналасқан темір жолдарға қойылатын техникалық талаптар;

тұзды теміржол вагондарына тиеу және электр жабдықтарымен жұмыс істеу тәртібі;

тұз комбайны механизмдерінің майлау жүйесі;

тұз комбайндарының жұмысындағы ақаулардың пайда болу себептері және оны жою тәсілдері;

электротехника негіздері.

## **22-параграф. Тұз комбайнының машинисі, 6-разряд**

176. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды және тұз блоктарын өндіру және тасымалдау құралдарына тиеу кезінде тұз комбайнын басқару;

электр стансасын, тұз комбайнының негізгі тораптары мен механизмдерін: іштен жану қозғағыштарын, электргенератор мен насос қондырғыларының электр жабдығын, компрессорларды қосу, олардың жұмыс режимін реттеу;

бақылау-өлшеу аппаратурасының көрсеткіштерін, траншея қабағының жай-күйін, өндірілетін және байытылатын тұздың сапасын қадағалау;

бұрма раманы жасау және қопсытқышты бұру;

электр қондырғысын құлаудан қорғау.

177. Білуге тиіс:

тұз комбайндарының, іштен жану қозғағыштарының құрылымын, нысаны мен жұмыс принципі;

көлде орналасқан темір жолдарға қойылатын техникалық талаптар;

тұзды теміржол вагондарына тиеу және электр жабдықтарымен жұмыс істеу тәртібі;

тұз комбайны механизмдерінің майлау жүйесі;

тұз комбайндарының жұмысындағы ақаулардың пайда болу себептерін және оны жою тәсілдері;

электротехника негіздері.

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

## **23-параграф. Тұзды байыту қондырғысының аппаратшысы, 3-разряд**

179. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды байыту қондырғысының агрегаттары мен жабдықтарын жұмысқа дайындау;

дозалаушы араластырғыштарды, тасымалдаушы механизмдер мен аппараттарды басқару;

тұзды қосу әдісімен байыту;

микроэлементтерді дайындау және дозалау;

сынама алу;

жабдықты тазалау және майлау;

жабдықты жөндеуге қатысу.

180. Білуге тиіс:

араластырғыштардың, дозаторлардың, шар диірмендері мен тұзды іріктеп араластыратын басқа да аппараттардың құрылымы мен жұмыс принципі;

тұзды байыту үшін берілген концентрациядағы қоспаны дайындау және оны дозалау тәсілдері;

қосу аппаратурасын басқару тәртібі;

жабдықты майлау режимі параметрлері және қолданылатын жағармай материалдары;

байыту қондырғысының жұмысында ақаулардың пайда болу себептерін және оларды жою тәсілдері.

## **24-параграф. Тұзды байыту қондырғысының аппаратшысы, 4-разряд**

181. Жұмыс сипаттамасы:

өнімді ұнтақтау, сыныптау және тозаңсыздандыру процесін жүргізу;  
диірменге өнім мен ауаның берілу процесін, желдетілетін контурды, ауа өткізетін сепаратор мен пневмокласификаторды реттеу;

жұмысталған ауаны тазарту процесін жүргізу;

диірменнің, желдеткіштің, ауа өткізу сепараторының, циклондардың, насостардың, конвейерлердің, калориферлердің, ауаны жуғыштың, элеватордың, ауа құбыры мен тасымалдау құбырларының үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету және оларға қызмет көрсету;

бастапқы шикізат пен дайын өнімді тасымалдау және түсіру кезінде тасымалдау механизмдерін басқару;

барлық технологиялық процестердегі өнім сапасын бақылау;

тұзды байыту қондырғысының және басқа да технологиялық жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою, оларды жөндеуге қатысу;

жабдық жұмысының есебін жүргізу.

182. Білуге тиіс:

қондырғының және басқа да технологиялық жабдықтың құрылымы мен жұмыс принципі;

технологиялық процесті жүргізу параметрлері;

бастапқы шикізат пен дайын өнімге қойылатын талаптар;

орнатылған байланыс пен желдеткіш жүйелері;

электротехника, гидравлика мен механика жөніндегі қарапайым деректерді;

жабдықтың, бақылау-өлшеу аспаптарының ақауларын жою тәсілдері.

## **25-параграф. Тұзды байыту қондырғысының машинисі, 3-разряд**

183. Жұмыс сипаттамасы:

іштен жану қозғағыштарына жанар-жағармай материалдарын құю;

ортадан тепкіш насостардың жұмысын реттеу;

тұзды байыту қондырғысының механизмдерін майлау, оларды жөндеуге қатысу.

184. Білуге тиіс:

тұзды байыту қондырғысының құрылымы;

майлау жүйесін, қолданылатын жанар-жағармай материалдарын, олардың маркалары мен қасиеттері;

отынның және жанар-жағармай материалдарының шығыс нормалары.

## **26-параграф. Тұзды байыту қондырғысының машинисі, 5-разряд**

185. Жұмыс сипаттамасы:

көл тұзын жуумен немесе флотация әдісімен байыту;

тұзды ұнтақтау;

тұзды су мен тұзды суды байыту қондырғысына айдау, оған тұзды салу және түсіріп алу;

ортадан тепкіш насостардың, байыту қондырғысының, жуу машиналарының, ұнтақтау қондырғыларының, тасымалдау құрылғыларының жұмысындағы ақауларды анықтау және жою.

186. Білуге тиіс:

тұзды байыту қондырғысының, іштен жану қозғағыштарының, ортадан тепкіш насостардың, жуу машиналарының, ұнтақтау қондырғыларының, тасымалдау құрылғыларының құрылымын, техникалық сипаттамасы;

тұздың қасиеттері мен сапасына қарай байыту технологиясының мәні мен режимі параметрлері;

байыту қондырғысының жұмысындағы ақаулардың пайда болу себептерін және оның алдын алу, жою тәсілдері.

## **27-параграф. Тұзды су өндіру ұңғымаларының операторы, 2-разряд**

187. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды су өндіру ұңғымасын іске қосу, тоқтату жөніндегі технологиялық операцияларды орындау және технологиялық схемаларды құрастыру және бөлшектеуге біліктілігі анағұрлым жоғары оператордың басшылығымен қатысу;

насос жабдығы мен аспаптарына қызмет көрсету;

ақпарат үшін бақылау-өлшеу аптарының көрсеткіштерін түсіру;

технологиялық құбырлар мен арматураның жай-күйін бақылау;

күрделі емес жабдықты жөндеуге қатысу.

188. Білуге тиіс:

тасты тұздың пайда болу негіздері;

тұзды су өндіру ұңғымасының конструкциясы;

тұзды су өндірудің технологиялық схемасы;

слесарь ісі, электротехника, тұзды су өндіру ұңғымасы құрылысының негіздері.

## **28-параграф. Тұзды су өндіру ұңғымаларының операторы, 3-разряд**

189. Жұмыс сипаттамасы:



тұзды су өндіру жөніндегі технологиялық процесті бұрғылау ұңғымалары арқылы тас тұзды жер астында еріту әдісімен біліктілігі анағұрлым жоғары оператордың басшылығымен жүргізу;

жабдықтар мен механизмдерге қызмет көрсету, бөлшектеу және монтаждау;

ұңғымалардың берілген жұмыс режимін ұстау жөніндегі жұмысты жүзеге асыру, технологиялық жабдықтың, насос агрегаттарының, жаппа аппаратурасының, бақылау-өлшеу аптарының, құбырлардың жұмысын бақылау;

технологиялық құбырлар мен арматураның жай-күйін бақылау;

күрделі емес жабдықты жөндеуге қатысу;

ұңғымаға берілетін аралас маточник пен өндірілетін тұзды су сынамасын алу, оларды зертханаға беру;

ұңғыма ме басқа да тұзды су өндіру жабдығының жұмысындағы байқалған ақаулар туралы жұмыс басшысына және біліктілігі анағұрлым жоғары операторға ақпарат ұсыну.

190. Білуге тиіс:

тұз кен орнының пайда болуы туралы негізгі ұғымдарды;

тұзды су өндіру ұңғымасының конструкциясы;

тұзды су өндірудің технологиялық схемасы;

слесарь ісі, электротехника, тұзды су өндіру ұңғымасы құрылысының негіздері;

колданылатын құралдар мен айлабұйымдардың, бақылау-өлшеу аспаптарының нысанын, пайдалану тәртібі;

тұзды су өндіру ұңғымалары мен насос агрегаттарын қосу және тоқтату тәртібі;

ұңғымадағы тұзды су - ерітпегіш шекарасын бақылау әдістері;

қызмет көрсететін бақылау-өлшеу аспаптарының, аппаратураның, автоматика құралдарының құрылымы.

## **29-параграф. Тұзды су өндіру ұңғымаларының операторы, 4-разряд**

191. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды су өндіруді бұрғылау ұңғымалары арқылы тас тұзды жер астында еріту әдісімен және өндірілген тұзды келесі операцияларға 3-5 километр, қашықтыққа айдау жөніндегі технологиялық процесті жүргізу; жабдықтар мен механизмдерге қызмет көрсету, бөлшектеу және монтаждау;

ұңғымалардың берілген жұмыс режимін ұстау жөніндегі жұмысты жүзеге асыру, технологиялық жабдықтың, насос агрегаттарының, жаппа аппаратурасының, құбырлардың жұмысын бақылау;

жердегі кәсіпшілік жабдықтарын, қондырғыларын, коммуникацияларды бөлшектеу және монтаждау, оларға техникалық қызмет көрсету;

тұзды су жөніндегі технологиялық параметрлерді бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен өлшеу;

ұңғыма жұмысының параметрлерін алу және тапсыру, автоматика и телемеханика құралдарының жұмысын бақылау;

ұңғымалардың зерттеу жұмыстарына қатысу.

192. Білуге тиіс:

тұз кен орнының пайда болуы туралы негізгі ұғымдарды;

тұздың, тұзды судың физикалық-химиялық қасиеттері;

тұзды су өндірудің технологиялық схемасы;

слесарь ісі, электротехника, тұзды су өндіру ұңғымасы құрылысының негіздері;

қолданылатын құралдар мен айлабұйымдардың, бақылау-өлшеу аспаптарының нысаны, пайдалану тәртібі;

тұзды су өндіру ұңғымалары мен насос агрегаттарын қосу және тоқтату тәртібі;

тұзды су ұңғымаларын бұрғылау мен игеру техникасы мен технологиясы негіздері.

### **30-параграф. Тұзды су өндіру ұңғымаларының операторы, 5-разряд**

193. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды су өндіруді бұрғылау ұңғымалары арқылы тас тұзды жер астында еріту әдісімен және өндірілген тұзды келесі операцияларға 3-5 километр қашықтыққа айдау жөніндегі технологиялық процесті жүргізу;

ұңғыманың жұмыс режимін қолдау және жақсарту жөнінде геологиялық-техникалық іс-шараларды жүзеге асыру;

ұңғыманың және өнімділігі тәулігіне 500 текше метр ортадан тепкіш насостардың жұмыс режимін игеру және қажетті жұмыс режиміне шығару жөніндегі жұмыстарды жүзеге асыру;

жабдықтар мен механизмдерге қызмет көрсету, бөлшектеу және монтаждау;

ұңғымалардың берілген жұмыс режимін ұстау жөніндегі жұмысты жүзеге асыру, технологиялық жабдықтың, насос агрегаттарының, жаппа аппаратурасының, құбырлардың жұмысын бақылау;

"Экстра" тұзын алу үшін тұзды суды өндіру және өндіріске қайта айдау жөніндегі процесті жүргізу жөніндегі жедел ақпарат;

жердегі кәсіпшілік жабдықтарын, қондырғыларын, коммуникацияларды бөлшектеу және монтаждау, оларға техникалық қызмет көрсету;

тұзды су жөніндегі технологиялық параметрлерді бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен өлшеу;

ұңғыма жұмысының параметрлерін алу және тапсыру, автоматика и телемеханика құралдарының жұмысын бақылау;

ұңғымалардың зерттеу жұмыстарына қатысу;

ұсақ жөндеу жұмыстарын жүргізу;

күштік және жарық беру желісіндегі, қосу-реттеу аппаратурасымен электр қозғағыштың күрделі емес ақаулардың себептерін анықтау және жою;

біліктілігі анағұрлым төмен операторларға басшылық ету.

194. Білуге тиіс:

тұзды суды дайындап жуу және өндіру процесі технологиясы, жер астындағы және жер үстіндегі жабдықтардың техникалық сипаттамасы мен құрылымы;

ұңғыманы жер астында және күрделі жөндеу түрлері;

қысыммен жұмыс істейтін ыдыстардың құрылымын және пайдалану тәртібі;

қызмет көрсететін аппаратураның, автоматиканың монтаждау және принципті схемалары;

электротехника, автоматика негіздері;

энергиямен қамтамасыз ету, су, кәріз, жылу желілерінің құрылымы;

бақылау-өлшеу аспаптарының құрылым мен оларға қызмет көрсету;

тұзды су өндіру ұңғымалары мен насос агрегаттарын іске қосу және тоқтату тәртібі;

ұңғымадағы тұзды су-ерітпегіш шекарасын бақылау әдістері.

### **31-параграф. Тұзды су өндіру ұңғымаларының операторы, 6-разряд**

195. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды су өндіруді бұрғылау ұңғымалары арқылы тас тұзды жер астында еріту әдісімен және өндірілген тұзды келесі операцияларға 3-5 километр қашықтыққа айдау жөніндегі технологиялық процесті жүргізу;

ұңғыманың, өлшеу қондырғыларының, қыспа насостары мен компрессор стансаларының үздіксіз жұмысын және қолдау, жақсарту жөнінде геологиялық-техникалық іс-шараларды бақылауды жүзеге асыру;

еңбек өнімділігі тәулігіне 1200 текше метр ортадан тепкіш насостарды жұмыс режиміне шығару және шикі тұзы суға арналған стандарт талаптарына сәйкес ұңғыма тұзды суын алуға дейінгі айдап шығарылатын тұзды су параметрлеріне бақылау жүргізу;

жабдықтар мен механизмдерге қызмет көрсету, бөлшектеу және монтаждау;

ұңғымалардың берілген жұмыс режимін ұстау жөніндегі жұмысты жүзеге асыру, технологиялық жабдықтың, насос агрегаттарының, жаппа аппаратурасының, құбырлардың жұмысын бақылау;

ұңғымалар бойынша есептерді жүргізу және деректерді өңдеуге басшылық ету;

жердегі кәсіпшілік жабдықтарын, қондырғыларын, коммуникацияларды бөлшектеу және монтаждау, оларға техникалық қызмет көрсету;

тұзды су жөніндегі технологиялық параметрлерді бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен өлшеу;

ұңғыма жұмысының параметрлерін алу және тапсыру, автоматика и телемеханика құралдарының жұмысын бақылау;

ұңғымалардың зерттеу жұмыстарына қатысу;

нысандарды жерасты (ағымдық) және күрделі жөндеуге дайындау жұмыстарына қатысу;

ұсақ жөндеу жұмыстарын жүргізу;

қосу электр жабдығын, басқару стансасын, автоматика және телемеханика блоктарын, монтаждауға қатысу, автоматика және телемеханика жүйелеріндегі бақылау-өлшеу және баптау жұмыстарын орындау;

тұзды судың есебін бақылау;

учаскеге қызмет көрсетудің вахталық құжаттамасын жүргізу;

біліктілігі анағұрлым төмен операторларға басшылық ету.

196. Білуге тиіс:

жұмысталатын кен орнының сипаттамасы;

тұзды су өндіру ұңғымалары мен жабдықтың техникалық сипаттамасы мен құрылымы;

ұңғымаларды жерасты және күрделі жөндеу түрлері;

ұңғыманы игеру және зерттеу, тұзды су өндіруді интенсификациялау әдістерін;

автоматика, телемеханика бағдарламалық құрылғыларының, кәсіпшілікті кешенді автоматтандыру кезінде қолданылатын жүйелердің құрылымы мен пайдалану тәртібі, автоматика және телемеханика негіздерін.

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

## **32-параграф. Тұзды суды химиялық тазарту реакторшысы, 4-разряд**

198. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды суды тазарту процесін жүргізу;

тұзды суды тазарту үшін реактивтерді дайындау;

булау қондырғыларын тазартылған тұзды сумен үздіксіз қамтамасыз ету;

тұзды су мен сода ерітіндісінің температурасын өлшеу.

199. Білуге тиіс:

тұзды суды тазартудың технологиялық схемасы;

химиялық реактивтердің химиялық құрамын және жасау тәртібі;

химиялық реактивтер мен тұзды суды сандық пропорциясы;

реакторлардың, каустификаторлардың, тұндырғыш пен басқа да қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі;

реактор жууға тоқтату мен оны жуу тәсілдері.

## **33-параграф. Тұздың буын кетіруші, 4-разряд**

200. Жұмыс сипаттамасы:

тұзды судың буын кетіру және тұзды кристалдау процесін пісіру қондырғыларында (чрендарда) жүргізу;

чреннен тұзды күреп алу, оны колпактағы бөлмелерге таратып бөлу;

тұзды кептіру қондырғыларында кептіру;

чренді тұзды сумен толтыру;

тұзды судың температурасы мен деңгейін өлшеу;

пісіру қондырғысы жұмысының жылу режимін реттеу;

чрендегі тұзды араластыру;

чренді қақтан тазарту;

чренді, күреп алу механизмдері мен тасымалдау құрылғыларын жөндеуге қатысу.

201. Білуге тиіс:

буын кетіру және кептіру қондырғыларының, күреп алу механизмдері мен тасымалдау құрылғыларының құрылымы мен пайдалану тәртібі;

тұзды күреп алу, оны колпакта таратып бөлу тәртібі;

жылыту жүйесі мен чренді тұзды сумен толтыру схемасы;

тұзды судың шекті концентрациясы мен жұмсау нормасы;

қосу аппаратурасын пайдалану тәртібі;

чрен тақтасын қақтан, кептіру алаңын тұз бен күлден тазартудың тәртібі мен тәсілдері;

жабдықты майлау режимінің параметрлері мен қолданылатын жанар-жағармай материалдары;

қолданылатын жабдықтың жұмысында ақаудың пайда болуы анықтау және оларды жою тәсілдері.

#### **4-тарау. Кондитерлік өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

##### **1-параграф. Белок массаларын дайындаушы, 2-разряд**

202. Жұмыс сипаттамасы:

халва өндірісінде белок массаларын дайындау кезінде қосымша жұмыстарды орындауға қатысу;

кунжут, күнбағыс және басқа да майлы дақылдардың дәнін жару;

жарылған кунжут дәнінен қабықты солосур машинасында немесе қолмен алып тастау;

тұздық ерітіндісін дайындау;

жарылған кунжут дәнін ерітіндіге тиеу;

дәндерді жуғыш машинада немесе қолмен жуу;

веялкалардың, жабылатын бактарды, сеператорды, жарғыш машиналарды толтыру, қызмет көрсету және олардың жұмысын қадағалау.

203. Білуге тиіс:

кунжутқа және халва өндірісінде қолданылатын басқа да майлы дақылдарға қойылатын техникалық шарттар, оның дәндерін тұздық ерітіндіде өңдеу тәртібі;

қызмет көрсететін машиналар мен пневматикалық құрылғылардың жұмыс істеу принципі және тәртібі;

майлы дақылдардың дәндерін жару және кунжутты соломарлау.

## **2-параграф. Белок массаларын дайындаушы, 3-разряд**

204. Жұмыс сипаттамасы:

халва өндірісінде белок массаларын дайындау кезінде қосымша жұмыстарды орындауға қатысу;

түсетін шикізаттың сапасын, жарылуын айқындау және кунжут дәнін органолептикалық жуу;

шикізатты центрифугаларға тиеу;

центрифугаларда шикізаттың ылғалдылығын жою;

ылғалдың жойылуын органолептикалық қадағалау;

кунжутты жару және солмурлау процесінің белгіленген режимінің сақталуын қамтамасыз ету;

өңделген дәндерді қуыруға немесе кептіруге беру.

205. Білуге тиіс:

шикізаттан ылғалды жоюдың технологиялық шарттары және технологиялық процесі;

шикізаттың және дәндерді өңдеу сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін машиналардың құрылғысы;

дәндерді сусыздандыру тәртібі.

## **3-параграф. Белок массаларын дайындаушы, 4-разряд**

206. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті белок массасын дайындаушының басшылығымен халва өндірісінде белок массаларын дайындау процесін жүргізу;

оставаларда майлы дақыл дәндерін және арахис жаңғақтары мен кешьюді үгіту;

шикізатты бірқалыпты және тоқтаусыз тиеу;

берілген технологиялық режимге сәйкес шикізатты үгіту дәрежесін реттеу;

үгінді дәрежесін белгілеу үшін сынамаларды іріктеу;

үгінді сапасын және жұқалығын бақылау;

кептіру процесін қадағалау;

кептіргіштегі температуралық режимді реттеу.

207. Білуге тиіс:

дәндер мен ядроларды технологиялық үгіту;

белок массаларын шығуын айқындау әдісі;

технологиялық жабдықтардың жұмыс істеу принципі және коммуникациялардың орналасуы, оларды пайдалану тәртібі;

үгіндінің берілген жұқалығы;

шикізат үгіндісіне және оны кептіруге қойылатын талаптар.

#### **4-параграф. Белок массаларын дайындаушы, 5-разряд**

208. Жұмыс сипаттамасы:

халва өндірісінде белок массаларын дайындаудың технологиялық процесін жүргізу;  
кунжуттың, арахистің түсуін қадағалау, сорт пен сапасына қарай оларды өңдеудің режимін айқындау;

тиелетін шикізаттың мөлшерленуін тексеру және реттеу;

дәндерді сулаудың, кептірудің, солломурлаудың, қуырудың және үгітудің белгіленген режимінің сақталуын қамтамасыз ету;

алынатын белок массаларының сапасын бақылау;

техникалық жай-күйін қадағалау, солломурлау және кептіру машиналарын, центрифугаларды, кептіргіштерді үгіту қондырғылары мен пневматикалық құрылғыларды баптау және жұмысын реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтың және коммуникацияның жұмысындағы кінәраттарды алдын алу және жою.

209. Білуге тиіс:

белок массаларын дайындау технологиясы;

тұздық ерітінділердің беріктігін айқындау әдісі;

белок массалары өндірісіндегі технологиялық жабдықтардың конструктивтік ерекшеліктері;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысында кінәраттарды анықтау, алдын алу және жою тәсілдері.

#### **5-параграф. Бисквиттер жасаушы, 1-разряд**

210. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті бисквиттер жасаушының басшылығымен штампылау машинасына қызмет көрсету операцияларын орындау;

үн себу және штампылау машинасының жанышқысы арасындағы қамыр лентасын толтыру;

қамырдың жанышқы арасынан өтуін қадағалау;

дайын өнімдердің жәшіктерінің немесе қораптарының толуын қадағалау;  
дайын өнім салынған жәшіктер мен қораптарды салу орнына апару;  
өнімді бракка шығару.

211. Білуге тиіс:

орындалатын жұмыстың тәртібі мен амалдары;  
штамп-машина жұмысының принциптері;  
дайын өнімнің сыртқы түріне қойылатын талаптар.

## **6-параграф. Бисквиттер жасаушы, 2-разряд**

212. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті бисквиттер жасаушының басшылығымен қолмен созылмалы, қантты , иленген печенье мен тоқаштарды формалау процесін жүргізу;

қол жанғыштарда және қолмен қамырды есу;  
қамырды белгіленген қалыңдыққа дейін илеу, ұн себу;  
қамырды кесу, бұқтыру немесе штампылау;

қамырды ротациялық, штампылау немесе қамыр есетін (қамыр басатын) машинаға тиеу;

табақтарды майлау;

табақтарды формалайтын машиналарға немесе пештерге беру;

түсетін қамырдың сапасын бақылау;

қамырды бөлу және машинада кесу;

дайын өнімді стеккерде қатарлау;

барабандарда немесе қазандықтарда тоқаштарды тираждау тоқаштарды тиеу, оларға шәрбат құю, түсіру және кептіргіш шкафтарда немесе камераларда кептіру.

213. Білуге тиіс:

қолмен печенье мен тоқаш жасау технологиясының негіздері;

орындалатын жұмыстың тәртібі мен амалдары;

қамырды өңдеудің механикаландырылған процесіне қызмет көрсету тәртібі;

қамырдың сапасы мен консистенциясына қойылатын талаптар;

тоқаштарды тираждау тәсілдері мен тәртібі;

тоқаштардың сапасын органолептикалық бағалау әдісі және оларды өңдеу тәртібі.

## **7-параграф. Бисквиттер жасаушы, 3-разряд**

214. Жұмыс сипаттамасы:

ротациялық, штампылаушы немесе қамыр есетін машиналарда механикаландырылған тәсілмен қамырды формалау процесін жүргізу;

жазылатын қамырдың қалыңдығын реттеу, қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын қадағалау;



жартылай механикаландырылған тәсілмен түрлі майқоспа печеньеелерді жасаудың процесін жүргізу;

қамыр илейтін машиналарда қамыр илеу;

бекітілген рецептураға сәйкес шикізатты өлшеу және оларды қамыр илейтін машиналарға тиеу;

дайын қамырды түсіру;

үстелдерде қолмен қамырды технологиялық режимде белгіленген қалыңдықта жазу; печеньеелерді табақтарға салу;

үздіксіз жұмыс істейтін барабандарда тоқаштарды тираждау процесін жүргізу.

215. Білуге тиіс:

жартылай механикаландырылған тәсілмен печенье мен тоқаштың түрлерін жасау технологиясы, оларды жасау рецептурасы;

орындалатын жұмыстың тәртібі мен амалдары;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы және пайдалану тәртібі.

## **8-параграф. Бисквиттер жасаушы, 4-разряд**

216. Жұмыс сипаттамасы:

қолмен печенье мен тоқаштардың түрлерін жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

шикізат пен материалдарды дайындау;

берілген рецептура бойынша қамыр илеу;

әртүрлі өнімдер үшін қамырларды бөлу;

қамырды формалау және өнімдерді пісіру;

дайын өнімді орау машиналарына дұрыс берілуін және дұрыс оралуын қадағалау;

печеньеге арналған салма, пирожное мен тортқа арналған крем түрлерін жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

белгіленген рецептура бойынша бұлғағыш машиналарға шикізат тиеу;

кремдерді бұлғау процесін қадағалау;

бұлғау процесінің аяқталу сәтін айқындау;

темперлеу машинасында түрлі салмаларды илеуді қадағалау;

темперлеу машинасындағы температуралық режимді реттеу.

217. Білуге тиіс:

қолмен печенье мен тоқаш түрлерін жасаудың, кремдер мен салмаларды дайындаудың технологиясы;

тоқаштар мен печеньеелердің түрлерінің рецептурасы;

қамыр мен дайын өнімдерге қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы және пайдалану тәртібі.

## **9-параграф. Бисквиттер жасаушы, 5-разряд**

218. Жұмыс сипаттамасы:

формалаушы агрегатта печеньеелерді, тоқаштар мен майқоспа өнімдерді жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

агрегатты жұмысқа дайындау;

илеу бөлімшесінен түсетін қамыр сапасын бақылау және оны біліктеу;

формалаушы агрегатты қосу және тоқтату;

үздіксіз қамыр лентасының пайда болу процесін қадағалау;

қамырдың берілуін, конвейер жүйесі бойынша қамырдың қозғалу жылдамдығын, қамыр лентасының қалыңдығын реттеу;

штампылау механизмінің жұмысын, формаланған (кесілген) өнімдерді қатарлауды және формалайтын агрегаттың төсемінен табақтарға (трафареттерге) немесе тікелей пештің болат ленталарына көшіруді реттеу;

ағынды-механикаландырылған желіде печенье жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

желіні жұмысқа дайындау;

келіп түсетін шикізаттың сапасын тексеру;

берілген рецептура бойынша шикізатты илейтін машиналарға тиеудің мөлшерін және жүйелілігін қамтамасыз ету;

үздіксіз илеу, қамырды басу, формалау және пісіру процесін қадағалау әрі реттеу;

пісірудің температуралық режимін қадағалау;

желінің барлық жабдықтарының тоқтаусыз және ырғақты жұмыс істеуін қамтамасыз ету.

219. Білуге тиіс:

формалаушы агрегатта печеньеелерді, тоқаштар мен майқоспа өнімдердің рецептурасы және дайындау технологиясы;

ағынды-механикаландырылған желілерде печенье жасау режимінің параметрлері және технологиялық схемасы;

шикізаттың, жартыдай дайын өнім мен дайын өнімнің сапасын айқындау әдістері;

формалаушы агрегаттардың, илегіш машиналардың, пештердің, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптардың, қызмет көрсететін ағынды-механикаландырылған желілердің құрылғысы және пайдалану тәртібі.

## **10-параграф. Бұлғағыш машинаның машинисі, 2-разряд**

220. Жұмыс сипаттамасы:

бұлғағыш қазандарда сабын тамырының сығындысы қосылған карамель массасын бұлғалау процесін жүргізу;

қазандарды карамель массасы мен сабын тамырының сығындысымен толтыру;  
араластырғыштың қыздырғышын қосу;

кезеңді жұмыс істейтін бұлғағыш машиналарда пастила немесе зефир массасын бұлғалау процесін жүргізу;

түсетін шикізаттың сапасын тексеру, рецептураға сәйкес агар желімі мен хош иістендіргіш заттарды қосу, массаны араластыру;

бұлғалау процесін қадағалау, қажетті үлес салмағын сақтау, массаның дайын болғандығын айқындау;

дайын массаны түсіру;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату.

221. Білуге тиіс:

бұлғағыш қазандарда сабын тамырының сығындысы қосылған карамель массасын және кезеңмен жұмыс істейтін бұлғағыш машиналарда пастила мен зефирді бұлғалау технологиясы;

қызмет көрсететін машиналардың құрылғысы, оларды пайдалану тәртібі.

## **11-параграф. Бұлғағыш машинаның машинисі, 3-разряд**

222. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз жұмыс істейтін бұлғағыш агрегаттарда пастила немесе зефир массасын, бұлғама кәмпиттерге арналған массаларды бұлғалау процесін жүргізу;

рецептураға сәйкес қант-алма қоспасын дайындау;

бұлғанған массаны қант-агаро немесе қант-агаро-ағынды шәрбатпен бұлғалау;

рецептураға сәйкес қоспаны, жұмыртқа ауызын, агаро желімі мен эссенцияны мөлшерлеу;

бұлғаланған массаның дайын болғандығын айқындау;

қызмет көрсететін жабдықтың техникалық жай-күйін және жұмысын қадағалау;

бұлғағыш машиналарда қантсықпа массаларын дайындау процесін жүргізу;

сироп станциясы болмаған кезде – сиропты пісіру;

пісіру бағанында белгіленген тығыздыққа дейін қантсықпа шәрбатын пісіру, оны шнекбұлғағыш машинаның құйғышына құю;

қантсықпа дайындаудың технологиялық режимінің сақталуын бақылау;

машина мен салқындату жүйесінің жұмысын қадағалау;

қантсықпаны бұлғалау және салқындату процесінің аяқталу сәтін айқындау.

223. Білуге тиіс:

үздіксіз жұмыс істейтін бұлғағыш агрегаттарда массаны дайындау және бұлғалау технологиясы;

шикізат пен жартылай дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

үздіксіз жұмыс істейтін бұлғағыш агрегаттардың және қызмет көрсететін басқа да жабдықтардың құрылғысы.

## **12-параграф. Вафли жасаушы, 1-разряд**

224. Жұмыс сипаттамасы:

вафли табақтарына салмаларды жағу және оны қолмен жабыстыру;  
тұндырма қаптарына салмаларды толтыру;  
салмаларды фигуралық вафлилерге тұндыру;  
вафлилерді жабыстыру және кесу.

225. Білуге тиіс:

қолмен салмаларды вафли табақтарына салу, салмаларды бұқтыру, вафлилерді жабыстыру және кесу амалдары және тәсілдері.

## **13-параграф. Вафли жасаушы, 2-разряд**

226. Жұмыс сипаттамасы:

вафлилерді машиналарда жасаудың технологиялық процесін жүргізу;  
салмаларды вафли табақтарына жағу және оларды машинада жабыстыру;  
машина бункерін салмамен толтыру;  
машина біліктегіші арасына вафли табақтарын беру;  
салманың берілуін реттеу;  
біліктер арасында талап етілетін саңылауларды орнату;  
тасымалдағыштардан вафли пласттарын қабылдау және сауыттарға қатарлау.

227. Білуге тиіс:

вафли салмаларының түрлері;

вафли табақтарына салма қабатын жағу тәсілдері және оларды машинада жабыстыру;

қызмет көрсететін машиналардың жұмыс істеу принциптері және пайдалану тәртібі.

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

228. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды-механикаландырылған желілерде салмасы бар вафлилерді жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

вафли табақтарының саны мен сапасын және салма мен табақтардың ара қатынасының берілген рецептураға сәйкестігін бақылау;

салмаларды жасау процесін қадағалау;

салманың дайын болғандығын және сапасын айқындау;

салмаларды жағатын машиналардың жұмысын реттеу, салма қалыңдығын белгілеу;

пласт салмағын тексеру;

тоңазытқыш камерада пласттарды салқындатуды (ұзақтығын) қадағалау.

229. Білуге тиіс:

ағынды-механикаландырылған желілерде вафли жасаудың рецептурасы мен технологиясы;

салма және вафли табақтарының сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтарды пайдалану тәртібі.

## **15-параграф. Вафли жасаушы, 4-разряд**

230. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды-механикаландырылған желіде мол ассортиментте салмалары бар вафли жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

вафли табақтарын қабылдау, оларды салмаларды жағатын машиналарға беру;

тоңазытқыш камерада вафли табақтарын салқындатудың температуралық режимін бақылау.

231. Білуге тиіс:

вафлилердің ассортименті, рецептурасы және ағынды-механикаландырылған желіде түрлі вафли жасау технологиясы;

дайын өнімдердің сапасына қойылатын талаптар;

ағынды-механикаландырылған желіде қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы және пайдалану тәртібі.

## **16-параграф. Глазурлаушы, 1-разряд**

232. Жұмыс сипаттамасы:

конфетті немесе басқа да кондитерлік өнімдерді, сурет салмай, дайын глазурьмен жабу;

ақау болған кондитерлік өнімдерді бракқа шығару;

глазурланған өнімдерді тоңазытқыш шкафтарға салу;

салқындатқаннан кейін бұйымдарды таразылауға немесе келесі операцияларға беру.

233. Білуге тиіс:

кондитерлік өнімдерді, сурет салмай глазурлаудың тәртібі мен амалдары.

## **17-параграф. Глазурлаушы, 2-разряд**

234. Жұмыс сипаттамасы:

белгіленген суретті сала отырып, кондитерлік өнімдерді қолмен глазурлау;

белгіленген температураға дейін қыздыру және глазурды араластыру, оны қажетті консистенцияға жеткізу, қантсықпа глазурға эссенция мен бояу қосу;

глазурланған өнімдерді тоңазытқыш шкафқа тиеу;  
салқындатылған өнімдерді таразылауға немесе одан кейінгі операцияларға беру;  
өнім корпустарын қолмен глазурау машинасының төсеміне тасымалдау,  
стандартқа сай келмейтін корпустарды бракқа шығару.

235. Білуге тиіс:

сурет сала отырып, кондитерлік өнімдерді қолмен глазурау технологиясының негіздері;

глазурь мен өнім корпустарының сапасына қойылатын талаптар;

глазурь дайындаудың тәртібі, оның құрамы.

### **18-параграф. Глазураушы, 3-разряд**

236. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті глазураушының басшылығымен түрлі жүйедегі агрегаттар мен машиналарда әртүрлі кондитерлік өнімдерді глазурау процесін жүргізу;

қызмет көрсететін жабдықты жұмысқа дайындауға қатысу;

глазураушы мен өнім корпустарын машинаға үзбеу берілуін, өздігінен орналасу жұмысын, корпустардың тасымалдағыш ленталарына тығыз төселуін, өнімдердің глазурау механизмі және салқындатқыш шкаф арқылы өтуін қадағалау;

ауа механизмдерінің жұмысын реттеу.

237. Білуге тиіс:

түрлі кондитерлік өнімдерді агрегаттар мен машиналарда глазурау технологиясы;

глазурауға түсетін өнімдерге және дайын өнімдерге қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс істеу принципі.

### **19-параграф. Глазураушы, 4-разряд**

238. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі жүйедегі агрегаттар мен машиналарда әртүрлі кондитерлік өнімдерді глазурау және безендіру процесін жүргізу;

бір және екі қатпарлы конфеттерді безендіру процесін басқару;

басқару пультінен безендіру машинасының суретін таңдау, темперленген массаны шағын темперден безендіру машинасына беру;

декарматикті қосу, оның жұмысын қадағалау;

тасымалдағыштың жүрісін, глазурау механизациясын және салқындатқыш құрылғыларды тексеру;

глазурады темперлеу және глазурау машиналарына тиеу;

қоректендіргіш сорғыларды қосу және тоқтату;

глазурадың созылымдылығын қадағалау;

бөлгіш, торлы және салқындатқыш тасымалдағыштардың қозғалыс жылдамдығын реттеу;

белгілі қалыңдықта шоколад глазурын және беті толқын тәрізді өнімдерді алу үшін ауа механизмдерін реттеу;

конфеттегі глазурь процентін белгіленген стандарттарға сәйкестігін айқындау.

239. Білуге тиіс:

агрегаттар мен машиналарда түрлі кондитерлік өнімдерді глазурлаудың технологиясы;

глазурь суретінің сапасына және дайын кондитерлік өнімдерге қойылатын талаптар; глазурланатын өнім түрлеріне қарай глазурь шығынының нормалары;

глазурлау агрегаты мен безендіру машинасының құрылғысы және оларды пайдалану тәртібі;

тасымалдағыштардың жылдамдығын және қызмет көрсететін механизмдердің жұмысын реттеу тәртібі.

## **20-параграф. Драже жасаушы, 2-разряд**

240. Жұмыс сипаттамасы:

драженің қант секілді түрлерін домалату және өңдеу;

дражелейтін қазандықтарға драже корпустарын тиеу, шәрбат құю, қант опасын себу ;

қазандықтардың айналу жылдамдығын және драже корпустарын өңдеудің ұзақтығын реттеу;

қант қабықшасы қабатының бірқалыпты пайда болуын қадағалау, оны тегістеу және ажарлау;

дайын өнімді түсіру.

241. Білуге тиіс:

түрлі драже мен карамелдерді домалату және өңдеу амалдары мен тәртібі;

дражелейтін қазандықтардың жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі.

## **21-параграф. Драже жасаушы, 3-разряд**

242. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті драже жасаушының басшылығымен драженің ликер-тоңбасы түрлерін немесе құрамында дәрі-дәрмек, дәрумендер, бактериялық, вирустық, эндокринді немесе басқа да препараттар бар емдік мақсатқа арналған дражелерді жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

дражелееу массасы үшін материалдар дайындау;

берілген рецептура бойынша қант шәрбатын дайындау;

драже корпустарын қазандықтарға тиеу;

қажетті өлшемдегі, салмақтағы, формадағы дражені алу мақсатында дражелеу процесін және бетін қадағалау;

шикізатты, жартылай дайын өнімнің шығындалуын және дайын өнімнің сапасын бақылау;

дражелейтін қазандықтардың жұмысындағы кінәраттарды анықтау.

243. Білуге тиіс:

шығарылатын драженің ассортименті; шикізаттың, жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің қасиеті;

түрлі дражені жасау рецептурасы және жасау технологиясы;

түрлі дражеге қойылатын талаптар;

құрамында дәрі-дәрмек, дәрумендер, бактериялық, вирустық, эндокринді немесе басқа да препараттар бар емдік мақсатқа арналған дражелердің қасиеті.

## **22-параграф. Драже жасаушы, 4-разряд**

244. Жұмыс сипаттамасы:

түсті, шоколад дражелер мен емдік мақсатқа арналған дражелерді жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

машинамен немесе қолмен түрлі драже: ликер, қантсықпа, желе сияқты, жеміс-жидек, карамел, жаңғақ корпустарын дайындау;

қант, ликер шәрбаттарын, жылтырату массаларын, шоколад глазурын, қантсықпа немесе құрамында дәрі-дәрмек, дәрумендер, бактериялық, вирустық, эндокринді немесе басқа да препараттар бар дражелеу массасын дайындау;

қант опасымен домалату (өңдеу) арқылы бетін жақсылап тегістеп, дражелейтін қазандықтарда драже корпустарына талап етілетін форма мен өлшемде жартылай дайын өнімдерді жасау;

емдік мақсатқа арналған дражелерді жасау кезінде талдаулар үшін сынамалар іріктеу;

корпустарды, жартылай дайын өнімдер мен шәрбаттарды жасау сапасын бақылау;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы кінәраттарды анықтау және жою.

245. Білуге тиіс:

шикізаттың, материалдардың, жартылай дайын өнімнің және дайын өнімнің физикалық және химиялық қасиеті;

рецептуралар, шәрбаттарды пісіру технологиясы және тәсілдері, әртүрлі драже үшін дражелеу және жылтырату массаларын дайындау;

шикізаттың, жартылай дайын өнімнің және дайын өнімінің сапасына қойылатын талаптар;

жабдықтың жұмыс істеу принципі, жұмыста болған кінәраттарды анықтау және жою тәсілдері.



## **23-параграф. Инверт шәрбатын дайындайтын аппаратшы, 4-разряд**

246. Жұмыс сипаттамасы:

инвертаторда сахарозаны инвертеудің технологиялық процесін жүргізу;

инвертаторды қант шәрбатымен толтыру;

бу қаптамаға суық су толтыру;

талап етілетін температураға дейін қант шәрбатын салқындату;

процестің температуралық режимін бақылау және реттеу, арнайы өлшегіште қышқылды белгі концентрацияға дейін еріту;

инвертаторлардың араластырғыштарын қосу және қышқыл ерітіндісін құю;

сахарозаны инвертеу процесінің барысын бақылау;

редукцияланатын заттардың құрамын зертханалық талдауға арналған сынамаларды үзбей алу, олардың құрамын қышқылдың қосымша ерітіндісін немесе құрамында аз көлемде редукцияланатын заттар бар инвертті қантты қосу арқылы реттеу;

өлшегіште, белгіленген концентрацияны қатаң сақтай отырып, екі көмірқышқыл натрий ерітіндісін дайындау;

инвертті шәрбатты сілті ерітіндісімен бейтараптандыру процесін жүргізу;

сынамаларды таңдау;

дайын инвертті шәрбатта құрғақ заттардың құрамын рефрактометрдің көмегімен айқындау;

инвертті шәрбатты сүзіп, жинағыштарға құю;

жабдықтың жұмысындағы кінәраттарды анықтау және жою.

247. Білуге тиіс:

инвертті сироптың құрамы мен қасиеті, олардың температуралық режимге тәуелділігі, жылудың әсер ету ұзақтығының шамасы;

инверттелетін ерітіндідегі қоспалардың болуы (сахарозаны инверттеу өнімдері), қант ерітіндісінің концентрациясы;

инверттеуге қолданылатын ас қышқылының қасиеті және концентрациясының шамасы;

құбырлар мен жабдықтардың схемасы және орналасуы;

бақылау-өлшеу аспаптарының міндеті мен пайдалану тәртібі;

технологиялық процестің параметрлері және сахарозаны инверттеудің технологиясы;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы мен жұмыс істеу принципі.

## **24-параграф. Карамель жасаушы, 1-разряд**

248. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті карамель жасаушының басшылығымен штампылау немесе кескіш машиналарда түрлі операцияларды орындау;  
салқындатылған карамелдерді машинадан түсіру және лотоктарға қатарлау;  
лотоктарды салу орындарына тасымалдау.

249. Білуге тиіс:

карамельдің негізгі қасиеті және ерекше белгілері;  
дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;  
салқындатылған карамелдерді машинадан түсіру амалдары және оларды лотоктарға қатарлау тәртібі.

## **25-параграф. Карамель жасаушы, 2-разряд**

250. Жұмыс сипаттамасы:

карамель массасын салқындатқыш үстелге тасымалдау;  
карамель массасына бояғыштар, қышқылдар мен эссенциялар қосу;  
массаны араластыру және бөлуге беру;  
бракқа шығару.

251. Білуге тиіс:

карамель массаларының, бояғыштардың, қышқылдар мен эссенциялардың негізгі қасиеті және ерекше белгілері;

карамель массаларына бояғыштарды, қышқылдарды, эссенцияларды қосудың және массаны араластырудың тәртібі мен амалдары.

## **26-параграф. Карамель жасаушы, 3-разряд**

252. Жұмыс сипаттамасы:

қолмен екі есе немесе қою салмалары бар карамелдерді жасауға арналған карамель массасын проминка, бөлу;

карамель массаларын үстел үстінде салқындату, жаю;

созу машиналарында массаны созу;

таптау салма салу машиналарында пласттарды салу және өңдеу;

салмалардың түсуін реттеу және карамель батонын безендіру, калибрлеу-тарту механизмдерде батонды жгутқа тарту және оны карамельді формалау агрегаттарына беру;

калибрлеу-тарту механизмі мен карамельді формалаушы агрегаттардың жұмысын реттеу, оның жұмысындағы кінәраттарды жою.

253. Білуге тиіс:

екі салмасы бар карамелдерді жасау, батондарды, жгуттарды формалау үшін карамель массасын бөлудің технологиясы, тәртібі мен амалдары;

қызмет көрсететін машиналар мен механизмдердің құрылғысы, жұмыс істеу принципі, пайдалану тәртібі және реттеу тәсілдері;  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптардың міндеті және пайдалану тәртібі.

## **27-параграф. Карамель жасаушы, 4-разряд**

254. Жұмыс сипаттамасы:

карамель формалаушы агрегатта тас кәмпит карамельдерді жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

карамель массасын проминкалау, бөлу және салқындату режимін реттеу, оны формалауға дайын болғандығын айқындау;

монпансейн біліктерде штампылау немесе кесетін тізбектері бар машиналарда карамелдерді формалау;

ағынды-механикаландырылған желіде тас кәмпит карамелдерін дайындау кезінде – карамель массаларын пісіру, хош иістендіру, салқындату процесін қадағалау және реттеу, формаланған карамельді орау және өлшеп орау, сапасын тексеру;

қызмет көрсету жабдықтарының жұмысындағы кінәраттарды анықтау және жою.

255. Білуге тиіс:

тас кәмпит карамелдерін жасау үшін карамель массасын қасиеті;

тас кәмпит карамелдерінің технологиялық процесін бақылау және реттеу әдістері;

қызмет көрсететін жабдықтың және ағынды-механикаландырылған желінің құрылғысы және пайдалану тәртібі;

тас кәмпит карамелдерінің сапасына қойылатын талаптар.

## **28-параграф. Карамель жасаушы, 5-разряд**

256. Жұмыс сипаттамасы:

карамель формалаушы агрегаттарда салмасы бар карамелдерді жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

машина және агрегат механизмдерінің жұмысын тексеру және реттеу;

карамель массалары мен салмаларды формалауға уақытында дайындалуды және беруді қамтамасыз ету;

карамель массасын проминкалау машиналарында немесе қолмен жою;

карамель пластасын дайындау, таптау машинасының салма салғыш түтіктерге беру; салмаларды темперлеу және механикаландырылған тәсілмен немесе қолмен салма толтырғыштарға беру;

салмаларды түтік арқылы карамель батондарға салу;

калибрлеу-тарту механизмдері арқылы батонды жіберу;

штампылау немесе кескіш тізбектері бар машиналарда карамелдерді формалау процесін қадағалау;

екі қою салмасы бар карамельдерді жасау кезінде: карамель "Конвертін" жасау, "Конвертті" жабу және тарту, одан әрі формалау үшін таптау машинасына салу;

бояу қабыршықта карамелді жасау кезінде: түрлі түсті карамель массаларын көп еселеп салу және оюлы пласттарға тарту және оған самасы бар "Конвертті" салу;

ағынды-механикаландырылған желіде салмасы бар карамелдерді жасау процесін жүргізу;

технологиялық режимдердің сақталуын бақылау және карамель өндірісінің барлық фазалары жұмысында кінәраттарды жою;

бақылау-өлшеу аспаптарының жұмысын қадағалау;

карамель формалаушы агрегаттардың жұмысымен байланысты барлық желі жабдықтарының өзара қатынасын қамтамасыз ету;

тиеу, режимді және пісіру аппараттарының, мөлшерлегіштердің, салқындатқыш құрылғылардың, проминалдың, таптау салма салу және темперлеу машиналарының, формалау агрегаттарының, тегістеуге арналған аппараттың, өлшеу-орау автоматтың, орау машиналары мен тасымалдағыштардың жұмыс істеу ырғағын реттеу.

257. Білуге тиіс:

әртүрлі салмасы бар карамелдерді жасаудың технологиясы, рецептурасы мен тәсілдері;

карамель массалары мен салмалардың асортименті мен қасиеті;

салмасы бар карамелдердің сапасына қойылатын талаптар;

түрлі карамелдерді жасауға арналған жабдықтардың конструктивтік ерекшеліктері және пайдалану тәртібі әрі жұмысын реттеу.

## **29-параграф. Кәмпиттер жасаушы, 1-разряд**

258. Жұмыс сипаттамасы:

тұндырғаннан кейін крахмалдан кәмпит корпустарын іріктеу;

тазартылған корпустарды таразыларға беру;

тасымалдағыштан дайын өнімді түсіру;

жедел тұндырып, ағынды-механикаландырылған желіде камераға кіргізу кезінде лотоктардың қалпын тексеру;

дайын массадан қолмен марципті, майлы және басқа да кәмпиттердің корпустарын сықпалау тәсілімен формалау процесін жүргізу;

қантсықпа, пралинді, марципті массалар мен кремдерді қыздыру және араластыру;

дәм беретін, бояйтын және хош иістендіретін заттарды қосу;

шприцтеу қапшықтарын кәмпит массасымен толтыру, өнімдерді тұндыру-формалау, бояу.

259. Білуге тиіс:

жұмысты орындау үшін қажетті көлемде операцияларды орындау тәртібі мен амалдары.

### **30-параграф. Кәмпиттер жасаушы, 2-разряд**

260. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті кәмпиттер жасаушының басшылығымен жартылай механикаландыру тәсілімен немесе қолмен түрлі кәмпиттер мен ұлттық тәтті тағамдарды жасаудың процесін жүргізу;

шәрбаттарды пісіру, тираждау, салқындату, бұлғау, қыздыру, хош иістендіру;

қолмен немесе жартылай механикаландырылған тәсілмен кәмпит массаларын крахмалға құю және сықпалау;

крахмалды електен өткізу;

крахмалда құмаларды құю үшін ұяшықтар штампылау;

кәмпит корпустарын машинада немесе қолмен крахмалдан тазалау;

кәмпит корпустарын жылғалы қатарлағыштарға үлестіру;

бояғыш конвейерге қызмет көрсету;

бояғыш конвейер қоректендіргіштеріне кәмпит массасын тиеу;

кәмпит массасының қалыңдығын реттеу;

кәмпит пласталарын аудару, салқындатылған пласттарды тұндыруға және кескіш машиналарға беру;

тасымалдағыштың күйі мен жұмысын қадағалау;

сықпа престерде немесе басқа да формалаушы агрегаттарда кәмпит батондарын престоу;

пресс құйғыштарына кәмпит массаларын тиеу;

престерді қосу және тоқтату, олардың жұмысын реттеу;

уақытылы берілуін қамтамасыз ету және белгіленген формада кәмпиттерге арналған батон жолақтарын немесе жгуттарды кесу машинасын қадағалау;

жоғары білікті кәмпиттер жасаушының басшылығымен үздіксіз ағынды желіде күмбез секілді кәмпиттерді сықпалау және какао ұнтағымен әрі вафли жармасымен себелеу;

трюфельдерді, оңтүстік жаңғағын дражирлеу қазандықтарында және басқа да аппараттарда домалату;

қазандықтарға кәмпит корпустарын тиеу, корпустарға какао массасын құю және қазандық айналған кезде какао ұнтағын себу;

какао массасының бірқалыпты таралуын бақылау, түсіру және өнімдерді електен өткізу;

стандартқа сәйкес келмейтін жабдықтардың өнімдерді бракқа шығару;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы кінәраттардың алдын алу.

261. Білуге тиіс:

жартылай механикаландырылған тәсілмен немесе қолмен конфет түрлерін және жартылай дайын өнімдерді, ұлттық тәтті тағамдарды дайындау технологиясы;

кәмпит массаларына қойылатын талаптар;

түрлі кәмпиттерді тасымалдағышқа тиеу, бояу немесе қалыңдату, қалыңдығын реттеу тәртібі және амалдары;

трюфелдерге қойылатын техникалық талаптар және таптау тәсілдері;

дражирлеу қазандықтарын пайдалану және қызмет көрсету тәртібі; кәмпит батондарын дайындау технологиясы;

сықпа престердің жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі.

### **31-параграф. Кәмпиттер жасаушы, 3-разряд**

262. Жұмыс сипаттамасы:

бояғыш тасымалдағышта бір қабатты кәмпиттер мен вафли пласталарын жасау процесін жүргізу;

түрлі шәрбаттарды қайнату, салқындату және бұлғау;

кәмпит массаларын темперлеу, араластыру және хош иістендіру;

кәмпит-вафлилер мен бір қаттамалы кәмпит пласталарын дайындау, оларды салқындату (тұндыру) және кесуге беру;

пісіру аппаратурасының, бұлғау машиналарының, бояғыш тасымалдағыштардың, кескіш машиналардың жұмысын қадағалау және реттеу;

түрлі кәмпиттерді, оның ішінде "Шоколадтағы қара өрік" типті және ұлттық тәтті тағамдарды қолмен жасау процесін жүргізу;

кәмпит құятын машиналардың жұмысын реттеу, бункердің толуын, құйғыштағы кәмпит массасының температурасын, құйғыш қалпақшалардың жұмысын және кәмпит корпустарының формалануын, крахмал беру механизмінің жұмысын бақылау;

құйғыш машинаның техникалық жай-күйін қадағалау, оның жұмысындағы кінәраттарды жою;

үздіксіз ағынды желіде күмбез секілді кәмпиттерді сықпалау және какао ұнтақтарымен және вафли жармаларымен себелеу.

263. Білуге тиіс:

бір қаттамалы, вафли кәмпиттерді жасау технологиясы;

шикізаттың, жартылай дайын өнімнің сапасын органолептикалық әдіспен бағалау;

бояғыш тасымалдағыштардың, кескіш машиналардың, кәмпит құйғыш машиналардың құрылғысы және пайдалану тәртібі;

қызмет көрсететін механизмдерді реттеудің тәсілдері;

формалау материалдарына қойылатын талаптар.

## 32-параграф. Кәмпиттер жасаушы, 4-разряд

264. Жұмыс сипаттамасы:

жартылай механикаландыру тәсілімен түрлі кәмпиттерді және ұлттық тәтті тағамдарды жасау процесін жүргізу;

кәмпит массаларын дайындау, сапасын тексеру, дайын болғандығын айқындау;

кәмпиттерді формалау;

кәмпиттерді глазурлау және көркемдік безендіру;

құйғыш машинада кәмпит корпустарын төгу;

берілген рецептура бойынша кәмпит массаларын даярлау, оларды төгуге дайындау және құйғышқа беру;

құятын қалпақшаның жұмысын реттеу;

лотоктарды крахмалмен толтыруға даярлығын және дұрыстығын, ұяшықтарды штампылаудың сапасын бақылау;

кәмпит корпустарын тұндыру процесін қадағалау;

тасымалдағышта көп қаттамалы кәмпиттерді және "Суфле" типті кәмпиттердің бұлғама корпустарын жасау процесін жүргізу;

берілген рецептура бойынша конфет массаларын дайындау, темперлеу, бұлғау, басқа компоненттермен араластыру;

қаттамаларды жекелеп тасымалдағыш лентаға алдын ала жағу және бөліп-тарату;

кәмпит пласталарын тегістеу және кесу;

трюфель типті кәмпиттерді жасау процесін жүргізу;

массаны бұлғау, оның сапасын тексеру;

машиналарда немесе қолмен трюфельдерді формалау;

трюфельдерді дражирлеу қазандықтарына тиеу, оларға шоколад глазурын жағу, қант опасы қосылған какао ұнтағында домалату;

дражирлеу қазандығынан трюфельдерді түсіру, какао ұнтағының қалдығынан бөлу;

дайын трюфельдерді өлшеу;

"Шоколад", "Театральный" және басқа да жиынтықтарға кіретін кәмпиттерді жасау үшін жартылай дайын өнімдерді, дайындамаларды, өңдеу материалдарын дайындау жұмыстарын орындау.

265. Білуге тиіс:

кәмпиттерді дайындауға және жартылай механикаландырылған тәсілмен түрлі кәмпиттер мен ұлттық тәтті тағамдарды жасауға арналған кәмпит массаларын дайындаудың технологиясы мен рецептурасы;

өнімдерді өңдеу және безендіру амалдары;

тасымалдағышта көп қаттамалы және бұлғанған кәмпиттерді жасау технологиясы;

пісіру аппаратурасының, кәмпит құятын машиналардың, тасымалдағыштардың, бұлғағыш және кескіш машиналардың құрылғысы, пайдалану тәртібі әрі жұмысын реттеу;

"Шоколад", "Театральный" және басқа да жиынтықтарға кіретін кәмпиттерді жасау үшін трюфельдер, жартылай дайын өнімдер, дайындамалар, өңдеу материалдарын жасау рецептурасы мен технологиясы.

### **33-параграф. Кәмпиттер жасаушы, 5-разряд**

266. Жұмыс сипаттамасы:

құю-формалау агрегатында кәмпиттер жасау процесін жүргізу;

формалау үшін қантсықпа, желе және басқа да кәмпит массаларын дайындаудың рецептурасы мен технологиялық режимдерін сақтау; корпустарды құю және тұндыру, оларды крахмалдан тазалау процесін реттеу;

агрегаттың барлық тораптары мен механизмдердің өзара әрекет етуін қамтамасыз ету, олардың жұмысындағы кінәраттарды жою;

лотоктарды крахмалдармен бір қалыпты толуын, ұяшықтарды формалау сапасын және олардың толуын қадағалау;

кәмпит корпусының өзгеру себептерін, қызмет көрсететін жабдықтардың жұмыс барысында кінәраттарын анықтау және жою;

корпус салмағының стандартқа сәйкестігін бақылау;

жедел тұндырумен ағынды-механикаландырылған желіде кәмпиттерді жасау процесін бақылау;

кәмпит массаларын пісіру, массаларды қыздыру, рецептураға сәйкес компоненттерді қосу, массаларды бұлғалау және темперлеу, корпустарды құю және жедел тұндыру;

жұмыс ырғағының және технологиялық режимнің бұзылуын алдын алу және жою; сынамаларды іріктеу және кәмпит массаларының ылғалдылығын талдау;

тоңазытқыш камерадағы температуралық режимді қадағалау;

престеу әдісімен ағынды кешенді механикаландырылған желілерде пралинді және қантсықпа кәмпиттерді жасау;

массаны формалау процесіне дайындау, жгутты кесу, кәмпиттерді глазурау және орау;

бақылау-өлшеу аспаптар көрсеткіші, зертханалық талдаулар нәтижелер және органолептикалық әдіс бойынша технологиялық процестердің барысын қадағалау;

ағынды кешенді механикаландырылған желіде "Грильж" типті кәмпиттерді жасау процесін жүргізу;

қантты еріту, жаңғақтарды үгіту, грильж үшін кәмпит массаларын дайындау процесін жүргізу;



бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қантты еріту және кәмпит массаларын дайындау процесін реттеу, техникалық жай-күйін қадағалау және ағынды кешенді механикаландырылған желінің қызмет көрсететін жабдығының тоқтаусыз және синхронды жұмысын реттеу.

267. Білуге тиіс:

құйма кәмпиттерді формалау технологиясы;

шикізат пен жартылай дайын өнімдердің қасиеті, олардың сапасына қойылатын талаптар;

кәмпит массаларын дайындаудың технологиясы және рецептурасы;

ағынды кешенді механикаландырылған желінің қызмет көрсететін жабдығының құрылғысы;

темперлеу, қантсықпа-бұлғалау машиналарының, кәмпит корпустарын жедел тұндыру қондырғыларының жұмысын реттеу тәртібі;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының міндеті және тәртібі;

дайын өнімнің сапасын органолептикалық бағалау әдісі.

#### **34-параграф. Коагулятты ағартушы, 4-разряд**

268. Жұмыс сипаттамасы:

коагулятты реакторда және центрифугаларда ағарту процесін жүргізу;

механикалық електе коагулятты елеу;

спиртті қайта айдау, қышқылдарды тасымалдау;

су қосылған тұздық қышқыл ерітіндісін дайындау;

ерітінді мен спиртті реакторға құю;

коагулятты реакторға тиеу;

коагулятты ағарту процесін бақылау;

жабдықтың техникалық жағдайы мен жұмысын қадағалау.

269. Білуге тиіс:

коагулятты ақтаудың технологиялық режимінің параметрлері;

реактордың жұмыс істеу принципі және қызмет көрсету тәртібі;

қышқыл ерітіндісін қауіпсіз дайындаудың тәртібі.

#### **35-параграф. Кондитер, 1-разряд**

270. Жұмыс сипаттамасы:

пісірілген бисквитті формадан пышақпен кесіп алу немесе қағып түсір;

жартылай дайын өнімдерді жұмыс орындарына тасу;

крем жағатын машиналарға крем немесе салмаларды тиеу, оның жұмысын реттеу;

жоғары білікті кондитердің басшылығымен күрделі операцияларды орындау.

271. Білуге тиіс:

пирожное мен торттар үшін пісірілген бисквиттің сапасына қойылатын талаптар; крем жағатын машинаға қызмет көрсету тәртібі.

### **36-параграф. Кондитер, 2-разряд**

272. Жұмыс сипаттамасы:

торттарды, пирожное мен фигуралық печеньеелер жасау процесінде жекелеген операцияларды орындау;

түрлі шәрбаттар мен кремдер дайындау, кремді бұлғалау және бояу, шәрбатты пісіру;

пирожное мен торттар үшін пласта өлшемі бойынша бисквиттерді кесу, тегістеу және жазу;

қолмен немесе крем жағатын машиналарда крем мен салманың қалыңдығын реттей отырып, пирожное мен торттарға крем немесе салмалар жағу немесе бетін толтыру;

өнімдердің жекелеген түрлері үшін жартылай дайын өнім дайындау;

жеке-жеке өнімдердің салмағын тексеру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша шәрбатты пісіру сапасын бақылау;

жартылай дайын өнімді жұмыс орнына беру;

дайын өнімді ыдыстарға салу;

пішіні күрделі печеньеені формалау процесін жүргізу;

сығымдау қаптарына қамыр толтыру және қолмен печеньеені немесе тәтті нандарды табақтарға сығымдау;

сығымдау машиналарында "Украина" типті печеньеені сығымдау;

сығымдау машинасының цилиндріне қамыр толтыру;

сығымдау сапасын қадағалау;

сығымдау машиналарынан формаланған қамырды түсіру және оларды табақтарға қатарлау;

машиналарда сэндвичтер жасау;

келіп түсетін печеньеенің, салмалардың, кремдердің сапасын тексеру;

сэндвичтер жасауға арналған машиналарды қосу және тоқтату, оның жұмысын реттеу;

машина барабанына крем немесе салмаларды тиеу;

печеньеелерді тасымалдағышпен кассеталарға беру, салмаларды, кремді жағу, тоңазытқыш шкафта салқындату, тасымалдағышқа қатарлау.

273. Білуге тиіс:

түрлі шәрбаттарды, кремдерді дайындаудың, сэндвичтер, өнімдердің жекелеген түрлері үшін жартылай дайын өнімдер жасаудың технологиясы және рецептурасы кремдерді бояудың тәсілдері;

шығарылатын өнімдердің ассортименті;

кондитер өнімдерін жасау үшін қолданылатын шикізаттың, дәм беретін және хош иістендіретін заттардың, жұмсартқыштар мен бояғыштардың түрлері;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі.

### **37-параграф. Кондитер, 3-разряд**

274. Жұмыс сипаттамасы:

қарапайым бұқаралық торттарды, пирожное мен басқа да даналап сатылатын кондитерлік және нан өнімдерін бір бояу эталоны бойынша трафаретті суретті салып немесе әртүрлі шикізаттан: қамырдан, ірімшік массасынан немесе балмұздақтан бояуларды қоса отырып жасау процесін жүргізу;

түрлі қамырлар, кремдер, салмалар дайындау;

берілген рецептура бойынша шикізат дайындау, таразылау, өлшеу;

қамырды араластыру, бұлғалау, белгілі қалыңдыққа дейін жаю, қамырға ұн себелеу;

алынған жартылай дайын өнімдерді бөлу;

өнімдерді штампылау, формалау және табақтарға салу;

өнімдерді қантсықпамен, марципанмен, қантталған жемістермен, креммен өңдеу;

балмұздақтан жасалған өнімдерді шындау.

275. Білуге тиіс:

ұнның сорттары және қасиеті (пайда болатын жабысқақтықтың сапасы);

қарапайым торттарды, пирожное мен басқа да жеке кондитерлік өнімдерді, бояуларды жеңіл қоса отырып, бір бояу эталоны бойынша трафаретті суретті жаға отырып жасаудың рецептурасы мен режимі;

өнімдерді қантсықпамен, марципанмен, қантталған жемістермен, креммен өңдеу тәсілдері;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы.

### **38-параграф. Кондитер, 4-разряд**

276. Жұмыс сипаттамасы:

кекстер, орамалар, печеньеінің түрлі ассортиментін, әртүрлі шикізаттан: қамырдан, ірімшік массасынан немесе, суреттің ұсақ және орташа бөлшектерінің бөлек орналасқан және түстер дәстүрлі ауыстырылатын көп бояулы өрнектері бар балмұздақтан торттар мен пирожное жасаудың процесін жүргізу;

формалау;

торттар үшін шоколадтан, кремнен, бизеден сурет бөлшектерін, өрнектер жасау, кремді түстері бойынша іріктеу;

өрнектер салу;

ұсақ және орташа бөлшектерден жасалған суреттерді монтаждау;

бояу элементтерінің және сурет бөлшектерінің бірігуін, дайын торттар мен пирожное салмағын тексеру.

277. Білуге тиіс:

кекстерді, орамаларды, печеньенің түрлі ассортиментін, көп бояулы өрнектер салынған күрделі торттар мен пирожное жасаудың технологиясы;  
суретті монтаждау тәсілдері.

### **39-параграф. Кондитер, 5-разряд**

278. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті кондитердің басшылығымен арнайы әзірленген фирмалық рецептура бойынша жоғары көркемдік, өзіндік, фигуралық, ұлттық, тапсырыс торттарын жасау процесін жүргізу;

жекелеп пісірілетін және өңдейтін жартылай дайын өнімдерді жасау;

"Театральный", "Шоколадный" типті жиынтықтар үшін кэмпиттер жасау процесін жүргізу;

шикізатты, салмаларды, өңдеуші жартылай дайын өнімдерді дайындау, сапасын тексеру;

қамыр дайындамаларын формалау, өнімдердің күрделі түрлерін көркемдік өңдеу.

279. Білуге тиіс:

жоғары көркемдік, фигуралық, тапсырыс, ұлттық торттарды жасау технологиясының негіздері және рецептурасы;

"Шоколадные" мен "Театральные" жиынтығына кіретін кэмпиттерді, кремдерді, шәрбаттарды, жекелеп пісірілетін және өңдеуші жартылай дайын өнімдерді жасау технологиясы мен рецептурасы;

өнімдерді көркемдік өңдеудің тәсілдері мен амалдары.

### **40-параграф. Кондитер, 6-разряд**

280. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары көркемдік, өзіндік, фигуралық, тапсырыс, ұлттық торттарды жасау процесін жүргізу;

күрделі фигуралық қамыр дайындамаларын формалау;

өнімдерді күрделі көркемдік өңдеу;

өңдеу материалдарын түсі, формасы, өлшемі бойынша өңдеу материалдарын іріктеу

;

түрлі ұсақ және орташа бөлшектерден жасалған суреттерді монтаждау;

фирмалық торттар мен пирожное жасаудың рецептурасы мен технологиясын әзірлеу.

281. Білуге тиіс:

жоғары көркемдік, өзіндік, фигуралық, тапсырыс, ұлттық торттарды жасау технологиясы;

пісірілген өнімдердің және өңдеуші жартылай дайын өнімдердің рецептурасын әзірлеу тәртібі мен амалдары;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

кондитер өнімдерін жоғары көркемдік өңдеудің тәсілдері мен амалдары.

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

#### **41-параграф. Кондитер өнімдеріне себелеуші, 1-разряд**

283. Жұмыс сипаттамасы:

дірілдегіштерде немесе қолмен зефирге, пастилаға, мармеладқа құмшекер себелеу;

дірілдегішке құмшекер немесе опа толтыру, қосу, оның жұмысын қадағалау;

пастиланы лотоксыз құю агрегатында пастила салынған пласталардың бір қалыпты опалануын, пластаның жоғарғы лентадан төменгіге дұрыс көшуін, рефлекторлардың жұмысын және тасымалдағыш лентасын жууды қадағалау.

284. Білуге тиіс:

құмшекерді немесе қант опасын шығындау нормалары;

себелеу сапасына қойылатын талаптар;

тасымалдағыштарды пайдаланудың тәртібі;

өнімдерге құмшекер немесе опа себелеу амалдары.

#### **42-параграф. Кондитер өнімдеріне себелеуші, 2-разряд**

285. Жұмыс сипаттамасы:

дражирлеу қазандарында карамелдерге, дражелерге құмшекер немесе какао ұнтағын себелеу процесін жүргізу;

қант шәрбатын дайындау;

карамель мен дражені дражирлеу қазандарына тиеу;

қазандарды қосу;

белгіленген рецептураға сәйкес қазандарға шәрбатты, құмшекерді, какао ұнтағын беру;

карамелдер мен дражелерді домалату барысын қадағалау;

себелеуді аяқтау уақытын айқындау;

бүлінген карамельдер мен дражені іріктеу;

карамелдер мен дражелерді бункерлерге немесе лотоктарға түсіру.

286. Білуге тиіс:

қант шәрбатын пісірудің рецептурасы мен технологиясы;

карамелдер мен дражеге себелеу тәртібі мен амалдары;

дражирлеу қазандарының жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі.

#### **43-параграф. Мармелад-пастила өнімдерін жасаушы, 1-разряд**

287. Жұмыс сипаттамасы:

қолмен формаларға мармелад массаларын құю;

желе жасау процесінің аяқталу сәтін айқындау;

салқындатылған мармеладты қолмен формалардан іріктеп тор електерге салу және мармелад салынған тор електерді арбашықтарға қатарлау;

лотоктарды мармелад құятын машиналардың астына орнату;

мармелад батондарын мармелад-лимон бөлігіне арналған қабықшалармен орау және оларды тақталарға қатарлау;

батондарға қанттың себілуін қадағалау, үздіксіз жұмыс істейтін агрегаттарда белгілі ұзындықта батондарды кесу;

жарты зефирді қолмен жабыстыру және тор електерге қатарлау;

толтырған тор електерді тасымалдағыштан стеллаж алаңына түсіру;

зефирді, пластиланы, мармеладты құмшекермен немесе опамен дірілдеткіште немесе қолмен себу;

дірілдеткішке құмшекерді немесе опаны толтыру, дірілдеткішті қосу, оның жұмысын қадағалау;

пластиланы лотоксыз құю агрегатында пластила пласталарын бірқалыпты опалануын, пластаның жоғарғы лентадан төменгі лентаға дұрыс көшуін, рефлекторлардың жұмысын және тасымалдағыш ленталарын жууды қадағалау.

288. Білуге тиіс:

құю және мармеладты қолмен іріктеу амалдары;

желе жасау процесінің аяқталу сәтін айқындау тәсілі;

батондар мен апельсин-лимон бөліктері қабықшаларына қойылатын талаптар;

мармелад батонын қабықшамен орау тәртібі және амалдары;

тасымалдағыштарды пайдалану тәртібі;

өнімдерді құмшекермен немесе опамен себелеу амалдары және олардың сапасын бақылау;

қантты немесе құмшекерді шығындау нормалары.

#### **44-параграф. Мармелад-пастила өнімдерін жасаушы, 2-разряд**

289. Жұмыс сипаттамасы:

мармелад құятын агрегатта жеміс-жидек мармеладтарының массасын немесе күйғыш машиналарда үш қаттамалы желе мармеладының массасын құю;

агрегаттардың құятын бункерін мармелад массасымен толтыру;

құятын машиналарды қосу және тоқтату;

мармеладты құю, тұндыру және іріктеу процесін реттеу;

үш қаттамалы мармеладты жасау кезінде желе массаларын темперлеу, хошиістендіру, қышқылдату және бояу;

массаның дайын болғандығын тексеру, әр қабатты желелендіру дәрежесін айқындау ;

құю механизмдерінің жұмысын реттеу, дайын пласталарды кесуге беру;

пастила құятын машиналардың тізбекті тасымалдағышына лотоктарды орнату, оларға пастила массасын толтыру;

пастила массасының бірқалыпты қалыңдығын қамтамасыз ету;

пастиланы лотоксыз құятын желіде құю механизмдердің жұмысын реттеу;

массаны тасымалдағыш лентаға құйылуын, пастила қабықшасының пайда болуын қадағалау;

пластаның лентадағы қозғалысын және оның қалыңдығын реттеу;

пластаға құмшекер себелеу;

лентаны майлау үшін инвертті беру;

лентаның үнемі және дұрыс майлануын, салқын желдің келуін және борт белдіктерін жууды қадағалау;

мармелад батондары мен апельсин-лимон бөліктеріне арналған қабықшалар жасау;

темперлеуші машинада желім шәрбатын салқындату;

желе массасын қышқылдандыру, хош иістендіру және бояу;

массаны бункерлер бойынша бөлу және масса температурасын реттеу;

массаларды формаларға, лента тасымалдағыштарына, түтік агрегаттарына немесе үздіксіз жұмыс істейтін агрегаттың құйғыш қалпақшаларына құю;

мармелад батондарын формадан тақталарға іріктеу және тұндыруға беру;

тасымалдағыштарда қабықшаның қалыңдығы мен енін және формалау тасымалдағыштардың науасында қалпын реттеу;

апельсин-лимон бөліктеріне арналған қабықшаларды салқындатуды қадағалау;

мармеладты қанттан тазалау;

дайын өнімдер салынған лотоктарды дірілдеткіш машинаға беру;

зефирді машиналарға сығымдап құю, сығымдағыш машиналардың бункерлерін зефир массасымен толтыру;

сығымдағыш машинаны қосу және тоқтату;

лотоктардың қозғалысын және зефирдің сығымдалу сапасын қадағалау;

сығымдалған жарты зефир салынған лотоктарды түсіру және оларды арбашықтарға орналастыру;

сығымдағыш машиналарға зефир массасын толтыру және қолмен тақтаға зефирлерді сығымдап құю;

ағынды механикаландырылған желіде зефирді жабыстыру.

290. Білуге тиіс:

алма немесе ұш қаттамалы мармеладты, пастиланы жасаудың технологиялық режимі;

мармелад батондары мен апельсин-лимон бөліктеріне арналған қабықшаларды дайындаудың технологиясы мен рецептурасы;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы мен жұмыс істеу принципі, пайдалану тәртібі және оның механизмдерінің жұмысын реттеу.

#### **45-параграф. Мармелад-пастила өнімдерін жасаушы, 3-разряд**

291. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз жұмыс істейтін агрегаттарда мармелад батондары мен апельсин-лимон бөліктеріне арналған қабықшаларды жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

технологиялық режимді сақтау және мармелад батондарын жасаудың барлық сатысында қызмет көрсететін жабдықтардың ақауларын жою;

желім шәрбатының температурасы мен ылғалдылығын қадағалау, белоктар бар желім шәрбатын мөлшерлеу;

апельсин-лимон бөліктеріне арналған қабықшалардың үздіксіз берілуін қамтамасыз ету және оның қалыңдығын реттеу;

ағынды механикаландырылған желіде "Балтика" типті мармелад жасаудың технологиялық процесін жүргізу.

292. Білуге тиіс:

технологиялық режимдердің параметрлері және мармелад батондары мен апельсин-лимон бөліктеріне арналған қабықшаларды жасаудың рецептурасы;

желім шәрбатының қасиеті;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықты және коммуникацияларды пайдалану және жұмысын реттеу тәртібі.

#### **46-параграф. Мармелад-пастила өнімдерін жасаушы, 4-разряд**

293. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңмен жұмыс істейтін аппараттарда мармелад-пастила өнімдерін жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

шикізат пен жартылай дайын өнімдерді дайындау және сапасын тексеру, берілген рецептура бойынша қоспаларды құрастыру, пюрені купаждау;

пісіру аппаратурасының, кезеңмен жұмыс істейтін бұлғалау машинасының, мармелад немесе пастила құятын машиналардың техникалық жай-күйін және жұмысын бақылау;

өнімдерді пісірудің, автоматтандырудың, формалаудың және кептірудің технологиялық режимдерін реттеу;



мармелад массаларында сілікпенің пайда болу немесе пастила массаларында көбіктің пайда болу процесін қадағалау.

294. Білуге тиіс:

кезеңді жұмыс істейтін аппараттарда түрлі мармелад-пастила өнімдерін жасаудың технологиясы мен рецептурасы;

массалар мен дайын өнімнің сыртқы түрі, шикізаты, дайындау және безендіру әдісі бойынша ерекше белгілері;

берілген зертханалық талдаулар негізінде қоспалар мен пісірмелердің құрамын түзеу тәсілдері;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы, пайдалану және жұмысын реттеу тәртібі.

#### **47-параграф. Мармелад-пастила өнімдерін жасаушы, 5-разряд**

295. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда мармелад-пастила өнімдерін жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

зефир мен пастилаларды жасауға арналған пісіру аппараттары мен үздіксіз жұмыс істейтін бұлғағыш-араластырғыш агрегаттардың, мармелад-пастила құятын агрегаттардың, туннель типті механикаландырылған кептіргіштердің, пастила мен зефирді орайтын автоматтардың, кескіш машиналардың техникалық жай-күйін және жұмысын бақылау;

үздіксіз ағында өнімдерді пісірудің, хош иістендірудің, формалаудың және кептірудің технологиялық режимін реттеу.

296. Білуге тиіс:

үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда түрлі мармелад-пастила өнімдерін жасаудың технологиясы және рецептурасы;

мармелад-пастила өнімдерінің барлық түрлерін жасайтын қызмет көрсететін жабдықтардың конструктивтік ерекшеліктері.

#### **48-параграф. Мүк жидегін домалатушы, 1-разряд**

297. Жұмыс сипаттамасы:

консоль тіреуінде қолмен мүк жидегін құмшекерде домалату;

крахмал клейстерін пісіру, онымен мүк жидегін сулау, мүк жидегіне құмшекер себелеу және мүк жидегі салынған лотоктарды бетін ошау толық жапқанша араластыру-қағу;

мүк жидегі салынған лотоктарды тасымалдағыштардан түсіру;

лотоктарды салу орындарына тасымалдау.

298. Білуге тиіс:

қолмен мүк жидегін қантта домалату тәртібі мен амалдары.

## **49-параграф. Мүк жидегін домалатушы, 2-разряд**

299. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті мүк жидегін домалатушының басшылығымен ағынды-механикаландырылған желіде мүк жидегін қантта жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

ағынды-механикаландырылған желінің тербелмелі үстелге механикаландырылған тәсілмен мүк жидегін құмшекерде домалату;

алдын ала клейстермен суланған және құмшекер себілген мүк жидегі салынған лотоктарды үстелге орнықтыру;

домалату, құмшекер себу процесін қадағалау;

дайын мүк жидегі бар лотоктарды түсіру және қатарлап қою;

домалатылған мүк жидегін өлшеп орауға тапсыру.

300. Білуге тиіс:

механикаландырылған тәсілмен құмшекерде мүк жидегін домалату процесін жүргізу;

тербелмелі үстелдің құрылғысы және жұмыс істеу принципі.

## **50-параграф. Мүк жидегін домалатушы, 3-разряд**

301. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды-механикаландырылған желіде мүк жидегін қантта жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

шикізатты дайындау және сапасын тексеру;

мүк жидегін тасымалдағышқа, кейстер мен құмшекердің - ағынды механикаландырылған желінің мөлшерлегіш құрылғысына берілуін қадағалау;

мөлшерлегіш механизмдерді, рецептураға сәйкес мүк жидегін домалату сапасына қарай жартылай дайын өнімді және дайын өнімді электр рефлекторлармен кептіру дәрежесін реттеу;

желінің барлық жабдықтарының өзара әрекет етуін қамтамасыз ету;

тасымалдағыштың, мөлшерлегіш механизмдердің, колерлеу және орау барабандарының, орағыш діріл машинасының техникалық жай-күйі мен жұмысын қадағалау, олардың жұмысындағы кінәраттарды жою.

302. Білуге тиіс:

қант опасында мүк жидегін жасаудың технологиясы және рецептурасы;

қант опасына қойылатын талаптар;

мүк жидегін қант опасында өндіретін ағынды-механикаландырылған желі жабдығының құрылғысы және пайдалану тәртібі;

дайын өнім сапсына қойылатын талаптар.

## **51-параграф. Пектин коагулирлеуші, 3-разряд**

303. Жұмыс сипаттамасы:

пектин тартқышын салқындату;

тартылғандарды күбіден тұндыратын күбіге аудару;

пектинді коагуляциялау үшін хлор алюминийі мен аммиактің берілуін реттеу;

лайлы ерітіндіні сүзу;

тұнбаны тұндырғыш күбіде сумен шаю;

коагулятты (тұнбаны) күбіден түсіру;

тұндырғыш күбіні жуу.

304. Білуге тиіс:

пектинді коагуляциялаудың технологиялық процесі және оны жүргізудің режимі;

күбілердің және басқа да қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс істеу принципі пайдалану тәртібі.

## **52-параграф. Пектин сығындысын купаждаушы, 4-разряд**

305. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық параметрлерді сақтай отырып, пектин сығындысы купажын жасаудың процесін жүргізу;

сығындылардың сапасы мен санын бақылау және оларды купаждағыш-тұндырғыштарға тиеуді реттеу;

купаждағыш-тұндырғыштардағы сығынды деңгейін қадағалау, оның санын айқындау және сүзуге тапсыру;

купаждау процесін бақылау үшін сынама іріктеу;

тұрып қалу деңгейін реттеу;

купаждағыш-тұндырғыштарға, мөлшерлегіш құрылғыларға, сорғыларға, коммуникацияларға және басқа да жабдықтарға қызмет көрсету;

қызмет көрсететін жабдықтарды қосу және тоқтату.

306. Білуге тиіс:

купаждағыш-тұндырғыштардың құрылғысы және қызмет көрсету тәртібі;

купаждау технологиялық режимінің параметрлері;

купаж компоненттерінің арасалмағын белгілеу;

купаждағыш-тұндырғыштар коммуникацияларының технологиялық схемасы;

әрбір сығынды мен купаждың сапасына қойылатын талаптар.

## **53-параграф. Пектинді экстрагирлеуші, 4-разряд**

307. Жұмыс сипаттамасы:

пектинді гидролиздеу және сығындау процесін жүргізу;

шикізатты сығындылау-сүзгіш күбіге тиеу;  
пектин тартымын сығындылау, салқындату, тұндыру және сүзу процесін жүргізу;  
тартымды тұндырғыш күбіге түсіру;  
бөлшектерді түсіру.

308. Білуге тиіс:

пектинді гидролиздеу және сығындылау технологиясы;  
қызмет көрсететін жабдықтың және қолданылатын аспаптардың құрылғысы және оларды пайдалану тәртібі.

#### **54-параграф. Рецепттура жасаушы, 2-разряд**

309. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті рецепттура жасаушының басшылығымен шикізаттың түрлерін іріктеу және мөлшерлеу процесін жүргізу;

мөлшерлегіштің көмегімен белгіленген рецепттураға сәйкес шикізаттың түрлі компоненттерін таразылау, өлшеу;

қажет болған кезде түрлі шикізатты машиналарда немесе қолмен үгіту;

түрлі шикізатты қамыр илейтін машинаның құйғыштарына тиеу;

мөлшерлегіш аппаратураның бақылау-өлшеу аспаптарының жұмысы мен көрсеткіштерін қадағалау.

310. Білуге тиіс:

кондитер өнімдерінің рецептурасы;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмыс істеу принципі.

#### **55-параграф. Рецепттура жасаушы, 3-разряд**

311. Жұмыс сипаттамасы:

мөлшерлегіш аппаратураның көмегімен белгіленген рецепттураға сәйкес шикізаттың түрлерін іріктеу және мөлшерлеу процесін жүргізу;

шикізатты қабылдау;

рецептураға сәйкес шикізаттың барлық түрін тиеу;

мөлшерлегіш аппаратураның бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін қадағалау және оған сәйкес кондитерлік массаны дайындаудың технологиялық процесін бақылауды жүзеге асыру.

312. Білуге тиіс:

түрлі кондитерлік массаның рецептурасы;

шикізат пен масса сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы мен пайдалану тәртібі.

#### **56-параграф. Рецепттура жасаушы, 4-разряд**

313. Жұмыс сипаттамасы:

белгіленген рецептураға сәйкес түрлі шикізаттың түрлерін іріктеу және мөлшерлеу арқылы рецептуралық қоспаларды құрастырудың процесін жүргізу;

түсетін шикізатты органолептикалық және көзбен шалып бақылау;

түрлі шикізаттың түрлерін дұрыс мөлшерленуін және тиелуін қадағалау;

мөлшерлегіш аппаратураның бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша кондитерлік массалар үшін рецептуралық қоспаларды дайындаудың технологиялық процесін реттеу;

майдың рецептуралық бөлімшесіне келетін температураны қадағалау, қажет болған кезде майды белгілі температураға дейін қыздыру.

314. Білуге тиіс:

кондитерлік массаны дайындаудың технологиясы және рецептурасы, олардың сапасына қойылатын талаптары;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы және пайдалану тәртібі.

### **57-параграф. Сағыз өндіру желісінің операторы, 3-разряд**

315. Жұмыс сипаттамасы:

сағыз өндіру жөніндегі кешенді механикаландырылған желінің лоток станциясына қызмет көрсету;

бос лотоктарды лоток станциясының шахтасына беру;

лоток станциясының шахтасынан сағыз пластиналары салынған лотоктарды қабылдау;

сағыз пластиналары салынған лотоктарды арбашықтарға орнату;

сағыз пластиналарының өлшемін бақылау;

ақау сағыздарды бракқа шығару.

316. Білуге тиіс:

кешенді механикаландырылған желі станцияларының жұмыс істеу принципі;

сағыз пластиналарының сапасына қойылатын талаптар.

### **58-параграф. Сағыз өндіру желісінің операторы, 4-разряд**

317. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті сағыз өндіру желісі операторының басшылығымен кешенді механикаландырылған желіде сағыздарды жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

кептіру және қантты уату;

микс-машиналарда сағыз үшін массалар дайындау;

компоненттерді мөлшерлеу;

илектеу машиналарында массаны илектеу процесін жүргізу;

илектеу жылдамдығын және илектелетін массаның қалыңдығын реттеу;  
қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысын бақылау, оны қосу және тоқтату;  
технологиялық режимдердің параметрлерін, қызмет көрсететін машиналардың және кешенді механикаландырылған желі механизмдерінің тоқтаусыз әрі синхронды жұмысын сақтау.

318. Білуге тиіс:

сағыз өндіру технологиясының негіздері;

сағызға арналған массаны дайындау және илектеу технологиясы;

пайдаланылатын шикізаттың түрлері;

сағыз жасауға арналған рецептура, қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы және пайдалану тәртібі;

басқару пультінде орнатылған аспаптардың міндеті және жұмыс істеу принципі.

## **59-параграф. Сағыз өндіру желісінің операторы, 5-разряд**

319. Жұмыс сипаттамасы:

кешенді механикаландырылған желіде сағыз жасаудың және формалаудың технологиялық процесін жүргізу;

термоқондырғыда масса негіздерін қыздыру;

сағыз массасының белгіленген температурасының сақталуын бақылау, оның нормадан ауытқу себептерін алдын алу және болдырмау;

массаны илектеу және сығымдаудың технологиялық процесін жүргізу;

пластиналарды кесу, калибрлеу;

пласта мен пластина қалыңдығын өлшеу;

орап-түю желісінде сағыздарды орау және буып-түю процесін жүргізу;

желі автоматтарын сағыз пластиналарымен толтыру, орау материалдарын: фольга, триплекс, этикетка салу;

блоктарды формалау және оларды қораптарға буып-түю;

желінің орау және буып-түю автоматтарының электронды және блоктау құрылғысының жұмысын бақылау;

сағыздарды блоктар мен қораптарға орау және буып-түю сапасын бақылау.

320. Білуге тиіс:

сағыз өндірісінің, оны орау және буып-түю технологиясы;

орындалатын процестің технологиялық режимі;

шикізат пен дайын өнімге, оны орауға және буып-түюге қойылатын талаптар;

кешенді механикаландырылған желінің қызмет көрсететін жабдықтарын пайдалану тәртібі;

дайын өнім және орау материалдарын шығындау нормалары.

## **60-параграф. Таблеткалар жасаушы, 3-разряд**

321. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті таблеткалар жасаушының басшылығымен "Холодок" типті таблеткаларды жасау процесін жүргізу;

"Холодок" типті таблеткаларға түйіршіктер дайындау;

микс-машинаға эмульсия, құмшекер салу;

таблетка массасының араласуын қадағалау, оның дайын болғандығын айқындау, үгіту үшін үлкен емес үлестермен ұсақтағышқа беру;

дайын таблетка массасының үгілу дәрежесін реттеу;

үгітілген массаны келесі операцияларға беру;

"Холодок" типті таблетканы формалау;

таблетка массаларын пресске берілуін қадағалау;

белгіленген технологиялық режимге сәйкес таблетка массасының пресске берілу санын реттеу;

таблеткаларды формалау процесін қадағалау;

берілетін таблетка массаларының созылымдылығын байқау және органолептикалық анықтау;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын қадағалау және реттеу;

бір килограмм таблетка массасынан алынатын таблеткалардың санын бақылау.

322. Білуге тиіс:

таблетка массасының рецептурасы;

"Холодок" типті таблеткаларды дайындау және формалау технологиясы;

түйіршіктерді үгіту әдісі және мөлшері;

қызмет көрсету жабдықтарының, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы және жұмыс істеу принципі;

таблетка массаларын престерге берілуін реттеу тәртібі.

## **61-параграф. Таблеткалар жасаушы, 4-разряд**

323. Жұмыс сипаттамасы:

"Холодок" типті таблеткаларды жасау процесін жүргізу;

таблеткаларға арналған масса дайындау;

шикізатты пісіру қазандығына тиеу;

эмульсия дайындау;

эмульсияны қайнатып пісіру процесін қадағалау және дайын эмульсияны микс-машина құйғышына беру;

сынамаларды іріктеу және кептіру процесінде түйіршіктерді ылғалдылыққа тексеру, қажет болған кезде дымқыл түйіршіктерді кептіргіштің төменгі ярусинаан жоғарғысына қайта себу;

түйіршіктерден үлкен пласталар пайда болған кезде – оны ұсақ кесектерге жару;

тасымалдағыш бойынша құрғақ түйіршікті дезинтеграторға беру, оны ұнтақтау процесін қадағалау;

ұнтаққа рецептураға сәйкес жалбыз май мен стеарат-кальцийді қоса отырып, микс-машинаға беру;

таблетка массасының араласуын қадағалау және оның дайын болғанын айқындау;

дайын таблетка массасын тұндыру үшін ыдыстарға салу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын реттеу.

324. Білуге тиіс:

таблетка массасын дайындау және "Холодок" типті таблетканы жасау технологиясы

;

түйіршіктердің ылғалдылығын және массаның дайын болғандығын айқындау әдісі;

қызмет көрсететін жабдықтардың және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс істеу принципі.

## **62-параграф. Ұн және түйірлер өндіру желісінің операторы, 5-разряд**

325. Жұмыс сипаттамасы:

басқару пультінен ағынды механикаландырылған желілерде кондитер өндірісінде толықтырғыш ретінде қолдану үшін сығымдалған жармалардан жасалған ұн мен түйірлерін өндіру процесін жүргізу;

автоматика құралдары мен бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен берілген технологиялық режимнің сақталуын қамтамасыз ету;

температуралық режимді бақылау және реттеу;

жарманың жарылу сапасын және түйір мөлшерін, түйірлердің үгітілу дәрежесін және оның ылғалдылығын бақылау;

ұн мен жарманың жинағыш бункерлерде толу деңгейін, шикізатты шығындау нормаларын бақылау;

өнім сапасын нашарлататын, өнімділікті төмендетін себептерді, механизмдердің жұмысындағы кінәраттарды жою;

жабдықты жөндеуге тапсыруға және жөндеуден алуға дайындау.

326. Білуге тиіс:

сығымдалған жармалардан ұн мен түйірлерді жасаудың технологиясы;

дайын өнім сапасына қойылатын талаптар;

ағынды-механикаландырылған желінің қызмет көрсететін жабдығының құрылғысы және кинематикалық схемасы;



қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы кінәраттарды анықтау және жою;  
дайын өнімге есеп жүргізу тәртібі.

### **63-параграф. Формалағыш-орағыш жартылай автоматтың машинисі, 4-разряд**

327. Жұмыс сипаттамасы:

ирис немесе карамель формалайтын, орайтын жартылай автоматты баптау және қызмет көрсету;

этикеткаларды, фольгалар мен орағыштарды салу;

массаны таптағыш машинаға қатарлау, батонды конусқа созу, оны калибрлеу-созу механизмiне салу;

түрлі иристер мен тас кәмпиттердің формалануын және оралуын реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы кінәратты жою.

328. Білуге тиіс:

өнімдерді формалау және ораудың технологиялық режимінің параметрлері;

қызмет көрсететін жабдықты пайдалану тәртібі, жұмысын реттеу.

### **64-параграф. Халва илеуші, 1-разряд**

329. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті халва илеушінің басшылығымен халва илеу операцияларын орындау ;

тостағандарға халва массаларын толтыру;

дайын халва салынған тостағанды өлшеп бөлуге беру.

330. Білуге тиіс:

халва дайындау технологиясының негіздері;

орындалатын жұмыстың тәртібі мен амалдары.

### **65-параграф. Халва илеуші, 4-разряд**

331. Жұмыс сипаттамасы:

халва илегіштерде немесе қолмен халваны араластыру процесін жүргізу;

механикаландырылған илеу кезінде – машинаны қосу және тоқтату, оның жұмысын қадағалай және бақылау;

белок массасын карамель массасымен араластыру процесін реттеу;

қоспаны араластыру процесінде карамель массасын үздіксіз созылуын реттеу және бірқалыпты консистенцияда халва және қаттамалы-талшықты құрылым алу;

халваны өлшеп бөлуге тапсыру;

қолмен илеген кезде - белок массаларын тостағандарға тиеу, оларды арбашықтарға орату, халваның қажетті құрылымын алу үшін қоспаны бірнеше амалдармен илеу.

332. Білуге тиіс:

халваны дайындау технологиясы;

халваның дайын болғандығын және сапасын органолептикалық айқындау әдісі;  
қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы және пайдалану тәртібі.

## **66-параграф. Шәрбатты бояушы, 2-разряд**

333. Жұмыс сипаттамасы:

шәрбатты әртүрлі бояғыштармен бояу;

дайын мөлдір шәрбатты жұмыс орнына тасымалдау;

рецептураға сәйкес әртүрлі бояғыштардың ерітінділерін дайындау;

белгіленген рецептураға сәйкес дайын шәрбатқа бояғыш ерітіндісін қосу;

шәрбаттың бірқалыпты боялуын қадағалау.

334. Білуге тиіс:

бояғыш ерітіндіні дайындау нұсқаулығы;

дайын мөлдір және боялған шәрбаттың сапасына қойылатын талаптар;

шәрбатты түрлі бояғыштармен бояу тәртібі мен амалдары.

## **67-параграф. Шикі пектинді өңдеу жөніндегі аппаратшы, 5-разряд**

335. Жұмыс сипаттамасы:

механикаландырылған желіде шикі пектинді өңдеудің технологиялық процесін жүргізу;

коагуляция мен гомогенизацияда сығынды ағындарын үйлестіру;

зертхана нәтижелері бойынша шикі пектинді бөлудің процесін реттеу;

өндірілген шикі пектиннің санын бақылау және оларды вакуум-кептіргіштер қондырғыларға тиеу;

кері спиртті бейтараптандыру және тазарту процесінің қарқындылығын қамтамасыз ету;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша жабдықтың жұмысын қадағалау;

шикі пектинді өңдеудің барлық кезеңдерінде сапалы көрсеткіштерді қамтамасыз ету

;

техникалық режимнің белгіленген нормалардан ауытқуын алдын алу және жою;

қызмет көрсететін учаскеде біліктілігі төмен жұмысшылардың жұмысын басқару және үйлестіру.

336. Білуге тиіс:

шикі пектинді өңдеу учаскесінің машина-аппараттық схемасы;

қызмет көрсететін машиналардың және механикаландырылған желі аппараттарының құрылғысы;

спирт регенерациясының технологиялық схемасы;  
өңдеудің барлық кезеңдерінде шикі пектин концентратына және құрғақ пектиннің сапасына қойылатын талаптар.

### **68-параграф. Шоколад жасаушы, 1-разряд**

337. Жұмыс сипаттамасы:

шоколадты тасымалдағыштан түсіру, тараға қатарлау.

338. Білуге тиіс:

шоколадтың қасиеті;

шоколадты тасымалдағыштан түсіру әрі оны тараға қатарлау тәртібі мен амалдары.

### **69-параграф. Шоколад жасаушы, 2-разряд**

339. Жұмыс сипаттамасы:

шоколадты қолмен формалау үшін шоколад массасын дайындау;

шоколад массасын фигуралық немесе қарапайым формаларға құю;

салқындағаннан кейін формалардан шоколадтарды іріктеу;

фигуралық шоколадты жабыстыру.

340. Білуге тиіс:

шоколад массаларының қасиеті;

қолмен шоколадты формалау амалдары мен тәртібі.

### **70-параграф. Шоколад жасаушы, 3-разряд**

341. Жұмыс сипаттамасы:

плитка және фигуралық шоколадтың, салмасы бар шоколадтың күрделі түрлерін қолмен формалау;

қажетті қоюлыққа дейін жеткізе отырып, шоколадты темперлеу, какао, май қосу, шоколадты араластыру;

шоколадтың салқындау процесін қадағалау;

шоколадты басу;

жеке-жеке шоколад өнімдерінің салмағын, салма мен шоколадтардың ара салмағын бақылау;

темперлеу машиналары мен шоколад формалаушы автоматтардың жұмысын қадағалау және қызмет көрсету;

шоколад массасының температурасын және консистенциясын реттеу;

құю автоматының бункерін шоколад массасын тиеу;

автоматты қосу және тоқтату;

формалар бар рамкалардың құю автоматының астынан өтуін және қозғалысын реттеу;

автоматтың жекелеген механизмдерінің жұмысындағы ақаулардың, плитка, фигуралық шоколадтарды және шоколад өнімдерін формалаудың қалыпты режимінен ауытқуының алдын алу және болдырмау.

342. Білуге тиіс:

плитка және фигуралық шоколадтың, салмасы бар шоколадтың күрделі түрлерін қолмен жасау технологиясы;

шоколад массаларын темперлеу технологиялық режимдерінің параметрлері;

шоколад формалаушы автоматта шоколад пен шоколад бұйымдарын формалау технологиясының негіздері;

шоколад формалаушы автоматтың және темперлеуші машиналардың жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі.

## **71-параграф. Шоколад жасаушы, 4-разряд**

343. Жұмыс сипаттамасы:

басқару пультінен формалаушы агрегат-автоматтарда шоколад массасын темперлеу және құйма шоколадтарды жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

автоматты жұмысқа дайындау, формаларды, құятын қалпақшаларды қыздыру;

рецептураның сақталуын, технологиялық режимдерді, жеке-жеке бұйымдардың салмағын және формалау сапасын бақылау;

шоколадтың түріне қарай темперлеу машиналарында шоколад массасының температурасын және созылмалылығын қадағалау, реттеу;

формалардың құятын қалпақшалардың астына, шоколадтың орау машиналарына дұрыс түсуін қадағалау;

соқпалы үстелдердің жұмысын, тоңазытқыш шкафтардың температураларын реттеу ;

темперлеу машиналардың, шоколад формалаушы агрегат-автоматтың және желдеткіш қондырғылардың техникалық жай-күйін қадағалау.

344. Білуге тиіс:

формалаушы агрегат-автоматтарда құйма шоколадтарды жасаудың технологиялық режимдерінің параметрлері және рецептурасы;

дайын өнімдерге қойылатын стандарттар;

формалаушы агрегат-автоматтың құрылғысы, оны пайдалану тәртібі.

## **72-параграф. Шоколад жасаушы, 5-разряд**

345. Жұмыс сипаттамасы:

формалаушы агрегат-автоматтарда шоколад массасын темперлеу және түрлі салмалары бар шоколад өнімдерін жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

шоколад қабықшасын жасаудың процесін қадағалау, оған салмалар толтыру және формалау механизмде түбін шоколадпен толтыру, шоколадтың қуыс фигураларын формалау процесін қадағалау;

рецептура мен технологиялық режимнің сақталуын бақылау;

шоколад массасы мен салмаларының созылмалылығын қадағалау;

шоколад пен салманың дұрыс ара салмағын, жеке-жеке өнімдердің, қуыс фигуралардың белгіленген салмағын, өлшемі мен формаларын қамтамасыз ету;

тоңазытқыш камераларда температураны реттеу;

темперлеу машиналардың, формалаушы агрегат-автоматтардың, желдеткіш құрылғылардың техникалық жай-күйін қадағалау және жұмысын реттеу.

346. Білуге тиіс:

формалаушы агрегат-автоматтарда фигуралық шоколад пен салмасы бар шоколад өнімдерін жасау рецептурасы, технологиясы;

салмалардың ассортименти, қасиеті және сапасына қойылатын талаптар;

шоколад массаларының консистенциясын әрі шоколад пен салмалардың арасалмағын айқындау әдісі;

шоколад массаларын және түрлі салма салынған шоколад өнімдерін темперлеуде және формалауда қолданылатын жабдықтардың конструктивтік ерекшеліктері.

### **73-параграф. Шоколад массасын дайындау желісінің операторы, 4-разряд**

347. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды-механикаландырылған желіде шоколад массасын дайындаудың технологиялық процесін жүргізу;

мөлшерлегіштерді, үздіксіз жұмыс істейтін араластырғыштарды, диірмендерді, эмульсаторларды және ағынды-механикаландырылған желінің қызмет көрсететін басқа да жабдықтарын баптау, жұмысын реттеу;

технологиялық режимнің сақталуын, мөлшерлеу, араластыру, біліктеу, бұлғау және гомогенизациялау сатысында шоколад массасын өңдеудің сапасын ақылау.

348. Білуге тиіс:

ағынды-механикаландырылған желіде шоколад массаларын өңдеудің технологиясы; қызмет көрсететін жабдықты пайдалану тәртібі.

### **74-параграф. Шоколад массасын дайындау желісінің операторы, 5-разряд**

349. Жұмыс сипаттамасы:

автоматты басқарылатын рецептурамен араластыратын станцияда шоколад массаларын дайындаудың технологиялық процесін жүргізу;

рецептурамен араластыратын станция құрамына кіретін машиналар мен механизмдердің технологиялық режимін, тоқтаусыз жұмысын сақтау;

жабдық жұмысының техникалық және технологиялық параметрлерінің сақталуын, өндірістің барлық сатысында шоколад массасын өңдеу сапасын бақылау: мөлшерлеу, араластыру, біліктеу, бұлғау, гомогенизациялау.

350. Білуге тиіс:

автоматты басқарылатын рецептурамен араластыратын станцияларды қолдана отырып, үздіксіз-ағынды өндіріс жағдайларында шоколад массаларын өңдеудің технологиялық схемасы мен режимі;

рецептурамен араластыратын станциялардың жабдықтарының құрылғысы және пайдалану тәртібі.

### **75-параграф. Шоколад өңдейтін машиналардың машинисі, 3-разряд**

351. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті шоколад өңдейтін машиналардың машинисінің басшылығымен шоколад массаларын конширлеу (өңдеу) процесін жүргізу;

шоколад массасын шоколад өңдеу машиналарына тиеу;

рецептураға сәйкес эссенция мен май-какаоны қосу;

технологиялық регламенттің сақталуын және өңдеу процесінің аяқталуын бақылау;

сорғыштың көмегімен шоколад массасын түсіру және одан әрі өңдеуге тапсыру.

352. Білуге тиіс:

шоколад массаларын өңдеу технологиясының негіздері;

шоколад өңдеу машинасын пайдалану тәртібі;

шоколад массасын өңдеуге қойылатын талаптар.

### **76-параграф. Шоколад өңдейтін машиналардың машинисі, 4-разряд**

353. Жұмыс сипаттамасы:

барлық типтегі шоколад өңдейтін машиналарда десерттік, жалпы түрлері үшін және вакуум-конш машинада үгітілген какао үшін шоколад массаларын конширлеу (өңдеу) процесін жүргізу;

конширлеу процесі ішінде шоколад массасының тұрақты температурасын және оңтайлы технологиялық әрі органолептикалық параметрлерін: созылымдылығын, аққыштықтығын, консистенциясын, дәмін, хош иісін сақтау;

хош иістендіргіш заттарды, май-какаоны және сұйылтатын заттарды қосу;

берілген ассортиментте шоколад массаларын өнімдерді формалауға дайындау;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы кінәраттарды анықтау және жою.

354. Білуге тиіс:

түрлі шоколадтар үшін шоколад массаларын өңдеу технологиясы;

шоколад массаларының технологиялық және органолептикалық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар;

шоколад өңдеу машиналары мен вакуум-конш машиналарының құрылғысы және пайдалану тәртібі;

үгітілген какаоны вакуумдау процесі;

алынатын жартылай дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **77-параграф. Шоколад өңдейтін машиналардың машинисі, 5-разряд**

355. Жұмыс сипаттамасы:

басқару пультінен автоматтандырылған ағынды желілерде шоколад массасын конширлеу (өңдеу) процесін жүргізу;

шоколад массасының температурасын реттеу;

шоколад массаларын конширлеу процесінің технологиялық және органолептикалық параметрлерін сақтау;

сынамаларды іріктеу;

шоколад массасының қасиетін түзеу үшін май-какао мен сұйылтқыштарды қосу;

өңдеу процесінің аяқталу сәтін айқындау, шоколад массасын түсіру және оны қайта өңдеуге тапсыру.

356. Білуге тиіс:

автоматтандырылған ағынды желілерде шоколад массаларын өңдеудің технологиясы;

автоматтандырылған ағынды желілер жабдығын және бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі.

## **5-тарау. Консерві өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Асептикалық консервілеу аппаратшысы, 4-разряд**

357. Жұмыс сипаттамасы:

ірі резервуарларда сұйық және қоймалжың өнімдерді асептикалық консервілеудің (сақтаудың) технологиялық процесін жүргізу;

қойма резервуарларын, зарарсыздандыру қондырғысы мен асептикалық консервілеу желісінің басқа қызмет көрсететін басқа да жабдығын жууға, санитарлық өңдеуге қатысу;

резервуарларды, құбырларды, стерилизаторды және желінің басқа да жабдықтарын қажетті тазартуға дейін зарарсыздандыру;

резервуарларды стерильді ауамен қысым арқылы толтыру;

желіге өнімді үздіксіз жұмыс істейтін стерилизаторда консервілеу-зарарсыздандыру режимімен (кейіннен салқындата отырып қыздыру) қызмет көрсету және сонымен резервуарларды толтыру;

өнімді асептикалық жағдайда сақтау;

өнімді резервуарлардан түсіріп алу және одан әрі өңдеу үшін келесі операцияларға жіберу;

баксүзгілердегі ауаны зарарсыздандыру;

микробиологиялық бақылауға сынама алу;

қажетті технологиялық параметрлерді (температураны, қысымды) қамтамасыз ету және оларды журналға жазу;

өнімді салу және сақтау кезінде резервуарлардың толтырылуын, резервуардағы қысымды бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен және көзбен бақылау;

өнім сапасының нашарлауын, желінің өнімділігін төмендететін туындататын себептерді уақтылы анықтау және жою;

жабдықты жөндеуге тапсыруға дайындау және оны жөндеуден қабылдап алу.

358. Білуге тиіс:

асептикалық консервілеу технологиясы мен режимі параметрлерін, жабдықты соған дайындауды;

қызмет көрсететін жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымын, жұмыс принципін.

359. Асептикалық консервілеудің (сақтаудың) технологиялық процесін автоматы бақыланатын, технологиялық процесс параметрлерін реттейтін және басқаратын желілердегі жабдықты жүргізу кезінде - 5-разряд.

## **2-параграф. Глазурленген жемістерді дайындаушы, 2-разряд**

360. Жұмыс сипаттамасы:

жемістерді арнаулы қалыпшалармен немесе пышақпен глазурлеу;

глазурлеуге арналған жемісті іріктеу;

жемісті шырынынан бөлу;

тосап-жартылай шикізатты сироп ағатын саңылауы бар ыдыстарға ожаумен түсіру;

жемістерді науаға салу және сапасы мен көлеміне қарай сұрыптау;

жемісті глазурлеуге турау.

361. Білуге тиіс:

глазурлеуге арналған жемісті сапасы мен көлеміне қарай сұрыптау тәртібі;

жемісті глазурлеу технологиясы негіздері.

## **3-параграф. Глазурленген жемістерді дайындаушы, 3-разряд**

362. Жұмыс сипаттамасы:



жемістерді глазуурлеу процесін қайнату қазандарында жүргізу;  
берілген концентрациядағы сиропты пісіру;  
оны қазанға салу және одан алу;  
қайнату жабдығына қызмет көрсету, оның жарамдылығын тексеру;  
температураны, будың қысымын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу.

363. Білуге тиіс:

жемістерді қайнату қазандарында глазуурлеу технологиясы;  
түрлі жемістерге арналған сироп арақатынасы шамасы;  
сироптың дайын болу деңгейі;  
қайнату жабдығының құрылымы.

#### **4-параграф. Жабу машинасының машинисі, 3-разряд**

364. Жұмыс сипаттамасы:

толтырылған банкаларды өнімділігі минутына 50 банкаға дейінгі автоматты жабу машиналарында жабу процесін жүргізу;

жабу машиналарының магазиніне қақпақтарды салу;  
таңбалау белгілерін жинақтау;  
қақпақтың жабылу сапасын кезеңдеп тексеру арқылы бақылау;  
банкаларды қақпақпен жабу;  
жабу машиналарын баптау;  
машиналарды тазалау, майлау.

365. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабу машиналарының жұмыс принципі;  
консерві банкаларындағы ассортиментті белгілер;  
жабылған банканың сапасына қойылатын талаптар;  
банкалар мен қақпақтардың көлемі;  
таспалы жабу автоматтарының мөлшері;  
жабдықты санитарлық өңдеу тәртібі.

#### **Параграф 5. Жабу машинасының машинисі, 4-разряд**

366. Жұмыс сипаттамасы:

толтырылған банкаларды жабу процесін өнімділігі минутына 50-ден 150 банкаға дейінгі автоматты жабу машиналарында және соус толтырғышпен (дозатормен, майтолтырғышпен) синхронды жұптастырылған өнімділігі минутына 150 банкаға дейінгі жабу машиналарында жүргізу;

банкаларды жабу процесін қол және жартылай автоматты жабу машиналарында жүргізу;

толтырылған стерилконды банкаларды қайнату процесін автоматтарда жүргізу;  
соус толтырғышқа қызмет көрсету кезінде - соустың, майдың, маринадтың берілуін реттеу, оның толтырғыштағы деңгейін қадағалау, таратып құю ыдысын кезеңдеп толтырып отыру;

қақпақтарды жабу машиналарының немесе автоматтың магазиніне салу;

қақпақтың жабылу сапасын кезеңдеп тексеру арқылы бақылау;

автоматтар мен машиналарды жұмыс процесінде баптау, оның жұмысындағы ұсақ ақауларды жою.

367. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін автоматты, жартылай автоматты және қолмен жабу машиналарының құрылымы;

банканың жабылу және қайнату сапасына қойылатын талаптар;

өнімнің жекелеген түрлеріне арналған қаңылтыр мен алюминий таспасының ерекшелігі;

банкалар мен қақпақтардың көлемін, таңбалаудың тәртібі;

шаблондарды, бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі.

## **Параграф 6. Жабу машинасының машинисі, 5-разряд**

368. Жұмыс сипаттамасы:

толтырылған банкаларды жабу процесін автоматты жабу машиналарында және соус толтырғышпен (дозатормен, майтолтырғышпен) синхронды жұптастырылған өнімділігі минутына 150 банкадан жоғары жабу машиналарында жүргізу;

өнімділігі минутына 150 банкадан жоғары "Б4-КАД" маркалы және тағы басқа банкаларды толтыру және жабу процесін қоса атқаратын дозалаушы-жабу автоматтарына қызмет көрсету;

банкаларды жабу процесін қол және жартылай автоматты жабу машиналарында жүргізу;

қақпақтың жабылу сапасын кезеңдеп тексеру арқылы бақылау, ақауларды туындататын себептерді уақытылы анықтау және жою;

автоматты жабу машиналарын реттеу, түрлі тараға ыңғайлау;

қызмет көрсететін жабу жабдығын жөндеуге қатысу.

369. Білуге тиіс:

түрлі жүйедегі автоматты машиналар мен қызмет көрсететін басқа да жабдықтың құрылымы;

қызмет көрсететін машиналардың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою тәсілдері;

жабу машиналары ролигінің көлемі;

орындайтын жұмыс көлемінде слесарь ісі;

банканы жабу түрлері.

### **7-параграф. Консерві банкаларын эксгаустерлеуші, 2-разряд**

370. Жұмыс сипаттамасы:

банкалардан ауаны эксгаустердің көмегімен шығару процесін жүргізу;  
эксгаустерге су толтыру;

будың берілуін реттеу және дайын өнімнің сапасын қамтамасыз ететін, белгіленген температура режимін бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен сақтау;

эксгаустерден деформацияланған банкаларды алу;

эксгаустер жұмысындағы ұсақ ақауларды анықтау және оны тазалау, майлау.

371. Білуге тиіс:

эксгаустер мен бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс принципі мен нысаны;

температура режимі параметрлерін және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

эксгаустер жұмысындағы ақауларды анықтау және жою тәсілдері.

### **8-параграф. Консервілерді зарарсыздандыру аппаратшысы, 2-разряд**

372. Жұмыс сипаттамасы:

меланжға және жұмыртқа ұнтағына арналған банкілерді кептіру шкафында белгілі бір температурада жуу және зарарсыздандыру процесін жүргізу;

банкілерді түсіріп алу және жинау.

373. Білуге тиіс:

банкілерді зарарсыздандыру процесі;

банкілерді зарарсыздандыру режимі параметрлері;

кептіру шкафының құрылымы;

температура режимін реттеу тәртібі.

### **9-параграф. Консервілерді зарарсыздандыру аппаратшысы, 4-разряд**

374. Жұмыс сипаттамасы:

консервілерді зарарсыздандыру процесін әртүрлі жүйедегі зарарсыздандыруға технологиялық нұсқаулыққа және қолданылатын зарарсыздандыру формуласына сәйкес біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен жүргізу;

зарарсыздандырудың әр айналымына зарарсыздандырудың бақылау ярлығын жасау ;

жабдық пен арматураны баптау қондырғысы мен асептикалық консервілеу желісінің басқа қызмет көрсететін басқа да жабдығын жууға, санитарлық өңдеуге қатысу;

резервуарларды, құбырларды, зарарсыздандыруларды және желінің басқа да жабдықтарын қажетті стерильділікке дейін зарарсыздандыру;  
резервуарларды стерильді ауамен қысым арқылы толтыру;  
жабдық пен арматураны баптау;  
ұсақ ақауларды жою;

бақылау-өлшеу аспаптарының, коммуникациялардың жарамдылығын кезеңдеп тексеру;

термографтарды зарядтау және термограммаларды ресімдеу;  
өнімді тельфердің немесе кранның көмегімен тиеу және түсіру;  
зарарсыздандырғышты ашу және жабу;  
зарарсыздандыру процесі журналын жүргізу.

375. Білуге тиіс:

консервілерді зарарсыздандыру технологиясы;  
қызмет көрсететін зарарсыздандырудың, көпірлі крандар мен электртельферлердің жұмыс принципі;

аппараттар мен жүк көтеру машиналарында жұмыс істеу тәртібі;

бақылау-өлшеу аспаптарының, коммуникациялардың жарамдылығын тексерудің тәртібі;

термографты зарядтау тәртібі;

зарарсыздандыру кезіндегі консерв ақауларының түрлері;

брактың туындау себептерін және оның алдын алу тәсілдері;

коммуникациялар мен арматура жүйесі.

## **10-параграф. Консервілерді зарарсыздандыру аппаратшысы, 5-разряд**

376. Жұмыс сипаттамасы:

консервілерді зарарсыздандыру процесін әртүрлі жүйедегі зарарсыздандырудың технологиялық нұсқаулыққа және қолданылатын зарарсыздандыру формуласына сәйкес жүргізу;

будың қысымын, судың берілуі мен түсуін бақылау-өлшеу аспаптарының және реттеуші құралдардың көрсеткіштері бойынша реттеу;

консервілердің зарарсыздандыруға уақытылы тиелуін және одан түсірілуін, зарарсыздандыру процесінің басталуын бақылау;

жабдық пен арматураны баптау.

377. Білуге тиіс:

түрлі жүйедегі зарарсыздандыруды, көпірлі крандар мен электртельферлердің құрылымы;

коммуникациялар мен арматура жүйесі;

температураны және оның банканың көлемі мен консервінің сипатына қарай әсер ету ұзақтығы;

зарарсыздандыру формуласы;

зарарсыздандыру процесін бақылау-өлшеу аспаптарының және реттеуші құралдардың көрсеткіштері бойынша реттеу тәсілдері;

жол берілетін брак нормаларын, оның пайда болу себептері және алдын алу тәртібі.

## **11-параграф. Консервілерді зарарсыздандыру аппаратшысы, 6-разряд**

378. Жұмыс сипаттамасы:

консервілерді зарарсыздандыру процесін бағдарламамен басқарылатын зарарсыздандыру жүргізу;

реттеуші аспаптар мен бағдарламалық реттеуіштердің дұрыс жұмыс істеуін бақылау ;

термограммаларды ресімдеу және консервілерді зарарсыздандыру процесін талдау;

өнімді зарарсыздандыруға қабылдау және дайын өнімді технологиялық нұсқаулықтың барлық талаптарына сәйкес тапсыру;

белгіленген нысандар бойынша есеп жүргізу;

аппаратшылар мен кран машинистеріне басшылық ету.

379. Білуге тиіс:

бақылау-өлшеу аспаптарының және реттеуші құралдардың құрылымы мен кинематикалық схемалары;

қызмет көрсететін жабдықтың кинематикалық және электр схемалары;

шығарылатын өнімнің сапалық көрсеткіштері мен сұрыптылығы.

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

## **12-параграф. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы, 2-разряд**

381. Жұмыс сипаттамасы:

еттен және ет өнімдерінен жасалған шикі, тұздалған, ысталған, пісірілген, қуырылған жартылай фабрикаттарды қолмен салу, консервіге арналған балықты, көкөністі, жемістерді салу, көкөністен, жармадан, бұршақ және ұн тағамдарынан жасалған гарнирлерді, сироптар мен дәмдеуіш тұздықтарды түрлі көлемдегі қаңылтыр, шыны және пластмасса банкаларға жартылай фабрикаттар порцияларын іріктей отырып, мөлшері, сорты және түрлері бойынша, түрлі өнімдерді банкаларға салудың кезектілігін сақтай отырып, технологиялық нұсқаулыққа сәйкес салу;

жартылай фабрикаттарды, біртекті массаға ұнтақталған пюрені өлшей отырып толтыру;

шикізатты цилиндрлі қалыптарда алдын ала жылумен өңделетін консерві өндірісі кезінде – пісірілген жартылай фабрикаттарды арнаулы айлабұйымның көмегімен белгілі бір көлемдегі және нысандағы кесектерге кесу және оларды банкаға салу;

порцияларды өлшеу және оларды нұсқаулық бойынша талап етілетін салмаққа жеткізу;

тартымды заттарды қосу;

бункерден келіп түсетін балық немесе кит еті кесектерін жарамсыз кесектерін алып тастай отырып тығыздау машинасының тасымалдау құрылғысына салу;

консервіге бөгде заттардың түсуін болдырмау үшін өнімді қарау;

тараны, өнімді қолмен немесе арбамен жұмыс орнына және толтырылған банкаларды келесі операцияларға тасымалдау;

консервілеу өнімдерін басқа консерв тарасын - бөшкелерді, бутылдерді, баллондарды, танктарды толтыру;

бөшкедегі, шыны, қаңылтыр, пластмасса банкалардағы, бутылдердегі, баллондардағы саңырауқұлақтарды, көкөністі, жемісті, жидекті, балықты, теңіз өнімдері мен басқа да өнімдерді маринадпен, маймен, сумен, сорпамен, соуспен, сироппен, шырынмен, сусынмен жартылай автоматы және автоматтандырылмаған құю машиналарында және шөміштің, өлшем жиынтығымен, крандар мен сүзгілерді қолдана отырып қолмен толтыру;

толтырылған тараны бақылау үшін өлшеу;

спиртті ыдыстарға жеміс және жидек шырынымен бірге құю және араластыру;

спирттелген сокты тараға құю;

қолданылатын жабдықтар мен айлабұйымдарды жұмысқа дайындау;

құйылма дәлдігін жұмыс процесінде тексеру;

қызмет көрсететін жабдықты жұмысқа дайындау;

жабдықтарды жуу және тазалау.

382. Білуге тиіс:

банкалардың көлемі;

консервілеуге арналған өнім түрлері;

олардың және банкаға салынатын басқа да компоненттердің сапасына қойылатын талаптар;

салу нормалары;

өнімді іріктеу және салу тәртібі;

таразы құрылымын және өлшеу тәсілдері;

қызмет көрсететін құю машиналарының, тасымалдау құралдарының, құралдар мен айлабұйымның құрылымы;

банкалар мен басқа да ыдыстарды толтыру нұсқаулығы;

құйма неттосы салмағының арақатынасы;

құю температурасы;

шырынды спирттеу режимінің параметрлері.

383. Банкарға пергаментті орамдарды салу және ұқсас операцияларды орындау кезінде - 1-разряд.

### **13-параграф. Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы, 3-разряд**

384. Жұмыс сипаттамасы:

сардинаны, шпротты, краб етін, кильканы, корюшка мен басқа да ұсақ балықты, тілді, сосискиді, фрикаделканы, көкөністер мен басқа да даналы жартылай фабрикаттарды, жұқалап кесілген шпикті, беконды, тілді, көкөніс пен басқа да жартылай фабрикаттарды, ветчина мен құсты (ұша-ширегі) металл және шыны банкарға жартылай фабрикаттарды көлемі мен түріне қарай іріктеп қолмен фигуралап және қатарлап салу;

пастерленген консерві өндірісі кезінде – қалыпқа ет шикізатын (сүйексіз) салу, қалыптағы өнімді престемелеу, пісіргеннен кейін тағы престемелеу, сығаннан кейін қалыптан алу, кесу, тазалау және өнім массасын нұсқаулық бойынша фигуралы банкарға немесе ұсақ металл тараға салу;

құстың тұтас ұшасынан консерв өндіру кезінде – тауарлы түр беру үшін және банкаға салу ыңғайы үшін арнаулы қалыптау (бланшировка алдында);

балықты тығыздау машинасына салу;

тұзы дозалауды реттеу, банкаға жартылай фабрикаттарды тығыздау, жабдықтың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою.

385. Білуге тиіс:

банкаға салынатын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

жартылай фабрикаттарды іріктеу тәртібі;

қатарлап, фасондап және басқа да күрделі салу тәртібі;

өлшеу тәртібі;

тығыздау машинасының құрылымы, оны пайдалану және ұсақ ақауларын жою тәсілдері.

### **14-параграф. Көкөністерді тұздаушы, 2-разряд**

386. Жұмыс сипаттамасы:

қырыққабатты, қиярды, қызанақ пен басқа да көкөністерді біліктілігі анағұрлым жоғары тұздаушының басшылығымен тұздау;

қырыққабаттың ферментациялануын, қиярдың, қызанақ пен басқа да көкөністердің тұздалу процесін, тұздалған және ашытылған көкөніс салынған дошниктердің, күбілердің, цементті бассейндердің, бөшкелерді қадағалау;

қақпақ пен баспадан көгеруді жуу;

ферментация кезінде бөлінетін көбікті алу;

ыдыстардың тазалығын сақтау.

387. Білуге тиіс:

қырыққабатты ферментация тәртібі;

тұздалған қиярды, қызанақты ұстау тәртібі;

ыдысты ұстаудың санитарлық нормалары.

### **15-параграф. Көкөністерді тұздаушы, 3-разряд**

388. Жұмыс сипаттамасы:

қырыққабатты, қиярды, қызанақ пен басқа да көкөністерді біліктілігі анағұрлым жоғары тұздаушының басшылығымен тұздау;

ұсақ туралған қырыққабатты және қиярды, қызанақты дошниктерге, күбілерге, цементті бассейндерге немесе бөшкелерге деформацияланғандарын іріктей отырып салу;

тұз бен татымды заттарды тегістеу, біркелкі себу;

ыдыстардағы қырыққабатты трамбовкамен немесе копрлардың көмегімен нығыздау

;

көкөністі тұздауға қажетті белгілі бір концентрациядағы тұздықты белгіленген рецептура бойынша дайындау;

тұздықты сүзу;

оны ыдыстарға құю.

389. Білуге тиіс:

көкөністі тұздау технологиясының мәні;

өнім салынған ыдысқа тұздықты құю тәртібі;

көкөністі тұздаудың, тұздықты дайындау рецептурасы;

татымды заттардың дозасын белгілеу;

дошниктегі, күбідегі, цементті бассейндегі, бөшкедегі қырыққабатты нығыздау тәртібі.

### **16-параграф. Көкөністі фарштаушы, 2-разряд**

390. Жұмыс сипаттамасы:

көкөністі қолмен, арнаулы айлабұйымның көмегімен, фарштаушы машиналарда фарштау;

көкөністің фарспен біркелкі толтырылуын қамтамасыз ету;

майысқан, бүлінген және фарштауға жарамсыз көкөністі бракқа шығару;

фарштың берілуін реттеу;

машинамен фарштау кезінде - толтыру үшін көкөніс беру және оларды толтырғаннан кейін табақтарға салу;

фарштаушы машиналарды бөлшектеу және құрастыру, оны санитарлық өңдеу.



391. Білуге тиіс:

фарштаушы машиналардың, айлабұйымның құрылымы мен пайдалану тәртібі;  
көкөністі фарштау тәртібі;

фаршталған көкөніске қойылатын стандарт талаптары;

фарштаушы машиналарды, айлабұйымды санитарлық өңдеу тәртібі.

### **17-параграф. Таратып құю-толтыру автоматтарының машинисі, 3-разряд**

392. Жұмыс сипаттамасы:

банкаларды барлық консерві өнімі түрлерімен, соуспен, маринадтармен, майлы сорпамен, сироппен, маймен, сумен толтыру процесін өнімділігі минутына 150 банка дейінгі түрлі таратып құю-толтыру автоматтарында жүргізу;

банкалардың қабылдау механизмдеріне үздіксіз түсуін, дозалаушы құрылғыларды қадағалау;

толтыруға келіп түскен ақаулы банкаларды бракқа шығару;

толтыру сапасын қамтамасыз ету.

393. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін таратып құю-толтыру автоматтарын жұмыс принципі;

құю режимі;

компоненттердің арақатынасы;

жабдықты санитарлық өңдеу тәртібі.

### **18-параграф. Таратып құю-толтыру автоматтарының машинисі, 4-разряд**

394. Жұмыс сипаттамасы:

банкаларды барлық консерві өнімі түрлерімен, соуспен, маринадтармен, майлы сорпамен, сироппен, маймен, сумен толтыру процесін өнімділігі минутына 150 банка астам түрлі таратып құю-толтыру автоматтарында жүргізу;

толтыру сапасын бақылау;

тара мен өнімнің түріне қарай автоматты толтырғышты реттеу.

395. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін таратып құю-толтыру автоматтарының құрылымы;

автоматты толтырғышты реттеу тәртібі;

толтыру сапасын тексеру тәсілдері.

### **19-параграф. Таратып құю-толтыру автоматтарының машинисі, 5-разряд**

396. Жұмыс сипаттамасы:

банкаларды барлық консерві өнімі түрлерімен және компоненттерімен түрлі варианттар мен арақатынаста толтыру процесін белгіленген рецептураға сәйкес автоматты желілерде және жоғары өнімді агрегаттарда жүргізу;

қызмет көрсететін жабдықты жұмыс процесінде баптау;

толтыру сапасын кезеңдеп бақылау;

тиісті өнім есебін белгіленген нысандар бойынша жүргізу;

біліктілігі анағұрлым төмен машинистердің жұмысына басшылық ету.

397. Білуге тиіс:

барлық жүйедегі таратып құю-толтыру автоматтарының құрылымы, олардың жұмысындағы ақаулардың алдын алу, анықтау және жою тәсілдері;

консерві өнімінің түрлері және олардың арақатынастары.

## **20-параграф. Томат-шырын агрегатының аппаратшысы, 4-разряд**

398. Жұмыс сипаттамасы:

томат шырынын өндіру процесін томат-шырын агрегатында жүргізу;

технологиялық сапа нұсқаулығында көзделген шикізаттың желіге түсуін қамтамасыз ету;

томаттардың жармалауыш бункеріне біркелкі тиелуін және вакуум-қыздырғыштың, экстрактор мен тұрту машинасының жұмысын реттеу;

будың вакуум-қыздырғышқа берілуін бақылау және температура мен қысымның берілген параметрлерін ұстау;

томат шырынының толық сығылуын және технологиялық нұсқаулықтардың қатаң орындалуын қамтамасыз ету;

томат шырынын айдауға арналған насосты қосу және тоқтату және дайын шырынның бөліп құю бөлімшесіне уақытылы берілуін қамтамасыз ету;

томат шырын агрегатының техникалық жай-күйін тексеру, оны жұмысқа дайындау;

жабдыққа бөгде заттардың түсуінің, сүрту електерінің сынуы мен басқа да ақаулардың алдын алу;

електерді ауыстыру;

агрегат жұмысында анықталған ақауларды жою;

бақылау-өлшеу аспаптарының жарамдылығын тексеру.

399. Білуге тиіс:

томат шырынын өндірудің технологиялық процесінің мәні;

агрегаттың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы;

агрегат тораптарын іске қосу мен ажыратудың кезектілігі;

жабдықтың жұмысындағы ақауларды жою тәсілдері;

температура мен вакуум-қыздырғыштағы қысымның берілген параметрлерін бақылау әдістері.

## **6-тарау. Крахмал – сірне өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Белок заттарын термиялық коагуляциялау аппаратшысы, 4-разряд**

400. Жұмыс сипаттамасы:

термиялық өңдеудің екі сатысы бар коагуляторда белок заттарын коагуляциялау процесін жүргізу;

картоп шырынын коагуляция станциясына беруді, процестің температуралық режимін, өнімнің аппараттарда болу уақытын реттеу;

белок суспензияларының сынамаларын іріктеу, олардағы таразыланған заттардың құрамын реттеу;

коагуляторлар мен коммуникацияларға қызмет көрсету;

жабдықты қосу, тоқтату және тазалау;

технологиялық режимнің нормалардан ауытқу себептерін анықтау және жою, қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою.

401. Білуге тиіс:

термиялық өңдеудің бірінші және екінші сатысында коагуляция процесінің технологиясы мен ерекшеліктері;

коагуляторлардың, бақылау-өлшеу аспаптарының, коммуникациялардың құрылғысы;

сынамаларды іріктеу тәртібі;

шикізаттың, аралық өнімдердің және дайын өнімнің физикалық-химиялық және технологиялық қасиеті.

### **2-параграф. Гидроциклоншы, 3-разряд**

402. Жұмыс сипаттамасы:

уатылған түйірден жүгері дәндерін немесе құмды және басқа ауыр қоспаларды гидроциклондарда ажырату процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптары мен талдаулар нәтижелері бойынша гидроциклонға өнімдердің түсуін реттеу;

гидроциклондардың жұмысын реттеу;

жинағыштардың, электр сорғылардың, электр қозғалтқыштардың жұмысын бақылау;

сынамаларды іріктеу және күрделі емес талдаулар жүргізу;

жабдықтарды қосу және тоқтату, оның жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою;

ботқа мен дәннің сапасын қамтамасыз ету.

403. Білуге тиіс:

уатылған түйірден дәнді ажыратудың технологиялық схемасы;

гидроциклондардың құрылғысы және тәртібі;  
өнімдердің сапасына қойылатын талаптар;  
сынамаларды іріктеу және талдаулар жүргізу тәртібі.

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

404. Жұмыс сипаттамасы:

мультициклон станцияларында крахмалды суспензиядан белок пен еріткіш заттарды ажыратудың технологиялық процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптары мен талдаудың көрсеткіштері бойынша крахмал суспензиясының мультициклон станцияларына түсуін және өнімдердің қайтып келуін реттеу;

келіп түсетін өнімнің сапасы мен концентрациясына қарай мультициклон станцияларының жұмысын реттеу;

жинағыштардың, электр сорғылардың, электр қозғалтқыштардың жұмысын бақылау;

батареяның ластанған және бұзылған элементтерін ауыстыру.

405. Білуге тиіс:

крахмалды суспензиядан белок пен еріткіш заттарды ажыратудың технологиялық схемасы;

мультициклон станцияларының құрылғысы, жұмыс істеу режимінің параметрлері және пайдалану тәртібі;

өнім сапасына қойылатын талаптар;

сынамаларды іріктеу және талдаулар жүргізу тәртібі.

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

406. Жұмыс сипаттамасы:

он және одан артық бөлу сатылары бар гидроциклон қондырғыларда картоп ботқасын крахмал суспензиясына және картоп шырынымен езінді қоспасына бөлудің технологиялық процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптары мен талдаудың көрсеткіштері бойынша картоп ботқасының гидроциклон қондырғысына түсуін және өнімдердің қайтып келуін реттеу;

келіп түсетін және соңғы өнімнің сапасына және концентрациясына қарай гидроциклон қондырғыларының жұмысын реттеу.

407. Білуге тиіс:

он және одан артық бөлу сатылары бар гидроциклон қондырғыларда картоп ботқасын крахмал суспензиясына және картоп шырынымен езінді қоспасына бөлудің технологиялық схемасы;

он және одан артық бөлу сатылары бар гидроциклон қондырғыларының құрылғысы, жұмыс істеу режимінің параметрлері, пайдалану және реттеу тәртібі.

## **5-параграф. Глютенді тұндыру аппаратшысы, 2-разряд**

408. Жұмыс сипаттамасы:

глютенді тұндырудың (қоюлатудың) технологиялық процесін жүргізу;

тұндырғыштарды глютенмен белгіленген кесте бойынша толтыру;

тұндырылғаннан кейін мөлдір сұйықтықты глютен суспензиясын қоспай тұндырылған суға құю және айдау;

тұндырылған глютенді жинақтарға құю, оны сорғымен сүзгі-престер мен вакуум-фильтрлерге айдау;

талдаулардың нәтижелері бойынша және органолептикалық глютеннің стандартты концентрациясын алуды бақылау;

жабдықты қосу және тоқтату;

тұндырғыштарды зарарсыздандырғыш ерітіндімен тазалау, жуу;

аппаратура жұмысында ақаулықтарды жою.

409. Білуге тиіс:

глютенді тұндыру технологиялық режимінің параметрлері;

құрғақ глютеннің стандартты концентрациясын алу жұмысының амалдары мен тәсілдері;

сұйық және қою глютенді бақылау тәртібі.

## **6-параграф. Декстрин алу аппаратшысы, 2-разряд**

410. Жұмыс сипаттамасы:

декстрин алудың технологиялық процесін жүргізуге қатысу;

крахмалды декстриндеуге дайындау: крахмалды тұздық қышқылмен қышқылдату немесе оған азот қышқылын қосу немесе реагенттерді сығылған ауамен тозаңдату арқылы крахмалды арнаулы аппаратта алюминий тұздығымен өңдеу;

арнаулы кептіргіштерде қышқылдандырылған крахмалды кептіру, үгіту, електеу және декстриндеу үшін аппаратқа бағыттау;

реагенттерді бастапқы крахмалдың қышқылдығына және өңделетін декстриннің түріне байланысты мөлшерлеу;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері және көзбен шолу әдісі бойынша реагенттерді мөлшерлеу дәлдігін және олардың крахмалдың массасы бойымен бірқалыпты таралуын сақтау;

араластырғыштардың, автоматты таразылардың, щеткалы диірмендердің, кептіргіштердің жұмысын бақылау және реттеу;

сынамаларды іріктеу;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату.

411. Білуге тиіс:

крахмалды декстриндеуге дайындаудың технологиялық режимдерінің параметрлері

;

химиялық заттардың және өңделген крахмалдың сапасына қойылатын талаптар;

өңделген крахмалдың сапасын қамтамасыз ету тәсілдері;

сынамаларды іріктеу және қышқылдармен, реагент ерітінділерімен жұмыс істеу тәртібі.

## **7-параграф. Декстрин алу аппаратшысы, 4-разряд**

412. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті декстрин алатын аппаратшының басшылығымен декстрин алудың технологиялық процесін жүргізу;

кезеңмен және үздіксіз жұмыс істейтін арнаулы декстринизатор аппараттарда қыздыру арқылы қышқылды крахмалдың молекулаларын бөлшектеу;

талап етілетін сапада өнім алу үшін декстриндеудің берілген тереңдігін: келіп түсетін шикізаттың сапасына қарай температураны, қысымды және декстриндеу процесінің ұзақтығын реттеу жолымен түсін, ерігіштігін, созымдылығын қамтамасыз ету;

крахмалдың тоқтаусыз келіп түсуін қамтамасыз ету;

декстриннің дайын болғандығын йод сынамасымен айқындау;

күрделі емес талдаулар жүргізу;

декстринді салқындату, себелеу және буып-түю;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын реттеу;

жабдықты қосу және тоқтату, оның жұмысындағы кінәратты жою.

413. Білуге тиіс:

крахмалды декстриндеу технологиясының негіздері және режимінің параметрлері;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы, пайдалану тәртібі;

шикізаттың, жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

дайын өнімге талдау жүргізу әдістемесі.

## **8-параграф. Декстрин алу аппаратшысы, 5-разряд**

414. Жұмыс сипаттамасы:

декстринді алудың технологиялық процесін жүргізу;

крахмалды декстриндеу технологиялық процесінің үздіксіздігін қамтамасыз ету;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, химиялық талдаулар нәтижелері бойынша және көзбен шолу әдісімен берілген технологиялық процесті бақылау, реттеу және ұстап тұру;

негізгі және қосалқы жабдықтардың технологиялық режимін және жұмысын бақылау, оны қосу және тоқтату;

жабдық пен коммуникацияның күрделі емес жұмысын орындау;

шикізат пен қосалқы материалдардың қажетті санын есептеу;

шикізатты қабылдау және дайын өнімді тапсыру;

сынамаларды іріктеу.

415. Білуге тиіс:

диекстрин өндірісінің технологиялық схемасы;

декстрин өндірісінде қолданылатын жабдықтардың конструктивтік ерекшеліктері, оны баптау тәртібі;

шикізаттың, қосалқы материалдардың физикалық-химиялық және технологиялық қасиеті;

шикізат пен дайын өнімге қойылатын талаптар;

шикізат пен қосалқы материалдарын шығындау нормалары;

технологиялық режимді бақылау және реттеу әдістері;

есеп жүргізу тәртібі.

## **9-параграф. Дымқыл крахмал алу аппаратшысы, 5-разряд**

416. Жұмыс сипаттамасы:

тәулігіне 100 тоннаға дейін картоп немесе 30 тоннаға дейін бидай өндіретін кәсіпорындарда картоп немесе жүгері дымқыл крахмалдарын алудың технологиялық процесін жүргізу;

картоп крахмалын алған кезде: картопты тасымалдау, жуу, үгіткіш машиналарда үгіту; ботқадан картоп шырынын ажыратып алу, крахмалды ботқадан жуу және електерде крахмал суспензияларын тазарт; крахмалды гидроциклондарда жуу, крахмалды центрифугалар мен вакуум-сүзгілерде сусыздандыру;

жүгері крахмалын алған кезде: сулау күбілерде жүгері дақылдарын сулау, суландырған дақылды уатқыштарда ірілеп үгіту;

гидроциклондарда дәндерді ажырату, үгіткіш машиналарда ботқаны жұқалап үгіту, крахмалды дәндерден және езіндіден елек арқылы ажырату;

орталықтан тепкіш сеператорларда, флотациялы машиналар мен камераларда, электр флотаторларда крахмал сүтін айыру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштер, химиялық талдаулардың нәтижелері және көзбен шолу әдісі бойынша берілген технологиялық процесті реттеу және ұстап тұру;

картоп пен жүгері өңдеу жөнінде негізгі және қосалқы жабдықтардың технологиялық режимі мен жұмысын баптау;

өңделетін өнімнің берілген сапасы мен шығымын қамтамасыз ету;

техникалық құжаттаманы жүргізу;

жабдық пен коммуникацияның күрделі емес жөндеулерін жүргізу;

шикізатты, қосалқы материалдарды қабылдау және есепке алу, дайын өнімді тапсыру;

қолының астындағы персоналға басшылық ету, технологиялық процестің тоқтаусыздығын қамтамасыз ету.

417. Білуге тиіс:

картоптың немесе жүгерінің дымқыл крахмалын өндіру технологиясының схемасы;

шикізаттың, қосалқы материалдар мен дайын өнімнің физикалық-химиялық және технологиялық қасиеті;

технологиялық режимді бақылау және реттеу әдісі;

шикізат пен дайын өнімге қойылатын техникалық талаптар;

шикізат пен қосалқы материалдарды шығындау нормалары;

қызмет көрсететін технологиялық жабдықтардың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы және пайдалану тәртібі;

есеп жүргізу тәртібі.

## **10-параграф. Жүгері майын алу аппаратшысы, 5-разряд**

418. Жұмыс сипаттамасы:

жүгері майын алудың технологиялық процесін жүргізу: дымқыл дәнді кептіргіштерді құрғату; құрғақ дәнді сепарациялық машиналарда сорадан, кесектерден және құрғақ қабыршықтардан тазалау біліктегіш станоктарда үгіту, үгінді алу және оны күйдіргіште өңдеу; үгіндіні түрлі типтегі шнек престерінде престау, дайын майды майсақтау қоймаларына беру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, химиялық талдаулар деректері және көзбен шолу әдісі бойынша технологиялық процестің берілген режимін реттеу және ұстап тұру;

жүгері майының берілген сапасын және шығымын қамтамасыз ету;

қызмет көрсететін жабдықты бақылау;

қызмет көрсететін жабдық пен коммуникацияның күрделі емес жөндеулерін орындау;

шикізатты, қосалқы материалдарды қабылдау және есепке алу, дайын өнімді тапсыру;

есеп жүргізу.

419. Білуге тиіс:



жүгері майын өндірудің технологиялық схемасы;  
шикізаттың, қосалқы материалдың физикалық-химиялық және технологиялық қасиеті;  
шикізат пен дайын өнімге қойылатын талаптар;  
шикізат пен қосалқы материалдарды шығындау нормалары;  
технологиялық режимді реттеу әдісі;  
есептерді жүргізу тәртібі;  
қызмет көрсететін технологиялық жабдықтардың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптардың құрылғысы және пайдалану тәртібі.

### **11-параграф. Крахмал агрегатының аппаратшысы, 3-разряд**

420. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті аппаратшының басшылығымен үздіксіз жұмыс істейтін агрегатта фугалы немесе құрғақ картоп крахмалын алудың технологиялық процесін жүргізу;  
бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіші бойынша және көзбен шолып агрегаттың тұндыратын-сүзетін центрифугасының, сорғының жұмысын реттеу;  
центрифугадан фугалы немесе құрғақ картоп крахмалын түсіру;  
крахмалды таразылау, қаптарға салу және қоймаға бағыттау;  
өнім сапасын бақылау;  
төсемдерді немесе торларды ауыстыру;  
жабдықтың жұмысындағы ақауды жою;  
жабдықты ағынды, жоспарлы жөндеу жұмыстарына, үгіту барабанын ауыстыруға және араларды жинақтауға қатысу;  
дайын өнімді есепке алу.

421. Білуге тиіс:

үздіксіз жұмыс істейтін агрегатта фугалы немесе құрғақ картоп крахмалын алу технологиясының негіздері;  
қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы және оны пайдалану тәртібі;  
крахмалдың сапасын айқындау тәсілдері;  
жөндеу жүргізу тәртібі.

### **12-параграф. Крахмал агрегатының аппаратшысы, 4-разряд**

422. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті аппаратшының басшылығымен үздіксіз жұмыс істейтін агрегатта фугалы немесе құрғақ картоп крахмалын алудың технологиялық процесін жүргізу;  
картоп пен судың агрегатқа түсуін реттеу;  
картопты жуу, оны ұсату, қызмет көрсететін жабдықта крахмалда бөлу және тазарту

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіші бойынша және көзбен шолып картоп кескіштердің, елек станцияларының, центрифугалардың, сорғы блоктарының жұмысын және жекелеген станциялардағы судың мөлшерін реттеу;

барабанды тазалау, жинау, оны теңгерімдеу, кесетін барабандарды ауыстыру, елек станциялардың бетіндегі електерді ауыстыру;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату;

жабдықты баптау;

ағынды, жоспарлы жөндеу жұмыстарын жүргізу;

агрегатты демонтаждауға және монтаждауға қатысу, оны күрделі жөндеуден кейін қабылдау;

шикізат пен дайын өнімді есепке алу.

423. Білуге тиіс:

үздіксіз жұмыс істейтін агрегатта фугалы немесе құрғақ картоп крахмалын алу технологиясы;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы және баптау тәртібі;

ағынды, жоспары жөндеу жұмыстарын жүргізудің тәртібі;

шикізат пен дайын өнімді есепке алу тәртібі;

агрегаттың жекелеген машиналарын жұмысқа қосу жүйелілігі.

### **13-параграф. Крахмал сүтін гидролиздеу аппаратшысы, 4-разряд**

424. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз жұмыс істейтін қанттандырғышта немесе конверторларда крахмал сүтін гидролиздеудің (қанттандыру) технологиялық процесін жүргізу;

дайын шәрбатты шығару;

йод сынамасы бойынша қанттандыру процесін бақылау;

қанттандыратын ыдыстарда крахмал сүтін крахмалдаудың технологиялық процесін жүргізу: сұйытылған крахмалды сорғымен беру, ферментті препаратты мөлшерлеу; қанттандыру процесінде рН белгілі температурасы мен шамасын ұстап тұру; қант өнімін ферменттің инактивациялау температурасына дейін қыздыру; сүзу жабдығына дайын қант шәрбатын сорғымен айдау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қанттандырудың технологиялық процесін реттеу.

425. Білуге тиіс:

қанттандырудың технологиялық режимінің параметрлері;

үздіксіз жұмыс істейтін қанттандырғыштың, конвертор мен қанттандырғыш ыдыстың, сорғылардың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы, жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі;

крахмал сүтін гидролиздеу (қанттандыру) технологиялық процесін реттеу тәртібі;

қантталатын өнімнің технологиялық қасиеті.

426. Үздіксіз жұмыс істейтін қанттандырғышта крахмал сүтін гидролиздеудің технологиялық процесін жүргізу және ферменттермен жұмыс істеу кезінде - 5-разряд.

#### **14-параграф. Крахмал сүтін дайындаушы, 3-разряд**

427. Жұмыс сипаттамасы:

крахмал сүтін гидролиздеуге дайындаудың технологиялық процесін жүргізу;

крахмалды пурификаторларда, тұндыру-шаю центрифугаларында және гидроциклондарда шаю;

арнайы өлшегіштерде тұзды қышқыл ерітіндісін дайындау және оны крахмал сүтінің өлшегіштеріне және конвертерге қосу;

крахмал сүтінің концентрациясын және тұзды қышқыл ерітіндісін бақылау;

крахмал сүті мен тұзды қышқыл ерітіндісін қанттандыру станциясына тапсыру;

крахмал сүтін айдау үшін механизмдер мен сорғыларға қызмет көрсету.

428. Білуге тиіс:

крахмалды шаю технологиясы;

шайылған крахмалдың сапасына қойылатын талаптар;

қышқылдарды пайдалану тәртібі.

429. Вакуум-сүзгілерде крахмалды шаюдың технологиялық процесін жүргізу кезінде – 4-разряд.

#### **15-параграф. Крахмалды тазарту аппаратшысы, 2-разряд**

430. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті аппаратшының басшылығымен крахмалды ботқадан ажырату (шаю), крахмал суспензиясын тазарту, елек аппараттарында ірі және ұсақ езінді мен дәндерді ажырату, жуу процесін жүргізу;

елекке су мен ботқаның бірқалыпты түсуін және езіндіден немесе дәннен крахмалдың жуылуын қадағалау;

аппараттарды бөлшектеуге және құрастыруға, елек маталарын ауыстыруға, електерді жөндеуге қатысу.

431. Білуге тиіс:

крахмалды ажырату және тазарту технологиясының негіздері;

елек аппараттарының жұмыс істеу принциптері және пайдалану тәртібі;

електерде дымқыл крахмалды өңдеу сапасына қойылатын талаптар және оны қамтамасыз ету тәсілдері.

#### **16-параграф. Крахмалды тазарту аппаратшысы, 3-разряд**

432. Жұмыс сипаттамасы:

крахмалды тазарту процесін жүргізу: тәулігіне 100 тоннаға дейін картоп өңдейтін кәсіпорындарда крахмалды ботқадан ажырату (шаю), крахмал суспензияларын тазарту, түрлі жүйедегі елек аппараттарында ірі және ұсақ езінді мен дәндерді ажырату және шаю;

аппараттарда шикізатпен, сумен бірқалыпты болуын бақылау және реттеу. електердің дұрыстығын тексеру, олардың жұмыс беттерін жуу;

аппараттарды бөлшектеу және құрастыру, елек маталарын ауыстыру, ішкі бөліктерін жуу, електерді жөндеу;

крахмалдың езінді мен дәннен толық шайылуын және крахмал суспензиясын тазарту сапасын бақылау.

433. Білуге тиіс:

крахмалды ажырату және тазарту технологиясы;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы мен пайдалану тәртібі;

крахмалды аз шығындай отырып, өнімнің көп шығарылуын және жоғары сапасын қамтамасыз ету үшін аппараттардың жұмысын реттеу тәсілдері;

елек маталарын ауыстыру және жөндеу тәртібі;

өңделген дымқыл крахмалдың сапасына қойылатын талаптар;

шығындардың жіберілетін нормалары.

434. Тәулігіне 100 тонна және одан артық картоп өңдейтін кәсіпорындарда крахмалды тазарту процесін жүргізген кезде – 4-разряд.

## **17-параграф. Құрғақ жем-азық алу аппаратшысы, 4-разряд**

435. Жұмыс сипаттамасы:

құрғақ жем-азықтарын алудың технологиялық процесін жүргізу: ірі және ұсақ езінділерді, глютендерді сүзгі-престерде, вакуум-сүзгілерде, тұндырғыш центрифугаларда (декантерлерде) және шнекті престерде сусыздандыру; кептірілген жем-азықтарын үгіту;

түрлі типтегі кептіргіштерде жем-азықтарын толықтай кептіру;

құрғақ жем-азықтарын елегіш машиналарда елеу;

ферроқоспаларды құрғақ жем-азықтардан ажырату, оларды сақтау үшін қоймаларға тапсыру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштер, химиялық талдаулардың нәтижелері және көзбен шолу әдісі бойынша берілген технологиялық процесті реттеу және ұстап тұру;

өндірістегі нормадан тыс шығындарсыз құрғақ жем-азықтардың берілген сапасын және шығуын қамтамасыз ету;

негізгі және қосалқы жабдықтардың технологиялық режимі мен жұмысын баптау;

жабдықтың және коммуникацияның күрделі емес жөнделулерін орындау;  
шикізаттарды, қосалқы материалдарды қабылдау және есепке алу және дайын өнімді тапсыру.

436. Білуге тиіс:

құрғақ жем-азықтары өндірісінің технологиялық схемасы;  
шикізаттың, қосалқы материалдардың физикалық-химиялық және технологиялық қасиеті;  
шикізаттың және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;  
шикізат пен қосалқы материалдарды шығындау нормалары.

### **18-параграф. Құрғақ крахмал алу аппаратшысы, 5-разряд**

437. Жұмыс сипаттамасы:

картоп-жүгері өндіретін кәсіпорындарда құрғақ және модифицирленген крахмал алудың технологиялық процесін жүргізу;

крахмалдарды реагенттермен өңдеу, крахмалды жуу, кептіргіш центрифугаларда немесе вакуум-сүзгілерде сусыздандыру;

крахмалды түрлі жүйедегі кептіргіштерде кептіру, крахмалды елеу және өнімдерді буып-түю;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштер, химиялық талдаулардың нәтижелері және көзбен шолу әдісі бойынша берілген технологиялық процесті реттеу және ұстап тұру;

құрғақ крахмал өндіріс бойынша қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысын баптау, қосу және тоқтату;

қажетті шикізат және қосалқы материалдар санын есептеу;

шикізатты қабылдау және дайын өнімді тапсыру;

өндірісті бақылау үшін сынамаларды іріктеу, химиялық талдаулар жүргізу.

438. Білуге тиіс:

құрғақ және модифицирленген крахмалдарды өндірудің технологиялық схемасы;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы және оны пайдалану тәртібі;

шикізаттың, қосалқы материалдардың физикалық-химиялық және технологиялық қасиеті;

химиялық реагенттермен жұмыс істеу тәртібі;

шикізат пен дайын өнімге қойылатын талаптар;

шикізат пен қосалқы материалдарды шығындау нормалары;

технологиялық режимді бақылау және реттеу әдістері;

есеп жүргізу тәртібі.

### **19-параграф. Қышқылдандырылған крахмал дайындау аппаратшысы, 3-разряд**

439. Жұмыс сипаттамасы:

қышқылдандырылған крахмал дайындаудың технологиялық процесін жүргізу;  
мөлшерлеу және крахмал суспензияларының реакторларын толтыру;  
қышқылдандыру, қышқылдар, сілтілер, содалар ерітінділерін дайындау, мөлшерлеу,  
оларды реакторларға бағыттау;

берілген температураға дейін суспензияларды қыздыру;

химиялық талдаулардың нәтижелері және бақылау-өлшеу аспаптарының  
көрсеткіштері бойынша крахмал суспензиясын қышқылдандыру процесін реттеу;  
реактивтердің жұмыс істеу кестесін сақтау;

реакторлардың, мөлшерлегіштердің, адсорберлердің, араластырғыш  
механизмдердің, желдеткіш құрылғылардың жұмысын бақылау және реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтарды қосу және тоқтату, оның жұмысындағы  
кінәраттарды жою;

сынамаларды іріктеу және күрделі емес талдаулар жүргізу;

белгіленген есепті жүргізу.

440. Білуге тиіс:

крахмалды қышқылдандыру технологиясы;

шикізат пен қосалқы материалдардың қасиеті;

химиялық заттармен жұмыс істеу тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы және пайдалану тәртібі;

қышқылдандырылған крахмалдың сапасына қойылатын талаптар;

сынамаларды іріктеу және күрделі емес талдаулар жүргізу тәртібі;

есеп жүргізу тәртібі.

## **20-параграф. Саго жармасын жасаушы, 3-разряд**

441. Жұмыс сипаттамасы:

арнайы домалатқыш барабандарда дымқылданған крахмалды домалату жолымен  
шар тәрізді формада саго түйірін (саго жармасы) жасау процесін жүргізу;

крахмалды дымқылдау, оны барабанға салу;

бақылау-өлшеу аспаптарының және көзбен шолу әдісі бойынша барабанның  
жұмысын реттеу;

електерді ауыстыру;

кезеңді және үздіксіз жұмыс істейтін булау аппараттарында дымқыл саго жармасын  
өткір бумен булаудың технологиялық процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптарының және көзбен шолу әдісі бойынша саго жармасының  
лентаға бірқалыпты түсуін және бу камерасына немесе құбырға берілуін реттеу;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату;

лентаның дұрыстығын және оның қалыпты тартылғанын кезеңмен тексеру;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою;  
сынамаларды іріктеу.

442. Білуге тиіс:

саго жармасын жасаудың технологиясы;  
саго жармасын булау технологиялық режимінің параметрлері;  
қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс істеу принципі;  
саго жармасының сапасына қойылатын талаптар;  
сынамаларды іріктеу тәртібі.

## **21-параграф. Үккіш машинаның машинисі, 3-разряд**

443. Жұмыс сипаттамасы:

тәулігіне 100 тонна картоп өңдейтін түрлі конструкциялы үккіш машиналарда картопты үгітудің технологиялық процесін жүргізу;

картопты жуу сапасын тексеру;

картопты сапалы үгіту мақсатында үккіш машинаның бункеріне картоптың бірқалыпты түсуін реттеу, қоспаларды алып тастау;

ботқаның (езінді) сапасын тексеру;

қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында - крахмал сүтін тұндырғыш күбілерге айдау, шырын суын төгу, крахмалды шаю, қоспаларды алып тастау және шайылған крахмалды түсіру, оның сапасын анықтау;

үккіш машинаға, араластырғыш механизмдер мен сорғыларға қызмет көрсету, олардың тоқтаусыз жұмысын қамтамасыз ету;

қызмет көрсететін жабдықтарды қосу және тоқтату, жұмысындағы ақауларды жою.

444. Білуге тиіс:

дымқыл крахмал өндірудің технологиялық схемасы;

үккіш машиналарда картопты үгіту режимінің параметрлері;

крахмал жасауға арналған шикізат түрлері;

картопты жуу сапасына, оны үгітуге қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін үккіш машиналардың, механизмдердің, сорғылардың құрылғысы және жұмыс істеу принципі.

445. Тәулігіне 100 тонна және одан артық картоп өңдейтін үккіш машиналарда картопты үгіту процесін жүргізу кезінде немесе картопты жуу және үгіту бойынша кешенді жұмыстарды жүргізген кезде - 4-разряд.

## **22-параграф. Флотаторшы, 2-разряд**

446. Жұмыс сипаттамасы:

флотациялы машиналарда глютенді суды мөлдірлеу және крахмалды суспензиядан белокты ажыратудың технологиялық процесін жүргізу;

флотациялы машиналарда суспензияның түсуін, үстіңгі және астыңғы жиындардың саны мен сапасын реттеу;

нормативтік технологиялық көрсеткіштерді сақтау;

флотация станциясының диірменді-елек және сепаратор бөлімшесімен өзара жұмыс істеуін қамтамасыз ету;

сынамаларды іріктеу, құрғақ заттардың концентрациясын және суспензия температурасын айқындау;

талдаулардың нәтижесі бойынша флотациялау процесін бақылау.

447. Білуге тиіс:

флотациялау технологиясы және режимінің параметрлері;

флотациялы машиналардың жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі;

сынамаларды іріктеу және талдаулар жүргізу тәртібі;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **23-параграф. Шәрбаттарды алу аппаратшысы, 5-разряд**

448. Жұмыс сипаттамасы:

глюкозалы немесе ағынды шәрбаттарды алудың технологиялық процесін жүргізу;

крахмалды електерде, сепараторларда, центрифугаларда, гидроциклондарда жуу;

үздіксіз жұмыс істейтін конверторларда немесе қанттандырғыштарда крахмалды қышқылды гидролиздеу;

қышқылды қышқылдағыштарда бейтараптандыру;

кажетті концентрацияда және көлемде сода ерітіндісін дайындау және оны бейтараптандырғышқа беру;

индикатор бойынша бейтараптандырудың соңын айқындау;

фременттердің көмегімен гидролиздеу кезінде - үздіксіз жұмыс істейтін конверторларда немесе қанттандырғышта сұйытылған крахмалды қышқылды немесе ферментті қанттандыру, сутегі шамасын реттеу және қанттандырғыш ыдыстарда қанттандыру, өнімді қыздыру;

сүзетін жабдықтарда алынған гидрализатты тазалау;

байланыстырғыш жинақтарға диаптолит, перлит шәрбатын және мөлдірлететін активтендіргіш көмірді беру;

шәрбаттарды түрлі конструкциялы сүзгіштерде сүзгілеу;

түйірлі актив көмірді пайдалана отырып, шәрбаттарды мөлдірлеу процесін жүргізу;

бағанға жаңа шығарылған көмірді тиеу және жұмысталған көмірді кезеңмен түсіру;

түйірлі көмірді жуу және термиялық регенерация;

парлау аппараттарында тазартылған глюкозалы немесе ағынды шәрбаттарды пісіру, дайын шәрбатты тоңазытқышта салқындату, арнайы ыдыстарға құю;



глюкозаны кезеңмен немесе үздіксіз жұмыс істейтін кристалдаушыларда кристалдау;

глюкозды утфельдерді центрифугаларда центрифугалау;

кристалл глюкозаларын кептіру, себелеу және буып-түю;

бақылау-өлшеу аспаптарының, химиялық талдаулардың нәтижелері және көзбен шолу әдісі бойынша берілген режимнің технологиялық процесін реттеу әрі ұстап тұру;

глюкозаның немесе ағындарды өндірістегі нормадан тыс шығындарсыз берілген сапасын және шығуын қамтамасыз ету;

қызмет көрсететін жабдықтың технологиялық режимін және жұмысын баптау;

жабдықтың және коммуникацияның күрделі емес жөндеу жұмыстарын орындау;

шикізатты, ферментті препараттар мен қосалқы материалдарды қабылдау және есеп жүргізу, дайын өнімді тапсыру.

449. Білуге тиіс:

глюкоза мен ағындарды шығарудың технологиялық, оларды өңдеу схемасы;

шикізаттың, ферментті препараттың, қосалқы материалдардың және дайын өнімнің физикалық-химиялық және технологиялық қасиеті;

технологиялық режимнің параметрлерін реттеу әдістері;

есеп жүргізу тәртібі;

шикізат пен дайын өнімге қойылатын талаптар;

шикізатты, ферментті препараттар мен қосалқы материалдарды шығындау нормалары;

қызмет көрсететін технологиялық жабдықтардың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы және пайдалану тәртібі.

## **24-параграф. Шәрбаттарды майсыздандыру аппаратшысы, 2-разряд**

450. Жұмыс сипаттамасы:

майды ажыратқыштарда-скиммерлерде ағынды және глюкозалы әрбаттарды майсыздандырудың технологиялық процесін жүргізу;

көзбен бақылау әдісімен аппараттың жекелеген камераларының толу дәрежесін және майдың ажырау жылдамдығын реттеу;

аппаратты тазалау және оны жинағыштарға бағыттау;

диатомитті беру;

талап етілетін сапада шәрбат алу мақсатында диатомиттің шәрбатпен қосылу уақытын реттеу;

шәрбатты жинағыштарға бағыттау;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату.

451. Білуге тиіс:

ағынды және глюкозалы шәрбаттарды майсыздандыру әрі диатомитпен тазалау технологиясы;

шәрбатты тазалау сапасына қойылатын талаптар, оны қамтамасыз ету тәсілдері; скиммерлердің, кизельгурлардың және кір жинағыштардың, сорғылардың құрылғысы.

## **7-тарау. Қант өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Диффузия шырынын дефекосатурациялау аппаратшысы, 3-разряд**

452. Жұмыс сипаттамасы:

екінші сатурациялау аппараттарында диффузия шырынын сатурациялау процесін жүргізу;

шырынның сілтілерін, сатурациялық газда көмір қышқылының құрамын айқындау;

бақылау-өлшеу аспаптарының, автоматика құралдарының көрсеткіштерін, сатурациялау қазандарына келіп түсетін шырын температурасын қадағалау;

жылу алмастырғыштардың жұмысын реттеу;

шырындардың фильтрациялы қабілетін қадағалау;

көмірқышқыл газының келіп түсуін реттеу;

сорғылардың, сатурациялау аппараттарының торларын тазалау, олардағы шөгінділерді төгу.

453. Білуге тиіс:

диффузия шырынын тазалау технологиялық процесінің негіздері;

екінші сатурациялаудың міндеті мен маңызы;

сатурациялауға химиялық-техникалық бақылау жүргізудің негіздері;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақаулардың түрлері, оларды алдын алу және жою тәсілдері.

### **2-параграф. Диффузия шырынын дефекосатурациялау аппаратшысы, 4-разряд**

454. Жұмыс сипаттамасы:

тәулігіне 2,5 мың тоннаға дейін қызылша өңдейтін кәсіпорындардағы үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда диффузия шырынын дефекациялау және сатурациялау процесін жүргізу;

диффузия шырының аппараттарға бір қалыпты түсуін және дефекациялау алдында қайтарылуын қамтамасыз ету;

шырынды дефекациялауға және екінші сатурациялауға әкті мөлшерлеу;

бірінші және екінші сатурациялау аппараттарына шырын мен сатурациялық газдың келіп түсуін реттеу;

қыздырғыштарда шырынның қызуын қадағалау;  
келіп түсетін шырын мен сатурациялық газдың сапасын бақылау;  
бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика құралдарының көрсеткіштері бойынша дефекациялау және сатурациялау процесін реттеу және бақылау;  
негізгі және қосалқы жабдықтарға қызмет көрсету және олардың жұмысындағы ақауларды жою;  
ауысымды қабылдау кезінде шырынды дефекосатурациялау процесінің жағдайын тексеру.

455. Білуге тиіс:

диффузия шырынын дефекосатурациялау процесінің технологиясы, физикалық-химиялық негіздері;  
қызылшаның және өңделетін шырындардың физикалық-химиялық, технологиялық қасиеттері;  
процесті реттеу тәртібі;  
қызылша өндірісінің технологиялық схемасы;  
қызылшаны тазалау станциясының схемасы;  
қызмет көрсететін жабдықтардың, бақылау-өлшеу аспаптарының, автоматика құралдарының құрылғысы;  
қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақаулардың себептері, оларды алдын алу және жою тәсілдері.

### **3-параграф. Диффузия шырынын дефекосатурациялау аппаратшысы, 5-разряд**

456. Жұмыс сипаттамасы:

тәулігіне 2,5 мыңнан 3 мың тоннаға дейін қызылша өңдейтін кәсіпорындардағы үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда және басқару пультінен басқарылатын автоматтандырылған процестегі үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда диффузия шырынын дефекациялау және сатурациялау процесін жүргізу;

процесті автоматтандырылған жүйемен басқару жұмысын қадағалау.

457. Білуге тиіс:

шырын тазалайтын бөлімшелердің түрлі типтегі жабдықтарының конструктивтік ерекшеліктері;

дефекосатурациялаудың автоматтандырылған процесі бар үздіксіз жұмыс істейтін аппараттардың құрылғысы;

басқару пультінен дефекосатурациялаудың автоматтандырылған процесін жүргізу тәртібі;

электр техника негіздері;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы кінәраттарды анықтау және жою тәсілдері.

## **Параграф 4. Диффузия шырынын дефекосатурациялау аппаратшысы, 6-разряд**

458. Жұмыс сипаттамасы:

тәулігіне 3 мың тоннадан артық қызылша өңдейтін кәсіпорындарда шағын процессорлы бақылаушылардың негізінде автоматтандырылған басқару жүйесі бар үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда және диффузия шырынын дефекациялау және сатурациялау процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу жүйелерінің көрсеткіштерін пайдалана отырып, диффузия шырынын дефекосатурациялау процесінің берілген технологиялық параметрлерін орындау;

қызмет көрсететін жабдықтың өнімділігінің төмендеу себебін анықтау және жою; қажетіне қарай технологиялық процесті жартылай автоматты және қолмен жүргізу; процесті автоматтандырылған жүйеде басқарудың жұмысын қадағалау;

автоматтандырылған процестің авариялық диагностикасы жүйесіндегі қателерді және авариялық хабарламаларды талдау;

қызмет көрсететін электрондық жабдықтарды реттеу және теңшеу.

459. Білуге тиіс:

диффузия шырынын дефекациялау және сатурациялаудың технологиялық процесі; автоматты басқарылатын жабдықтардың құрылғысы және тәртібі;

қол, жартылай автоматты және автоматты режимде автоматты басқарылатын жүйенің жұмыста және автоматты бұғаттамасы;

қызмет көрсететін жабдықтың өнімділігін төмендетудің себептерін анықтау және жою тәсілдері;

электр техника негіздері.

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

## **5-параграф. Ионитті қондырғы операторы, 4-разряд**

461. Жұмыс сипаттамасы:

құмшекер және шақпақ қант өндірісінің ионитті реакторларында екінші сатурациялаудың диффузия шырынын, шәрбат пен қойылтпаны ионитті тазалау процесін жүргізу;

реакторларға шырынның, шәрбат пен қойылтпаның берілуін, оларды мөлдірлеу және тазалау дәрежесін, мөлдірлеу процесінің аяқталуын қадағалау;

автоматиканы пайдалана отырып және бақылау-өлшеу аспаптары бойынша процестің технологиялық режимін сақтау және реттеу;

сутегі өзгеруі бойынша иониттің жұқаруын қадағалау;

реакторларды шаю және шаятын суды мақсаты бойынша бағыттау;

ионитті регенерациялау және оларды тұздар мен қышқылдарды қолдана отырып жуу;

реакторлардағы процестің жағдайын, жабдықтың, бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматиканың дұрыстығын тексеру.

462. Білуге тиіс:

физика мен химияның негіздері;

екінші сатурациялаудың диффузия шырынын, шәрбаттарды, қойылтпаны ионитті тазалау, ионитті қондырғыда орындалатын қосалқы процестердің технологиясы;

қызмет көрсететін автоматиканың және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының міндеті және жұмыс істеу принципі;

иониттердің, шырындардың, шәрбат пен қойылтпаның қасиеті;

ионитті шайырларды регенерациялау тәсілі.

## **6-параграф. Қант клерлеуші, 2-разряд**

463. Жұмыс сипаттамасы:

құмшекер өндірісінде клерлеу дайындау және шақпақ қант өндірісінде қайтармалардан клерс пен шәрбат дайындау процесін жүргізу;

клер араластырғыштарға қызылша шырының, судың, қойылтпаның және шақпақ қант өндірісінің шайындыларының келіп түсуін реттеу;

аффинациялы араластырғыштарға, торлар мен сорғыларға қызмет көрсету;

ағартқыш клерсті дайындау және салқындату әрі өлшегіштерді толтыру.

464. Білуге тиіс:

клерлеу мен клерсті дайындау технологиясы;

қызмет көрсететін учаскенің технологиялық тәсімі;

клерсті және шәрбатты клерлеу сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмыс істеу принципі және техникалық пайдалану тәртібі.

## **7-параграф. Қант клерлеуші, 3-разряд**

465. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес ақ клерлеуде шала өңделген қантты, құмшекерді жаю процесін жүргізу;

жабдықтардың, бақылау-өлшеу аспаптарының тоқтаусыз жұмыс істеуін қамтамасыз ету;

шикізатты қабылдау және тапсыру, оның техникалық шарттарға сәйкестігін тексеру

;

жабдықтың берілген жұмыс режимін ұстап тұру;

жабдықты баптауға және жұмысындағы кінәраттарды жоюға қатысу;

ақ клерлеуді дайындау сапасын және жаю бөлімшесінің жұмысын бақылау;  
құмшекерді жаюға тапсырған кезде белгіленген есеп пен есептеме жүргізу;  
технологиялық режиммен белгіленген тығыздық пен температураны сақтай отырып  
, шақпақ қант өндірісінде құмшекерден шәрбат пен клеср дайындаудың процесін жүргізу;

клер араластырғыштарға қанттың, судың, шақпақ қант өндірісінің шайындыларының және будың берілуін реттеу;

клер араластырғышына басқа қоспаларды араластырмау;

електердің, шпагат ұстағыштардың, сорттау қондырғылардың және торлардың қалыпты жұмысын, тиісті шәрбат пен клерс дайындау үшін құмшекердің сапасына қарай дұрыс берілуін қамтамасыз ету.

466. Білуге тиіс:

жаю бөлімшесінде ақ клер алудың технологиясы және өндіріс процесі;

технологиялық режимнің параметрлерін реттеу тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтардың, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы;

құмшекерді жаюға берген кезде белгіленген есеп және есептеме жүргізу тәртібі.

### **8-параграф. Қант өндірісіндегі басқару пультінің операторы, 3-разряд**

467. Жұмыс сипаттамасы:

құмшекер немесе шақпақ қант өндірісі учаскесінің өндірістік станцияларының талаптары мен параметрлерін сақтай отырып, станцияның өзара әрекет ететін барлық агрегаттарының тоқтаусыз және нақты жұмысын қамтамасыз ету кезінде дистанциялық автоматтық басқару пультіне қызмет көрсету;

аспаптардың (өлшегіш, реттегіш, атқарушы құрылғылардың және дистанциялық тапсырғыштардың) көрсеткіштерін қадағалау;

қызмет көрсететін агрегаттардың жұмысы туралы жазбалар жүргізу.

468. Білуге тиіс:

электр техника, химия және физика негіздері;

қызмет көрсететін агрегаттардың құрылғысы және жұмыс істеу принципі;

өндіріс процесінің технологиялық схемасы;

өндіріс станцияларында технологиялық режимнің параметрлері.

### **9-параграф. Қант өндірісіндегі басқару пультінің операторы, 4-разряд**

469. Жұмыс сипаттамасы:

құмшекер немесе шақпақ қант өндірісінің негізгі учаскелерінің өндірістік станцияларының талаптары мен параметрлерін сақтай отырып, станцияның өзара

әрекет ететін барлық агрегаттарының тоқтаусыз және нақты жұмысын қамтамасыз ету кезінде дистанциялық автоматтық басқару пультіне қызмет көрсету;

аспаптардың (өлшегіш, реттегіш, атқарушы құрылғылардың және дистанциялық тапсырғыштардың) көрсеткіштерін қадағалау;

аппараттарды, агрегаттар мен аспаптарды шұғыл қосу, қайта қосу және сөндіру;

релелі қорғау, автоматика, сигнализация мен екінші коммутацияның жекелеген аспаптарын баптау және ақауларын жою.

470. Білуге тиіс:

электроника, электр техника, химия және физика негіздері;

қызмет көрсететін аппараттардың, агрегаттардың, автоматтық схемалардың, релелі қорғау аспаптарының және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы;

учаскенің өндірістік процесінің технологиялық схемасы және технологиялық режимінің параметрлері.

## **10-параграф. Қант өндірісіндегі басқару пультінің операторы, 5-разряд**

471. Жұмыс сипаттамасы:

бас басқару пультінен құмшекер немесе шақпақ қант өндірісі учаскесінің өндірістік процестерін басқару;

агрегаттың, станциялардың, учаскелердің жұмысындағы технологиялық ақаулардың алдын алу, анықтау және жою;

релелі қорғау, автоматика, сигнализация мен екінші коммутацияның жекелеген аспаптары жұмысының ақауларын жою.

472. Білуге тиіс:

автоматтың схеманы салу принципі;

релелі қорғау, автоматика, сигнализация мен екінші коммутация аспаптарының теңшеу параметрлері;

өндірістік учаскелердің жұмыс істеу кестесі;

учаскелердегі өндірістік процестердің технологиялық схемасы және технологиялық режимдерінің параметрлері.

## **11-параграф. Қант өндірісіндегі басқару пультінің операторы, 6-разряд**

473. Жұмыс сипаттамасы:

командалық-бағдарламалаушы панельдердің көмегімен қант өндірісінің өндірістік процестерін басқару;

бақылау-өлшеу жүйелері мен қосымша өлшегіш кешендердің көмегімен қажетті технологиялық режимді орындау және қанттың берілген физикалық және сапалы параметрлерін қамтамасыз ету;

технологиялық процестің барлық сатысын басқару және қант өндірісінің барлық учаскелерінің жұмысын үйлестіру;

қанттың шығымын, шикізат пен материалды шығындау нормаларының сақталуын бақылау.

474. Білуге тиіс:

қант өндірісінің барлық учаскесіндегі өндірістік процестердің технологиялық схемасы мен технологиялық режимдерінің параметрлері;

қант өндірісі учаскелерінде жұмыс станциялардың, терминалдар мен дистанциялық басқарылатын станциялардың қызмет көрсететін жабдықтарының құрылғысы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының, шағын процессорлы бақылаушылардың жұмыс істеуі;

қант өндірісін басқару жүйесін пайдалану тәртібі, шағын процессорлы бақылаушылар арқылы түзеуші командалар мен ақпараттарды енгізу тәртібі;

бақылау-ізвестіру жүйелері мен құрылғыларынан келетін хабарлардың тізімі.

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

## **12-параграф. Қызылша кесуші, 2-разряд**

476. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті қызылша кесушінің басшылығымен қызылша жоңқаларын алу үшін қызылшаны қызылша кескіштерде кесу;

пышақ рамалары жиынтығын және құралдарды дайындау;

қызылша кескіштер мен жетекті механизмдердің жұмысын қадағалау;

қызылша кескіштер мен жетекті механизмдердің жоспарлы-алдын ала жөндеулерін жүргізуге қатысу.

477. Білуге тиіс:

қызылша жоңқаларын алу технологиялық процесінің негіздері;

жоңқа сапасына қойылатын талаптар;

пышақ рамалары жиынтығын таңдау және оларды қызылша кескіштерге орнату тәртібі;

қызылша кескіштер мен жетекті механизмдердің жұмыс істеу принципі.

## **13-параграф. Қызылша кесуші, 4-разряд**

478. Жұмыс сипаттамасы:

қызылша жоңқаларын алу үшін қызылшаны қызылша кескіште кесу;

қолданылатын пышақтардың сапасын тексеру, пышақтарды рамаларға жинақтау және оларды аспаптар мен шаблондар бойынша қызылша кескіштерге орнату;

өңдеуге келіп түсетін қызылшаның сапасына қарай пышақтарды көтеруді реттеу;

қызылшаны кесудің режимін таңдау;



қызылша жоңқаларының диффузия аппаратына келіп түсуін реттеу;  
қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды жою;  
қызылша кескіштер мен жетекті механизмдердің жоспарлы-алдын ала жөндеулерін жүргізу.

479. Білуге тиіс:

қызылша жоңқаларын алу технологиясы;  
пышақ сапасына қойылатын талаптар, оларды қайрау тәртібі;  
әртүрлі сапалы қызылшадан қызылша жоңқаларын алу шарттары;  
қызылша жоңқаларын қантты ажырату технологиясының негіздері;  
қызылша кескішке қосылып кеткен бөгде заттарды алып тастау;  
қызылшаны қызылша кескіште кесу режимін қолмен және автоматты реттеу.

#### **14-параграф. Сынама іріктеу қондырғының операторы, 3-разряд**

480. Жұмыс сипаттамасы:

нақты ластануын анықтау үшін автомашиналардан және теміржол вагондарынан механикаландырылған тәсілмен қызылша сынамаларын іріктеу;

сынама іріктейтін қондырғылардың негізгі және қосалқы механизмдеріне қызмет көрсету;

қызылша тиелген автомашина немесе теміржол вагондарын сынама іріктеу үшін дұрыс қойылуын қадағалау;

сынама іріктеу қондырғыларының қызмет көрсететін механизмдері жұмысындағы ақауларды жою.

481. Білуге тиіс:

сынама іріктейтін қондырғының қызмет көрсететін механизмдерінің жұмыс істеу принципі, басқару және реттеу;

сынама іріктеу тәртібі және қызылшаның сынамасын іріктеуге қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтардағы ақаулардың себептері және оны жою тәсілдері, электр техника мен слесарлық іс негіздері.

#### **15-параграф. Утфелді қайнату аппаратшысы, 2-разряд**

482. Жұмыс сипаттамасы:

құмшекер немесе шакпақ қант өндірісінің вакуум-аппараттарында утфелді қайнату бойынша қосымша жұмыстар орындау;

сынамаларды іріктеу;

аппаратқа берер алдында шәрбат пен қойылтпаны қыздыруды бақылау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін қадағалау;

жоғары білікті утфел қайнату аппаратшысының басшылығымен күрделі жұмыстарды орындау.

483. Білуге тиіс:

утфелдерді қайнату технологиясы мен режимі туралы жалпы мәліметтер;

қызмет көрсететін жабдықтар мен бақылау-өлшеу аспаптарының міндеті, жұмыс істеу принципі, физикалық-химиялық қасиеті және утфелдерді қайнату кезінде қосалқы материалдардың шығындалу нормалары.

## **16-параграф. Утфелді қайнату аппаратшысы, 4-разряд**

484. Жұмыс сипаттамасы:

қант қызылшасы өндірісінде және шала өңделген қантты өңдеу кезінде сыйымдылығы әртүрлі вакуум-аппараттарда екінші және үшінші кристалданған утфелді қайнату процесін жүргізу;

аппаратқа қойылтпа мен будың берілуін реттеу;

аппаратты қосу және сұйылтуды ұстап тұру;

кристалдардың пайда болу және жетілдіру процесін жүргізу;

төгу алдында кристалл массасын қойылту;

утфелдің дайын болғанын айқындау;

утфелді аппараттан утфел араластырғыштарға құю;

утфелдің аппаратта қайнау процесін, жабдық пен бақылау-өлшеу аспаптарының дұрыстығын бақылау.

485. Білуге тиіс:

қант зауытының кристалдау бөлімшесінің технологиялық схемасы;

қантты кристалдау және сірнені жасалу технологиясының негіздері;

қайнату процесінде алынатын шикізаттың (қайнатуға келіп түсетін қант өнімдері) және дайын өнімнің физикалық және химиялық қасиеті;

утфелді қайнату технологиясы;

жабдықтардың және бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы;

вакуум-аппараттардың жұмысындағы ақаулардың түрлері және оны жоюдың тәсілдері;

шикізатқа, жартылай дайын өнімге және дайын өнімге қойылатын талаптар.

## **17-параграф. Утфелді қайнату аппаратшысы, 5-разряд**

486. Жұмыс сипаттамасы:

құмшекер өндірісінде сыйымдылығы әртүрлі вакуум-аппараттарда алғаш кристалданған утфелді қайнату процесін жүргізу;

өнімдер мен буды аппаратқа беру және келіп түсуін реттеу;

аппаратты қосу және сұйылтуды ұстап тұру;

кристалл арасындағы қойылтпаны жұқарта отырып, арту коэффициентін, қыздыру температурасын және сұйылту дәрежесін сақтай отырып, кристалдардың пайда болу және жетілдіру процесін реттеу;

құю алдында кристалл массасын қойылту;

аппараттардағы температураны реттеу;

утфельдің дайын болғанын айқындау;

утфелді аппараттан утфел араластырғыштарға құю;

вакуум-аппараттар жұмысының кестесін және жылу режимін сақтау;

жабдықтың жұмысын бақылау және оның жұмысындағы кінәраттарды жою;

вакуум-аппараттарды жұмысын есепке алу бақылау.

487. Білуге тиіс:

кант өндірісінің технологиялық схемасы;

кант зауытының кристалдау бөлімшесінің міндеті мен рөлі;

вакуум-аппараттардың, қосалқы жабдықтар мен бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы;

вакуум-аппаратқа қызмет көрсету кезінде жұмыс орнындағы еңбектің озат әдістері;

вакуум-аппараттардың жұмыс кестесі;

вакуум-аппараттардың жұмысын есепке алу және бақылау негіздері.

## **18-параграф. Утфелді қайнату аппаратшысы, 6-разряд**

488. Жұмыс сипаттамасы:

процесті автоматтандырылған басқару жүйесімен құмшекер өндірісінде және шақпақ әрі азық утфелдерін өндіруде сыйымдылығы әртүрлі алғаш кристалданған утфелдерді қайнату процесін жүргізу;

автоматика мен бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен температуралық режимді реттеуді және аппараттарда қайнату процесін бақылауды қамтамасыз ету;

жабдықтың жұмысын тексеру және оны баптау;

технологиялық журналда есеп және жазбалар жүргізу.

489. Білуге тиіс:

процесті автоматтандырылған басқару жүйесімен вакуум-аппараттарда утфельдерді қайнату технологиясы;

вакуум-аппараттардың, қосалқы жабдықтардың және утфелді қайнату процесін автоматтандырылған басқару жүйесінің құрылғысы және кинематикалық схемасы;

вакуум-аппараттардың жұмысындағы кінәраттарды анықтау және жою тәсілдері, оларды баптау тәсілдері.

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

## **8-тарау. Май - тоңмай өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Ағарту топырағын өндіру қондырғысының аппаратшысы, 4-разряд**

491. Жұмыс сипаттамасы:

ағарту топырағын активациялау процесін жүргізу;

активацияланбаған ағарту топырағы мен концентрацияланған күкірт қышқылын қабылдап алу;

активацияланбаған топырақтан су пульпасын әзірлеп және оны күкірт қышқылын насоспен активаторға беру;

қоспаны активаторда балқымалау;

балқымалаудың технологиялық процесін қадағалау;

процесті балқымалауға бу жіберу жолымен реттеу;

сынаманы іріктеу және талдау;

ағарту топырағын сумен декантаторде шаю;

шайылған ағарту топырағын насоспен рамалы сүзгі-пресске беру, преста жуу және сүзу;

престі бөлшектеп және құрастыра отырып үрлеу және тазалау;

ағарту топырағын табаға салып кептіру шкафтарына қою, кептіру шкафтарындағы кептіру мен оның босатылуын қадағалау;

кептірілген ағарту топырағы ұнтақтау және активацияланған топырақты жәшіктерге салу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою, оларды тазалау және майлау.

492. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы мен жұмыс принципі;

әртүрлі ағарту топырағын активациялау кезіндегі технологиялық схеманы және жұмыс режимдері;

өңделетін тағамдардың негізгі қасиеттерін және қолданылатын химикаттар;

сынаманы іріктеу және талдау жүргізу тәртібі.

### **2-параграф. Аппаратшы-комплекторшы, 4-разряд**

493. Жұмыс сипаттамасы:

маргаринге жылдам балқитын, тығыз консистенция беру үшін маргарин массасын вакуумді-комплекторларда механикалық (пластикалық) өңдеу процесін жүргізу;

агрегатты қосу және тоқтату;

массаны өңдеу процесін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері және жүйедегі вакуум мен судың температурасы, жаңқаның қалыңдығы, вакуум-комплектордан шығатын маргариннің температурасы бойынша қадағалау; агрегатты жылыту үшін берілетін суды, вакуум-насос жұмысын реттеу; маргаринді қораптарға, жәшіктер мен бөшкелерге салу; вакуум-комплекторды жинау, жуу және зарарсыздандыру.

494. Білуге тиіс:

маргаринді механикалық өңдеу технологиясы;  
вакуум-комплектордың, насадкалардың құрылымы;  
маргариннің сапасына қойылатын талаптар;  
бақылау-өлшеу аспаптарының түрлері мен нысаны.

### **3-параграф. Бояушы ерітінділерді жасаушы, 3-разряд**

495. Жұмыс сипаттамасы:

сабының иісті негізін бояуға және тауарлы түр беруге арналған бояғыштарды, иісті заттар мен басқа да қоспаларды жасау;

бояғыштар мен басқа да материалдарды қоймадан қабылдап алу;

ерітінділерді берілген рецептура мен эталондар бойынша жасау, өлшеу және сүзу;

қоспа жасаудың технологиялық режимі мен компоненттердің араластырғыштарға беру жылдамдығын реттеу;

қоспаның дайындығы мен сапасын бақылау;

қоспаларды өлшеуіштерге, дозаторларға беру немесе дайын өнімді өлшеуіш тараға бөліп құю және пилірлеу агрегаттарына немесе иіс сабын өндіретін автоматтандырылған ағынды желінің үздіксіз жұмыс істейтін шнек-араластырғыштарына беру;

келіп түскен материалдарды есепке алу.

496. Білуге тиіс:

бояғыштарды, иісті заттар мен иіс сабынның басқа да қоспа компоненттерінің негізгі физикалық-химиялық қасиеттері;

иіс сабын негізіне қосылатын қоспалардың сұрыптары мен нормасы;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымын және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс принципі.

### **4-параграф. Вакуум-кептіру қондырғысының аппаратшысы, 5-разряд**

497. Жұмыс сипаттамасы:

сабын негізін кептіру және салқындату, сабынды вакууммен қалыптау процестерін жүргізу;

вакуум-кептіру қондырғысын іске қосуға дайындау, іске қосу және тоқтату;

сабын негізін қоректендіруші бакка беретін вакуум-насосстардың, насосстардың және вакуум-тозаңдату аппаратының, жұмысын, дуплекс-шнек-престің өнімділігін реттеу;

қондырғының жұмыс режимін май қышқылының берілген құрамына және шығарылатын сабынның зертханалық талдау нәтижелеріне қарай реттеу;

технологиялық процестің, дайын өнімнің техникалық шарттарға сәйкес болуын бақылау;

темперир колонкасындағы бу мен сабынның қысымын, тозаңдату башнясындағы, сепараторлардағы және барометриялық конденсатордағы қалдық қысымды, тозаңдату башнясына келіп түсетін сабынның температурасын, дуплекс-шнек-престен кететін суды, электр қозғағышқа түсетін жүктемені қадағалау;

будың қысымы мен температураны реттеу;

темперирлеу колонкасын жуу, қондырғыны профилактикалық қарау және тазалау;

техникалық құжаттаманы және сабын негізі шығысының есебін жүргізу.

498. Білуге тиіс:

жабдықтың, қолданылатын бақылау-өлшеу және дабыл беру аспаптарының мен автоматика құралдарының құрылымын, нысанын, пайдалану және қызмет көрсету тәртібі;

вакуум алу схемасы;

берілген рецептурадағы сабынды өңдеудің технологиясы мен режим параметрлерінің мәні.

## **5-параграф. Генераторшы, 5-разряд**

499. Жұмыс сипаттамасы:

сулы газды газ генератор қондырғыларында су буының көмірге әсер етуі арқылы алу процесін жүргізу;

газ генератор қондырғысының генераторын, скруббер мен арматураны қарау және қосуға дайындау;

оттық торшаның, генератор трубалары шықпа саңылауларының тазалығын, ауа және газ жабындарының, труба мен фланцы қоспаларының тығыздығын, насосстар мен ауа үрлеуіштердің тазалығын тексеру;

антрацитті, кокспен басқа да технологиялық шикізатты қабылдау, оны газогенераторға салуға және түсіруге дайындау;

газогенераторды тұтату;

суды, ауаны және буды беру;

генераторды, скрубберді, ауа үрлеуді, насосстарды, автоматиканы және блоктаушы құрылғылар мен қондырғының басқа да құрылғыларын қосу және орларға қызмет көрсету;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша будың қысымын, газ бен судың температурасын қадағалау;

газдандыру технологиялық процесі фазаларын регламентке сәйкес кезектеу жолымен сулы газ алу, процесті қолмен немесе газ генератор қондырғысының автоматты басқару құралдарының көмегімен реттеу;

сулы газды скрубберлерде алдын ала тазалау және салқындату, оны газгольдерге беру;

генераторды күлсіздендіру және күлді үй-жайдан қолмен немесе механика көмегімен шығару;

алынған сулы газдың суытылуын, жабдық пен коммуникацияның жарамдылығын қадағалау;

сулы газ ағынына жол бермеу;

скруббердің жылу режимін реттеу;

генератордың сулы қаптамасына қызмет көрсету;

ұсақ ақауларды жою;

аппаратура мен коммуникацияларда жарылыс қауіпті қоспаның пайда болу мүмкіндігінің алдын алу;

шикізат шығысының есебі мен техникалық құжаттаманы жүргізу.

500. Білуге тиіс:

сулы газ алу технологиясын және режим параметрлері;

сулы газдың, сутегінің қасиеттері мен нысаны;

антрацит пен кокс маркалары;

суға, буға қойылатын талаптар;

су мен будың технологиялық процесс барысына әсер ету принципі;

сулы газдың, сутегінің сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы;

құбыр схемасы;

бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс принципі.

## **6-параграф. Генераторшы, 6-разряд**

501. Жұмыс сипаттамасы:

сулы газды әртүрлі жүйедегі газ генераторларында алу процесін жүргізу;

газ генератор қондырғысының, скруббердің, ауа үрлеудің, насостардың, автоматиканы және блоктаушы құрылғылар мен қондырғының басқа да құрылғыларының, бақылау-өлшеу аспаптарының іске қосуға дайындығын, аппаратура мен құбырлардың герметикалылығы мен жарамдылығын, басқару және автоматика құралдарының жұмысын тексеру; жабдықты іске қосу және жұмысын реттеу, басқару және автоматика

жүйесін реттеу;

газогенераторға салынатын отынның саны мен сапасы жөніндегі технологиялық нормалардың сақталуын бақылау;

сулы газ құрамын және оның белгіленген нормаларға сәйкестігін зертхана талдауы нәтижелері мен қарапайым құралдар бойынша анықтау;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша будың қысымын, газ бен судың температурасын қадағалау;

газдандыру технологиялық процесі фазаларын регламентке сәйкес кезектеу жолымен сулы газ алу, процесті қолмен немесе газ генератор қондырғысының автоматты басқару құралдарының көмегімен реттеу;

учаскенің жұмысын сутегін өндіру және сулы газ бен сутегін тазалау жөніндегі учаске жұмысымен үйлестіру;

аппаратура қондырғы коммуникацияларының герметикалылығын сынауға қатысу;

генератор қондырғысы орнында еңбек қауіпсіздігі және өрт қауіпсіздігі тәртібін орындалуын бақылау.

502. Білуге тиіс:

сулы газ өндірісі технологиясы, оның құрамы, қоспа түрлері, олардың сутегін алуға және оның сапасына әсері және режим параметрлері;

жабдықтың және автоматика құралының жұмысын реттеудің тәртібі;

газ бен ауа қоспасының жарылыс қаупі шектерін, газ қауіпті жерлерде жұмыс істеу тәртібі.

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

## **7-параграф. Гидраттау аппаратшысы, 3-разряд**

504. Жұмыс сипаттамасы:

майды гидраттау және шикі фосфатидтерді алу процесін біліктілігі анағұрлым жоғары гидраттау аппаратшысының басшылығымен жүргізу;

араластырғыш-дозатордың, сепаратордың, коагулятордың, үздіксіз жұмыс істейтін тұндырғыштың, вакуум-насостарының, сүзгі-престің және тағы басқа жабдықтардың жұмысын қадағалау;

сынама іріктеу;

шикізат пен дайын өнім есебін жүргізу.

505. Білуге тиіс:

гидратталған майды және шикі фосфатидтерді алу үшін майды сумен және бумен өңдеу технологиясы негіздері;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері түрлері мен нысаны, қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс принципі мен пайдалану тәртібі;

гидраттау бөлімшесіндегі коммуникациялардың орналасу схемасы;



сынама алудың әдісі мен тәртібі.

## **8-параграф. Гидраттау аппаратшысы, 5-разряд**

506. Жұмыс сипаттамасы:

майды гидраттау және фосфатидті концентрат алу процесін жүргізу;

негізгі және қосалқы жабдықты қосу және тоқтату, гидраттаудың технологиялық режимін баптау;

жабдықтың жұмысын көзбен және бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қадағалау;

майдың, судың, будың температурасы мен қысымын аспаптардың көрсеткіштері бойынша, май мен судың шығысын ротаметр бойынша, гидратталған майдың сапасын зертханалық талдау нәтижелері бойынша және органолептикалық, жинағыштар мен аппараттардағы май мен судың деңгейін қадағалау;

технологиялық режим нормаларынан ауытқу себептерінің алдын алу, анықтау және жою.

507. Білуге тиіс:

гидратталған май мен фосфатидтерді алу үшін майды сумен және бумен өңдеу технологиясы;

майлардың түрлері, сұрыптары мен физикалық-химиялық қасиеттері;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы.

## **9-параграф. Гидрогенизаторшы, 4-разряд**

508. Жұмыс сипаттамасы:

майларды гидрогенизациялаудың жекелеген операцияларын жүргізу;

автоклавтарды маймен толтыру;

майларды автоклавқа салу алдында жылыту және автоклавтарда берілген температураға дейін қыздыру;

катализаторды автоклавтарға технологиялық нұсқаулықта белгіленген мөлшерде беру;

компрессорды қосу және тоқтату, циркуляциондық жүйені сутегімен үрлеу, май линияларын үрлеу;

дайын саломасты тұндырғышқа, қойма ыдыстарына құю;

циркуляциондық сутегі аппараттарына, май ұстауыштарға, компрессорларға қызмет көрсету;

жұмысталған катализаторды тұндырғыштан түсіру және оны регенерациялауға беру

509. Білуге тиіс:

автоклавтардың құрылымы және циркуляциондық сутегін, насостар мен компрессорларды пайдалану тәртібі;  
гидрогенизациялау цехінің коммуникацияларының схемасы.

## **10-параграф. Гидрогенизаторшы, 5-разряд**

510. Жұмыс сипаттамасы:

майларды гидрогенизациялаудың технологиялық процесін біліктілігі анғұрлым гидрогенизаторшының басшылығымен жүргізу;

автоклав цехын қосуға дайындау;

автоклавтарға, жылу ауыстырғыштарға, сутегі компрессорларына, сутегін тазарту жүйесіне, ортадан тепкіш және плунжерлік насостарға, араластырғыштарға, сүзгілер мен гидрогенизациялау цехының басқа да жабдықтарына қызмет көрсету;

майдың біркелкі берілуін қамтамасыз ету;

катализаторды қалпына келтіру және сутегі ең оны автоклавтарға беру;

автоклавтардағы және құбырлардағы қысымды, температураны және аппараттардағы майдың деңгейін қадағалау;

компрессорды қосу және тоқтату, циркуляциондық жүйені сутегімен үрлеу, май линияларын үрлеу;

дайын саломасты тұндырғышқа, қойма ыдыстарына құю;

циркуляциондық сутегі аппараттарына, май ұстауыштарға, компрессорларға қызмет көрсету;

жұмысталған катализаторды тұндырғыштан түсіру және оны регенерациялауға беру ;

механикаландыру құралының, бақылау-өлшеу аспаптарының және автоматика көмегімен майларды гидрогенизациялау прессін гидрирлендіретін өнімді араластыру, суыту немесе жылыту, суық майды айдау немесе бу беру жолымен реттеу;

катализатор мен сутегінің санының белгілі бір арақатынасын ұстау;

сынама іріктеу және оны талдау;

автоматты үрлеу жүйесінің жұмысын тексеру;

жұмысталған сутегін тазарту.

511. Білуге тиіс:

түрлі майларды гидрогенизациялау және жұмысталған сутегін тазартудың технологиясы мен режимі параметрлері;

автоклавтардың, сутегін тазарту және циркуляциялау аппараттары мен автоклав цехының басқа да жабдықтарының құрылымын, құрылымдық ерекшеліктерін, пайдалану тәртібі;

гидрирлендіретін майлардың қасиеттерін мен сортаменті;

майларға, катализаторуға және сутегіне қойылатын талаптар;

тағамдық және техникалық саломас сапасына қойылатын талаптар;  
сынама іріктеу және оны талдау әдістері;  
бақылау-өлшеу аспаптарының және автоматика құралдарының жұмыс принципі.

## **11-параграф. Гидрогенизаторшы, 6-разряд**

512. Жұмыс сипаттамасы:

майларды үздіксіз және кезеңдік әдіспен гидрогенизациялаудың технологиялық процесін жүргізу;

автоклав цехының іске қосуға дайындығын: жабдықтың жарамдылығын, барлық аппараттар мен құбырлардың герметикалылығын тексеру;

автоклавтарға енгізілетін катализатордың санын, олардың белсенділігіне, гидрирлендірілетін майдың түріне және сутегінің санына қарай анықтау;

газгольдердегі сутегінің сапасын бақылау;

автоклав цехын қосу және тоқтату;

гидрогенизациялау процесі технологиялық режимінің параметрлерін белгілеу және ұстау;

соңғы өнімді балқыту температурасын автоклавқа берілетін катализатор мен сутегінің санын өзгерту жолымен реттеу;

келіп түскен майлар мен дайын саломас сапасын көзбен және зертхана талдаулары бойынша бақылау;

катализатордың уақытында қалпына келтірілуін және циркуляционды сутегін тазалау жүйесінің жұмысын бақылау.

513. Білуге тиіс:

автоклав цехының жарамдылығын тексеруді, іске қосу және тоқтатудың тәртібі;

гидрирлендірілетін майды үздіксіз және кезеңдік әдіспен өндірудің технологиялық схемасы;

жабдықты және автоматика құралдарының жұмыс және пайдалану тәртібі;

катализатордың, сутегінің қасиеттерін және оларға қойылатын талаптар;

өндірісті бақылау және автоклавқа берілетін катализатор мен сутегінің санын анықтау әдістері.

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

## **12-параграф. Глицеринді ион алмастырып тазалау аппаратшысы, 5-разряд**

515. Жұмыс сипаттамасы:

глицеринді суларды бейтараптандыру және ион алмастырғыш шайырларды ион алмастырғыш аппараттарда регенерациялау процесін жүргізу;

глицеринді суларды бейтараптандыру және ион алмастырғыш шайырларды регенерациялауға арналған ерітінділерді белгіленген рецептура бойынша дайындау;

глицеринді суды насоспен бейтараптандыру ыдысына беру, оны кальций қышқылды гидрат ерітіндісімен өңдеу және кейіннен сүзу;

бейтараптандыру процесін бос сілтілікті титрлеу әдісімен бақылау;

ион алмастырғыш аппараттарды регенерацияға дайындау: глицериннен жуу және шайырды қопсыту;

регенерациялау ерітіндісін катионитті және анионитті шайыр қабаттары арқылы алмастырғыш аппараттардан өткізу;

сүзгіден шығатын ерітінді концентрациясын титрлеу әдісімен анықтау;

ион алмастырғыш шайырларды регенерациялау ерітіндісінен тұзсыздандырылған сумен жуу;

шайырдың жуылу толықтығын ерітінді сынамасын титрлеу арқылы анықтау;

шайыр қабатын регенерациядан кейін тұзсыздандырылған су ағынымен қопсыту;

катионалмастырғыш шайырдан түзілген бояушы заттар мен шайыр дәніне шөккен кальцийлі сабынды катионитті шайырды екі еселеп регенерациялау әдісімен кетіру;

ерітінділердің, судың, будың, глицеринмен басқа да материалдардың берілуін басқару пультінен реттеу;

ион алмастырғыш аппараттардың, сүзгілердің, өлшеуіштердің, насостар мен учаскедегі басқа да жабдықтардың жұмысын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қадағалау және бақылау;

ерітінділерді жасау, глицеринді суларды бейтараптандыру және ионитті шайырды регенерациялау процестерінің дұрыстығын айқындау үшін сынама алу;

ион алмастырғыш аппараттар мен жарық беру сүзгілерінің таратып бөлу құрылғыларын тазалау;

сүзгілерді жуу;

шламды пісіру және қалдықтарды басқа цехтарға немесе қоймаға тапсыру;

ион алмастырғыш аппараттардың жаңа шайырмен қайта зарядтауға қатысу, шайырды салуға дайындау;

шикізаттың жұмсалуын есептеу.

516. Білуге тиіс:

глицеринді суларды бейтараптандыру және ион алмастырғыш шайырларды регенерациялау процесі технологиясы;

өңделетін өнімдер мен қолданылатын химиялық заттардың қасиеттері;

жарық беру сүзгілерінің, ион алмастырғыш аппараттардың, компрессорлардың, вакуум-насосстар мен қызмет көрсететін басқа да жабдықтың құрылымы, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс принципі;

күшті тұзды қышқыл және каустикалық содамен жұмыс істеуді және олардан ерітінді жасау тәртібі.

### **13-параграф. Глицеринді ион алмастырып тазалау аппаратшысы, 6-разряд**

#### 517. Жұмыс сипаттамасы:

глицериннің динамитті және жоғары сұрыптарын өндіру процесін тазартылған глицеринді суды концентрациялаумен терең ион алмастырғыш тазарту әдісімен жүргізу;

ион алмастырғыш және вакуумды буландыру қондырғыларының іске қосуға дайындығын тексеру;

қондырғыларды баптау және іске қосу;

глицеринді суды және бояушы заттар сорбциясын суыту;

ұсақ дисперсті бөлшектерді глицеринді суды тоңазытқыш пен мөлшерлегіш сүзгі арқылы өткізу жолымен кетіру;

глицеринді суда еріген тұздарды кетіру;

глицеринді суды тазартылған ион алмастырғыш шайырмен үздіксіз жұмыс істейтін үш корпуслы қондырғыда концентрациялау процесін жүргізу;

автоматты реттеуіштерді, вакуум-қондырғыларын реттеу және қажетті концентрациядағы дайын өнімді алуға арналған аппараттардың технологиялық режимі мен жұмысын баптау;

катионитті және ионитті аппараттардан кейін глицеринді су мен дайын глицерин сынамасын іріктеп алу;

глицеринді суды ион алмастырғыш шайырмен тазартудың тиімділігін және дайын глицериннің концентрациясын анықтау;

тазартылған глицеринді судағы тұзды есептеу;

сүзгіні тазалау дәрежесінің төмендеу және жұмысшы сүзу мен регенерация жүргізуді тоқтату қажеттігін анықтау;

аппараттарды, регенерациялау ерітіндісі компоненттерін, суды және басқа да материалдарды салуға арналған ион алмастырғыш шайыр көлемін, тазартылған глицеринді суды алу сәтін анықтау;

тұзсыздандырылған судың химиялық тазалығы деңгейін тексеру;

бейтараптандыру және регенерациялауға арналған ерітінділердің жасалуын, глицеринді суды бейтараптандыру және ион алмастырғыш шайырларды ион алмастырғыш аппараттарда регенерациялау процестерінің жүргізілуін бақылау;

ион алмастырғыш аппараттардың глицериннен толық жуылуын, ион алмастырғыш шайырларды регенерациялаудың аяқталғанын тексеру;

технологиялық режим нормаларынан ауытқу себептерінің алдын алу және жою;

глицериннің динамитті және жоғары сұрыптарын өндіру және тазартудың технологиялық процесінің барлық циклдарына басшылық ету;

дайындау, ион алмастырғыш тазарту және глицеринді суды концентрациялау учаскелерінің жұмысын үйлестіру.

#### 518. Білуге тиіс:

глицеринді суларды ион алмастырғыш тазартудың және ион алмастырғыш шайырларды регенерациялаудың технологиялық схемасы;  
тазартылған глицеринді суды концентрациялау технологиясының мәні;  
ион алмастырғыш шайыр мен глицеринді судың негізгі физикалық-химиялық қасиеттері мен химиялық құрамы;  
динамитті және жоғары сұрыпты глицеринге арналған стандарттар;  
тазартылған глицеринді судың, көмекші аппараттардан алынған тұзсыздандырылған судың тазалық деңгейін анықтау әдістері;  
тазартылған глицеринді судың тұз құрамын, регенерациялау ерітіндісі компоненттерін анықтау жөніндегі есептер әдістемесі;  
глицерин концентрациясын, су ерітіндісіндегі глицерин көлемін рефракция және ареометр бойынша анықтау әдістері.

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

#### **14-параграф. Дезодорациялау аппаратшысы, 4-разряд**

520. Жұмыс сипаттамасы:

өңделген майды кезеңді және үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда алу мақсатымен майларды дезодорациялау процесін жүргізу;

дезодораторға майды толтыру, лимонды қышқылды су ерітіндісін қосу;

бурэжекторлы қондырғыны қосу, тоқтату және оның жұмысын реттеу;

барометриялық конденсаторлардың сумен біркелкі қоректендірілуін қамтамасыз ету

;

кететін судың, май тоңазытқыштағы вакуумның берілген температурасын ұстап тұру;

дезодорация дәрежесін және процестің аяқталуын органолептикалық әрі бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша анықтау;

дезодорация процесінің технологиялық режимін реттеу;

хош иісті погондардың тамшы ұсатқыштан жүйелі құйып алу;

майды суыту;

вакуумді түсіру және дезодоратты труба құбыры арқылы май қоймасына жіберу;

майдан сынама алу;

дезодорация және майды металдан тазарту процесін жақсарту үшін қажетті лимон қышқылының көлемін есептеу.

521. Білуге тиіс:

түрлі майларды дезодорациялау процесінің технологиясы мен режим параметрлері;

дезодорацияланған май сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтың және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы мен пайдалану тәртібі;

технологиялық режимді бақылау және реттеу әдістері;  
сынама алу тәртібі;  
дезодорациялау процесінің аяқталғанын органолептикалық анықтау тәсілдері;  
лимон қышқылының концентрациясы мен көлемін есептеу тәртібі.

### **15-параграф. Жуу заттары қоспасын жасаушы, 4-разряд**

522. Жұмыс сипаттамасы:

майлы ұнтақ тектес және тазартушы заттарды жасау процесін жүргізу;  
келіп түсетін шикізаттың сапасын көзбен және химиялық талдау нәтижелері бойынша анықтау;

араластырғышқа компоненттерді тиісті рецептура мен белгіленген кезектілік бойынша салу;

қоспаны жылыту, композицияның ылғалдылығын түзету;

қоспаның дайындалуын және дайын болу процесінің барысын бақылау;

қоспаны гомогенизациялау және оны тозаңдатуға беру;

тасымалдау құралдарына, дозаторларға, таразыларға, араластырғыштарға, гомогенизаторларға қызмет көрсету;

сынама алу;

шикізаттың есебін жүргізу.

523. Білуге тиіс:

майлы ұнтақ тектес және тазартушы заттарды жасау технологиясы;

шикізаттың сапасына қойылатын талаптарды және оның сапасын бағалау әдістері;

қызмет көрсететін тасымалдау құралдарының, дозаторлардың, таразылардың, араластырғыштардың, гомогенизаторлардың, бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы мен пайдалану тәртібі.

### **16-параграф. Жуу заттарының негізін дайындаушы, 3-разряд**

524. Жұмыс сипаттамасы:

сода, тұз ерітіндісін, канифоль балқымасын және басқа да құрамдарды жасау;

ерітінділердің концентрациясын және балқыма компоненттерінің ара қатынасын есептеу;

шикізатты, көмекші материалдарды қабылдау, олардың есебін жүргізу және ыдыстарға толтыру;

компрессорларды, тасымалдау құралдары мен дайындау учаскесінің басқа да жабдықтарын қосу, тоқтату және оларға қызмет көрсету;

ерітінділердің концентрациясын, балқыманың құрамын бақылау және олардың концентрациясын түзеу;

дайындалған майларды, балқыма мен ерітінділерді қайнату цехының өлшеуіштеріне беру.

525. Білуге тиіс:

балқыма мен ерітінділерді дайындау және майларды қорыту тәртібі;

шикізаттың, көмекші материалдардың түрлері мен майлы шикізаттың, көмекші материалдардың қасиеттері;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы;

дайындау учаскесі құбырларының схемасы.

### **19-параграф. Катализаторшы, 3-разряд**

526. Жұмыс сипаттамасы:

метал (мыс, никель) күкіртті қышқыл тұздарының ерітіндісін және кальцилендірілген тұз ерітіндісін дайындау;

тұздарды тұндыру, сүзу, жуу және кептіру;

дайын катализаторды түрлі механизмдерде ұнтақтау;

жұмысталған катализаторды регенерациялау процесін: алдын ала майсыздандыру, катализаторды күкіртті қышқылда пісіру, ерітіндіні тазартуды жүргізу;

майлар мен ерітінділерді қайта айдау;

ерітінділердің, жуу сулары мен тұздардың сынамасын алу;

сүзгі-престер мен қызмет көрсететін басқа да жабдықты тазалау.

527. Білуге тиіс:

катализатор дайындау технологиясы негіздері;

катализатордың қасиеттерін және майларды гидрогенизациялау процесіндегі оның рөлі;

сынама алу және ерітінді даярлау тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы мен қызмет көрсететін учаске құбырларының схемасы.

### **20-параграф. Катализаторшы, 4-разряд**

528. Жұмыс сипаттамасы:

мыс және никельдің немесе құмырсқа қышқыл көміртекті тұздарынан катализатор жасау процесін үздіксіз және кезеңдік әдіспен жүргізу;

ерітінділердегі қышқыл мен сілтінің болуын анықтау, катализаторды кептіру;

мыс және никельдің көміртекті тұздарын қалпына келтіру;

никель форматын бөліп салу;

катализатор жасауға арналған шикізат пен материалдың жұмсалыу нормасын сақтау;

шикізат пен материалдың жұмсалыу есебін жүргізу;

катализатор жасауға жөніндегі жабдықты қосу және тоқтату.



529. Білуге тиіс:

катализатор жасау технологиясы мен режимі параметрлерін, оның сапасына қойылатын талаптар;

сутегі қасиеттері;

тұзды қалпына келтіру және бөліп төсеу аппараттарының құрылымы мен пайдалану тәртібі.

## **21-параграф. Кулинарлық және кондитерлік майларды жасау аппаратшысы, 4-разряд**

530. Жұмыс сипаттамасы:

кулинарлық және кондитерлік майларды автоматты желілерде жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

май компоненттерін есептеу және оларды араластыру;

қажетті консистенциядағы майларды алу үшін май мен көмір қышқыл газын суытуға арналған хладагенттің берілуін реттеу;

технологиялық режим нормаларынан ауытқулардың алдын алу және оның себептерін жою;

өндірістік процесс пен дайын өнімнің сапасын автоматика құралдарының көмегімен бақылау;

техникалық құжаттаманы жүргізу.

531. Білуге тиіс:

дайын өнімнің физикалық-химиялық көрсеткіштерін, майлардың қасиеттері мен рецептурасын;

қызмет көрсететін жабдықтың, бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы мен пайдалану тәртібі;

техникалық құжаттаманы жүргізу тәртібі.

## **22-параграф. Қуырушы, 4-разряд**

532. Жұмыс сипаттамасы:

майдаланған майлы дәндерді әртүрлі жүйедегі және конструкциядағы қуыру табаларында ылғалмен, жылумен өңдеу процесін біліктілігі анағұрлым жоғары қуырушының басшылығымен жүргізу;

қуыру табаларына, булау-ылғалдау және таратып бөлу шнектеріне, конденсационды қыш құмыраларға және тағы басқа жабдықтарға қызмет көрсету;

қуыру табаларының, тасымалдау механизмдерінің, аспирационды жүйенің, магнитті қорғаныстың жұмысын және сынама іріктеуді қадағалау;

қуыру табаларының жұмысындағы ақауларды жою;

майдаланған майлы дәндерді өңдеу процесі режимін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері мен зертханалық талдау нәтижелері бойынша реттеу;

қуыру табаларына түсетін майдаланған майлы дәндердің ылғалдылығы мен тартылу жұқалығын, қуыру табаларынан алынатын езіндінің ылғалдылығы мен құрылымын тексеру.

533. Білуге тиіс:

майдаланған майлы дәндерді дайындау технологиясын және түрлі май дақылдарына арналған ылғал-жылу режимдері;

экстракцияға арналған жапырақтар мен жарманы алу тәсілдері;

бақылау-өлшеу аспаптарының түрлерін, нысанын және пайдалану тәртібі;

езіндінің дайындығын органолептикалық анықтаудың жолдарын және әдістері;

пресс цехы жабдығының құрылымы.

## **23-параграф. Қуырушы, 5-разряд**

534. Жұмыс сипаттамасы:

майдаланған майлы дәндерді май зауыттарында қолданылатын әртүрлі жүйедегі және конструкциядағы қуыру табаларында ылғалмен, жылумен өңдеу процесін жүргізу ;

қуыру табаларына келіп түсетін майдаланған майлы дәндердің санын, езіндінің шығымын, ылғалдауға қажетті ылғал көлемін есептеу;

майдаланған майлы дәндерді қуыру табаларына біркелкі түсуін қамтамасыз ету және майдаланған майлы дәндердің ылғалмен, жылумен өңделу режимін реттеу;

қайта өңдеу клапандарының жұмысын, қуыру табалары қазандарының аспирациясын, езіндінің температурасын, будың қысымын, конденсация жүйесін, қуыру табалары қазандарындағы майдаланған майлы дәндер қабатының қалыңдығын көзбен және бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қадағалау;

езіндіні дайындау процесі режимін реттеу және технологиялық жабдық жұмысын баптау;

престеуге арналған езіндінің даярлығын химиялық тәсілмен және органолептикалық анықтау;

преске келіп түсетін езіндінің құрылымын, майдың сапасын, майды алдын ала және соңғы сығу престеріндегі жүктемені бақылау;

пресс және қауыздау бөлімшелерінің жұмысын үйлестіру;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату;

магнитті қорғанысты тазалау, тасымалдау механизмдерін қадағалау.

535. Білуге тиіс:

езіндіні дайындау технологиясын; езіндінің ылғалын анықтау тәсілдері;

түрлі май дақылдарынан езінді дайындаудың жылу режимдері;

езіндінің даярлығы мен сапасын органолептикалық анықтау әдістері;  
майдаланған майлы дәндерді ылғалмен, жылумен өңдеудің физикалық-химиялық процестері;  
жылумен өңдеу процесін реттеу, бақылау тәртібі;  
қызмет көрсететін жабдықты баптау және реттеу тәртібі;  
коммуникациялардың орналасу схемасы;  
негізгі технологиялық жабдықтың сандық және сапалық режим көрсеткіштері.

## **24-параграф. Ланолинші, 4-разряд**

536. Жұмыс сипаттамасы:  
жүннің майын қышқылмен өңдеу процесін жүргізу;  
күкірт қышқылы ерітіндісін дайындау;  
белоктан майды ажырату;  
ланолин алу;  
гипохлорит ерітіндісін дайындау;  
жүннің майы мен гипохлорит ерітіндісін ағарту қазандарына механикаландырылған әдіспен салу;  
спирт ерітіндісін дайындау және май эмульсиясы мен гипохлоритті сонымен өңдеу;  
спирт тұнбасын регенерациялау;  
спиртті сабынды өңдеу;  
май ұстауыштарды тазарту;  
берілген концентрациядағы сода ерітіндісін дайындау және оны хлормен құнарландыру.

537. Білуге тиіс:  
жүннің майын өңдеу, ланолин ағарту, гипохлорит ерітіндісін дайындау технологиясы;  
шикізат пен материалдардың шығыс нормалары;  
күкірт қышқылы мен сілтінің қасиеттері;  
қышқылмен және хлормен жұмыс істеу тәртібі;  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының нысаны мен жұмыс принципі;  
қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы.

## **25-параграф. Май негіздерін темперирлеуші, 3-разряд**

538. Жұмыс сипаттамасы:  
маргариннің май негізін темперирлеу қазанында темперирлеу немесе маргариннің май негізінен, берілген рецептураға сәйкес дайындалған сүттен, қант сиропы мен басқа да компоненттерден араластырғыш пен эмульсаторда эмульсия жасау процестерін жүргізу;

араластырғышқа берілетін компоненттердің температурасын қадағалау және реттеу;  
тұз ерітіндісін жасау;

бояушы ерітінділерді, тұзы, эмульгатор мен маргариннің басқа да құрамдас бөліктерін темперирлеу қазандарына беру;

жабдықтың жұмысын қадағалау;

процестің температуралық режимін бақылау;

дайын өнімді автоматты таразыларға, тоңазыту барабанының таратып бөлу кареткасына беру;

жабдықты тазалау және жуу;

техникалық құжаттаманы жүргізу.

539. Білуге тиіс:

темперирлеу мен эмульсирлеу технологиясын және режим параметрлері;

майлардың, маргариннің басқа да компоненттерінің, эмульгаторлардың физикалық-химиялық қасиеттері;

маргарин мен тамақ майларының рецептурасы;

автоматика құралдары мен бақылау-өлшеу аспаптарының нысаны мен жұмыс принципі;

маргарин ақауын және оның пайда болу себептері.

## **26-параграф. Майларды ыдырату аппаратшысы, 3-разряд**

540. Жұмыс сипаттамасы:

майларды ыдырату процесіне қатысу;

майлар мен көмекші материалдарды қабылдап алу;

майды, суды және көмекші материалдарды аппаратураға салу;

глицеринді су мен майлы қышқылды ағызып алу;

насосстарға, монжю мен басқа да жабдыққа қызмет көрсету, тазалау және майлау;

жөндеуге келіп түскен жабдықты тазалау.

541. Білуге тиіс:

майларды ыдырату процесі технологиясы;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс принципі;

қысыммен жұмыс істейтін жабдықты пайдалану тәртібі;

коммуникациялар схемасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының түрлері мен нысаны.

## **27-параграф. Майларды ыдырату аппаратшысы, 4-разряд**

542. Жұмыс сипаттамасы:

майларды автоклавтар мен ыдыратқыштарда ыдырату процесіне біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен жүргізу;

конденсатты қабылдау багынан сулы өлшеуішке беру;  
май өлшеуішті маймен толтыру;  
насосстарды қосу және тоқтату;  
май мен судың дозалануын қадағалау;  
ыдыратылатын майдағы қышқылды тексеру үшін кезеңдеп сынама алу;  
майлы қышқылды жуу және оны басқа цехтарға немесе қоймаға тапсыру;  
глицеринді судың есебін жүргізу;  
сынама алу.

543. Білуге тиіс:

майларды автоклавтар мен ыдыратқыштарда ыдырату технологиясы негіздерін және режимі;

глицериннің шығу, будың, қышқыл мен конденсаттың жұмсалыу нормалары;  
бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс принципі;  
тұзды фазалар бойынша ыдыратудың оңтайлы тереңдігі;  
сынама алу тәртібі;  
қызмет көрсететін автоклав құрылымы.

## **28-параграф. Майларды ыдырату аппаратшысы, 5-разряд**

544. Жұмыс сипаттамасы:

майларды автоклавтар мен ыдыратқыштарда фазамен ыдыратудың технологиялық процесін жүргізу;

конденсатты, суды және майды ыдыратуға арналған қышқылды есептеу;  
май мен судың майды ыдырату технологиясына сәйкес дозалануын бақылау.

545. Білуге тиіс:

майларды автоклавтар мен ыдыратқыштарда ыдырату технологиясы мен режимі;  
шикізаттың және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;  
қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы мен жұмыс принципі;  
ыдыратылатын майлар мен глицериннің физикалық-химиялық қасиеттері.

## **29-параграф. Майларды ыдырату аппаратшысы, 6-разряд**

546. Жұмыс сипаттамасы:

майларды үздіксіз жұмыс істейтін жоғары қысымды автоклавтарда ыдыратудың технологиялық процесін жүргізу;

процесті ыдырату кезеңдері бойынша реттеу;

автоклавтарға, қысым төмендеткіштерге, сүзгі престерге қызмет көрсету;

автоклавтарға салынатын конденсатты, суды және майды ыдыратуға арналған қышқылды есептеу;

глицериннің шығу нормасын, глицеринді суды бейтараптандыру кезіндегі әктің шығысын есептеу;

автоклавтардағы, қысым төмендеткіштердегі майлы қышқылдар мен глицеринді суды алу кезіндегі температура мен қысымды бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қадағалау;

глицеринді суды сепараторда тазарту;

белгіленген есепті жүргізу;

майларды ыдырату, ион алмастырғыш тазарту учаскелерінің, вакуум-бу қондырғысының және дайындық бөлімшесінің жұмысын үйлестіру.

547. Білуге тиіс:

майларды үздіксіз жұмыс істейтін жоғары қысымды автоклавтар мен кезеңдеп және үздіксіз істейтін ыдыратқыштарда ыдыратудың технологиялық схемасы мен режимі;

глицериннің шығу және шығын болуы нормалары;

қызмет көрсететін жабдықтың, қолданылатын бақылау-өлшеу және дабыл беру аспаптарының конструктивтік ерекшеліктері мен пайдалану тәртібі;

майларды ыдыратудың оңтайлы тереңдігі;

технологиялық процесті жүргізу және реттеу әдістерін, орындалатын есептердің әдістемесі.

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

### **30-параграф. Майлылығы жоғары эмульсияларды жасау аппаратшысы, 4-разряд**

549. Жұмыс сипаттамасы:

сүт плазмасы мен майлылығы сексен екі проценттік орнықты кілегей алу процестерін жүргізу;

кұрғақ және табиғи сүт, су, лимон қышқылды және фосфор-қышқылды натрий, қант пен тұз ерітінділерін дайындау;

сүт плазмасы компоненттерін берілген рецептура бойынша араластырғышқа беру;

сүттің ісіну процесін реттеу;

сүт плазмасын, ашыған сүтті және май жиынтығын араластырғышқа беру;

алпыс пайыз кілегейді гомогенизациялау жолымен дайындау процесін жүргізу;

кілегейді сексен екі пайыз майлылыққа дейін нормализациялау;

эмульсия мен кілегейдің дайын болуы деңгейін анықтау;

кілегейді суытуға беру.

550. Білуге тиіс:

плазмасы мен майдың бактериалы және физикалық-химиялық қасиеттері;

сүт плазмасы мен майлылығы жоғары эмульсияны дайындау технологиясының мәні

;

жабдықтың жұмыс режимінің параметрлерін;  
гранулятордың, араластырғыштың, танкілердің (ванналардың), гомогенизатордың құрылымын, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының нысаны мен жұмыс принципі;

өндірісті бақылауға арналған талдау әдістемесі;

шикізат пен материалдарды жұмсау нормасы;

жабдықтарды және құбырларды жуу және санитарлық өңдеу тәртібі.

551. Сүт плазмасын алу процесін біліктілігі анағұрлым жоғары майлылығы жоғары эмульсияларды жасау аппаратшының басшылығымен жүргізу кезінде - 3-разряд.

### **31-параграф. Майонез жасау жөніндегі аппаратшы, 3-разряд**

552. Жұмыс сипаттамасы:

майонез пастасы мен ерітінділерін берілген рецептура бойынша жасау технологиясын жүргізу;

горчица әзірлеу;

шикізатты қабылдау, өлшеу, виброелектерде елену;

дайындалған шикізатты құбырлар немесе транспортер бойынша бункерлерге, контейнерлерге, дозатор мен араластырғыштарға беру;

компоненттерді араластыру және жылыту;

араластырғыштар мен насостардың жұмысын реттеу;

судың температурасы мен будың берілуін реттеу;

технологиялық режимді сақтай отырып, дайындалған компоненттерді дозалаудың дәлдігін, бу мен вакуумның қысымын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша бақылау;

сынама алу;

шикізаттың, ерітінді мен пастаның есебін жүргізу.

553. Білуге тиіс:

майонез пастасын жасау технологиясы;

қызмет көрсететін аппараттар мен жабдықтың жұмыс принципі;

майонез, горчица жасау үшін қолданылатын шикізаттың сапасына қойылатын талаптар;

шикізаттың жұмсалу нормалары;

бақылау-өлшеу аспаптарының нысаны мен жұмыс принципі;

сынама алу тәртібі.

### **32-параграф. Майонез жасау жөніндегі аппаратшы, 4-разряд**

554. Жұмыс сипаттамасы:

майонез жасау технологиясын жүргізу;

горчица әзірлеу;

майонез пастасын, рафинирленген және дезодорацияланған өсімдік майын, ерітінділер мен специаларды бактер мен дозаторлардан берілген рецептура бойынша және белгіленген кезектілігі бойынша насоспен және эмульсатормен құбырмен араластырғышқа беру;

компоненттерді берілу жылдамдығын оларды араластырғышта араластыра отырып реттеу;

температура режимін, қысымды және эмульсияның пайда болуын қадағалау;

шикізаттың және жартылай фабрикаттардың сапасын органолептикалық әдіспен бақылау;

майонез пастасын мен ерітіндісінің жасалу сапасын бақылау;

қажетті консистенциядағы майонез алуды қамтамасыз ететін гомогенизатор қысымын қысымын реттеу;

майонезді гомогенизатордан құбырлар бойынша дайын өнім ыдыстарына құйып алу ;

техникалық құжаттаманы жүргізу.

555. Білуге тиіс:

майонез дайындау технологиясы;

шикізатты жұмсау нормасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптары мен қызмет көрсететін аппараттар мен жабдықтардың құрылымы.

### **33-параграф. Майшам жасаушы, 2-разряд**

556. Жұмыс сипаттамасы:

майшам массасын қайнату және пілте дайындау процесіне қатысу;

дайын майшам массасын науалар мен құбырлар бойынша батеждерге беру;

майшам массасының температурасы мен батеждергі оның деңгейін тексеру және реттеу;

майшам массасын батеден науалар мен құбырлар бойынша майшамды құю машиналарына құйып алу;

қайнату қазандары мен ұстауыштарды тазалау;

сынама алу;

қоймадан жіптерді қабылдап алу;

майшамның диаметрі мен жіптің қалыңдығына қарай тоқыма жіп санын іріктеу;

орау және ілгектеу машиналарына май құю және оның жұмысын реттеу;

пілтені қалыпқа қою және оны түйіндерден тазарту;

пілтені өңдеуге беру.

557. Білуге тиіс:



қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы мен жұмысын реттеу тәртібі;  
сынама алу тәртібі;  
пілте тоқу үшін қолданылатын жіптің сапасына қойылатын талаптар.

### **34-параграф. Майшам жасаушы, 3-разряд**

558. Жұмыс сипаттамасы:

майшам массасын қайнату, пілтені өңдеу және майшам құю процестерін жүргізу;  
стеарин мен парафинді күкіртті қышқыл ерітіндісінде қайнату және сумен жуу арқылы тазарту;

тазартылған массаны құбыр бойынша араластырғышқа айдау;

су мен будың берілуін реттеу;

стеарин, парафин және басқа да қоспаларды берілген рецептураға сәйкес араластыру;

майшам массасының әзірленуін қадағалау;

пілтені химикаттармен: бор қышқылы ерітіндісімен, фосфор қышқылды аммониймен, күкірт қышқылды аммониймен және күкірт қышқылымен өңдеу;

пілте мен химикаттарды қабылдап алу;

пілтені сулау және тазартылған немесе өте жұмсақ суда жуу;

өңдеуші ерітіндіні дайындау, оған пілтені салып қайнату;

өңделген пілтені сығып алу және кептіру;

пілтені камерада кептіру режимін реттеу;

пілтені түсіріп алу және оның сапасын тексеру;

майшам құю машиналарында майшамды құю;

пілтені қабылдап алу және машинаға салу;

калыптарды қыздыру және оған майшам массасын салу;

майшамды салқындатуға арналған судың берілуін реттеу, майшамдарды кесу;

белгіленген есепті жүргізу;

дайын өнімді тапсыру.

559. Білуге тиіс:

майшам массасын қайнату, пілтені өңдеу және майшамды құю процестерінің технологиясы;

стеариннің, парафиннің және қолданылатын басқа да химикаттардың қасиеттері;  
химиялық ерітіндіні дайындау тәртібі;

майшамдарға арналған стандарттарды;

ін жабдықтың құрылымы мен жұмысын реттеу тәртібі;

бақылау-өлшеу аспаптарының түрлері мен нысаны;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы мен жұмыс режимі.

### **35-параграф. Маргарин өндіру желісінің операторы, 5-разряд**

560. Жұмыс сипаттамасы:

эмульсия және маргаринді ағынды автоматтандырылған желіде алудың технологиялық процесін жүргізу;

рецептураға сәйкес компоненттерді жинақтау, оларды араластыру және суытуға беру;

бақылау-өлшеу аспаптарын қадағалау және эмульсия мен маргарин өндірісі процесін реттеу;

буып түюге келетін маргариннің сапасын пачкалардың салмағымен, бөліп салумен және дайын өнімді буып түюмен бақылау;

техникалық құжаттаманы жүргізу.

561. Білуге тиіс:

майлардың түрлері мен физикалық-химиялық қасиеттері;

маргаринді үздіксіз өндіруге арналған автоматтандырылған желі агрегаттарының, араластырғыштардың, жоғары қысымды насостардың, гомогенизаторлардың, сығымдаушы суытқыштардың, өлшеп бөлу автоматтарының, бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы;

маргарин рецептурасы;

техникалық құжаттаманы жүргізу тәртібі.

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

562. Жұмыс сипаттамасы:

еріткішті регенерациялау;

регенерациялау процесіне қатысушы жабдықтың жұмысын қадағалау;

мисцелланың аппаратқа берілуін реттеу, еріткіштің толық айдалуын анықтау, аппаратураны кубтық қалдықтан босату;

ыдыстардың регенерацияланған еріткішпен толуын бақылау;

техникалық құжаттаманы жүргізу.

563. Білуге тиіс:

еріткішті регенерациялау технологиясы;

регенерацияланған еріткіштің сапасына қойылатын талаптар;

регенерациялау кезінде еріткіштің шығу нормасы;

қызмет көрсететін жабдықтың және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымын, пайдалану тәртібі.

### **37-параграф. Сабын қайнататын аппаратшы, 4-разряд**

564. Жұмыс сипаттамасы:

соапстоктарды, тальді майлы шикізатты, асидол-мылонафт пен басқа да май және мұнай қалдықтарын бөгде қоспалардан сілтімен, тұздаумен, тегістеу қолдана отырып тазарту, сутегі перекісімен өңдеу және күкіртті қышқылмен ыдырату процестерін жүргізу;

май қышқылын, тоңмайды, саломасты, өсімдік майларын, синтетикалық майлы қышқылдарды сабын қайнату бөлімшесінің ыдыстарына қабылдап алу;

сабын асты желімін қыздыру және белсенді жағдайға келтіру;

май негізін қазандар мен үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда кезеңді тәсілмен қайнату процесіне қатысу;

саломастың немесе тоңмайдың майлы қышқылды канифол балқымасын, кальцилендірілген және каустикалық сода ерітінділерін дайындау;

дайындалған майлы компоненттерді қыздыру және өлшеуіштерге бөліп құю;

казандар мен аппараттарға берілген рецептура бойынша және белгілі бір кезектілікпен саломасты, синтетикалық және басқа да қышқылдар мен көмекші материалдарды салу;

май қышқылын кальцилендірілген сода ерітіндісімен бейтараптандыру;

май қоспасын сілтімен сабындау;

иіс сабынды тұздылау және тегістеп жылтырату;

майлы қышқыл мен бос сілті құрамын анықтау үшін сынама алу;

қайнату процесін араластыру, шикізат, су мен бу беру жолымен түзеу;

казандар мен аппараттардағы температураны, қысымды, ыдыстарда майдың болуын және дозалау насостарының жұмысын бақылау.

565. Білуге тиіс:

май және мұндай қалдықтарын өңдеу мен тазарту технологиясы;

сабынды қазандар мен үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда кезеңді тәсілмен қайнату технологиясы;

сабын қайнату өндірісінде қолданылатын шикізат түрлерін, олардың қасиеттері;

қоспалардың сабын сапасына әсер ету деңгейі;

казандар мен аппараттардың, насостардың құрылымы мен қызмет көрсететін учаске құбырларының схемасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының нысаны мен жұмыс принципі.

### **38-параграф. Сабын қайнататын аппаратшы, 5-разряд**

566. Жұмыс сипаттамасы:

сабынның әртүрлі сұрыптары мен түрлерін қазандар мен үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда кезеңді тәсілмен қайнату процесін біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен жүргізу;

үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарды қосу, тоқтату және оның жұмысын реттеу;

ерітінділердің температура режимін, ылғалдылығын, концентрациясын, май қышқылының, кальцилендірілген және каустикалық соданың жұмсалуды арақатынастарын сақтау;

араластырғыштың айналу жылдамдығын, компоненттердің аппаратқа берілуін реттеу;

сабынды түзеу ыдыстарына айдау және оны май қышқылын қосу арқылы реттеу;

еріту қазандарындағы май қышқылын бейтараптандыру;

натрийді ерітіндімен каустикалық сабындау немесе сабындау, электролит ерітіндісімен тұздау, сабынды тегістеу және тұндыруға қою;

аппараттардың, қазандардың, дозалаушы құрылғының және өлшеуіштердің жұмысын қадағалау;

майлы және мұнай қалдықтарын, көмекші материалды құнарландыру және өзге қоспалардан тазарту процесін бақылау;

сабын қалдықтарын уақытылы өңделуін бақылау;

құбырлардағы арматура жарамдылығын тексеру;

технологиялық журналды толтыру және шикізаттың жұмсалуды мен дайын өнім шығымының есебін жүргізу.

567. Білуге тиіс:

үздіксіз сабындау және сабынды кезеңді тәсілмен қайнату жұмыс істейтін аппараттарда процесінің технологиясы;

синтетикалық және табиғи майды алмастырғыштар мен көмекші материалдардың қасиеттері;

шикізат пен материалдардың шығыс нормалары.

### **39-параграф. Сабын қайнататын аппаратшы, 6-разряд**

568. Жұмыс сипаттамасы:

сабынды қазандар мен үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарда кезеңді қайнату процесін жүргізу;

кір сабын мен иіс сабындардың жуу компоненттері мен май қоспасының титрының болуына қарай рецептурасын жасау;

шикізаттың, сода өнімдерінің, көмекші материалдардың жұмсалуды есептеу;

майдың май қоспасы титрын есептеу;

өндірістік процесті және сабын негізінің сапасын органолептикалық көрсеткіштер, бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері мен зертхана нәтижелері бойынша бақылау;

сабынның жоғары және арнаулы сұрыптарын қайнату;

майлы қоспаны және сабынның басқа да компоненттерін арнаулы көп компонентті насоспен дозалау және оларды үздіксіз жұмыс істейтін аппараттарға беру;

технологиялық режим нормаларынан ауытқу себептерінің алдын алу және жою;  
дайындық учаскесі мен көмір қышқылын компримирлеу цехының жұмысын үйлестіру.

569. Білуге тиіс:

сабын өндіру учаскесі мен көмір қышқылын компримирлеу цехының жабдықтарының құрылымы;

өндірістің технологиялық схемасы;

кір сабын мен иіс сабындарды жасау кезінде қолданылатын есептер мен формулалар;

сабынды қайнату технологиялық процесін бақылауды талдау әдістемесі;

шикізаттың, көмекші материалдар мен дайын өнімнің физикалық-химиялық құрамы мен қасиеттері.

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

#### **40-параграф. Сабын өндіру желісінің операторы, 4-разряд**

571. Жұмыс сипаттамасы:

сабын жаңқаларынан иіс сабынды өндіру процесін автоматтандырылған ағынды желі агрегаттарында жүргізу;

желіні жұмысқа дайындау, іске қосу және оның жұмысын реттеу;

сабын жаңқаларын, бояғыштарды, иісті заттар мен басқа да қоспаларды берілген рецептура бойынша шнек-араластырғышқа беру;

шнек-араластырғыш пен дуплекс-шнек-престің жұмысын реттеу;

судың температурасын, майдың деңгейін, қызмет көрсететін машина электрқозғағыштарына түсетін жүктемені, дозалаушы шнек-престің және кесуші машинаның жұмысын бақылау.

572. Білуге тиіс:

сабынды шнек-араластырғыштар мен шнек-престерде өңдеу технологиясы;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымын қолданылатын автоматика құралдарының, бақылау-өлшеу аспаптарының, автоматтандырылған ағынды желіні басқару щитінің нысаны мен жұмыс принципі;

қоспалардың, су мен будың, басқа да материалдардың шығыс нормалары.

#### **41-параграф. Саломасты қайнатушы, 3-разряд**

573. Жұмыс сипаттамасы:

саломасты пісіру қазандарында пісіру процесін жүргізу;

қажетті концентрациядағы күкірт қышқылы ерітіндісін әзірлеу;

саломасты пісіру қазандарында насостың көмегімен салу және оны тазалау;

таза саломасты бөліп алу және дайын өнім бактарына қайта айдау;

сынама алу;

құбырларды үрлеу.

574. Білуге тиіс:

саломасты пісіру технологиясының мәнін және режим параметрлері;

күкірт қышқылы ерітіндісін әзірлеу тәртібі;

күкірт қышқылымен жұмыс істеу тәртібі және оның негізгі қасиеттері;

пайдаланылатын бақылау-өлшеу аспаптарының түрлері, нысаны;

сынама алу тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы.

## **42-параграф. Соапстокты өңдеуші, 2-разряд**

575. Жұмыс сипаттамасы:

соапстокты, жуу суларын және жұмысталған ағарту топырағын өңдеуге арналған ерітіндіні әзірлеу;

казандар мен ыдыстарды қабылдау және шикізат пен материалға толтыру;

өлшеуіштерге кальцилендірілген және каустикалық сода ерітіндісін, концентрацияланған күкірт қышқылын, ас тұзы ерітіндісін беру;

сынама алу, дайын өнімді өлшеу;

біліктілігі анағұрлым жоғары соапсток өңдеушінің көрсетуі бойынша басқа да жұмыстарды орындау.

576. Білуге тиіс:

берілген концентрациядағы ерітіндіні дайындау тәртібі;

соапстокты және майлы қышқылды тасымалдау тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс принципін, қызмет көрсететін учаскенің құбыр схемасы;

сынама алу тәртібі.

## **43-параграф. Соапстокты өңдеуші, 3-разряд**

577. Жұмыс сипаттамасы:

соапстокты, жуу суларын және жұмысталған ағарту топырағын өңдеу;

соапстокты кальцилендірілген және каустикалық содамен сабындау, сабындалған массаны күкірт қышқылымен жуу және ағарту топырағының белсенділігін қалпына келтіру;

соапстокты өңдеу үшін ерітінді беру және оны бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу;

майдың сабындалу және бөліп салу деңгейін органолептикалық әдіспен, көзбен және зертхана талдауының нәтижелері бойынша тексеру;

сепараторлар мен центрифугаларда сабынды майдан айыру;

сабын асты сілті мен қышқыл суды бөліп алу;

жуылған майлы қышқыл мен соапстокты сақтау үшін ыдыстарға немесе басқа цехтарға айдау;

технологиялық режим нормаларынан ауытқулардың алдын алу және оның себептерін жою;

белгіленген есепті жүргізу.

578. Білуге тиіс:

қалдықты өңдеу, майларды, ағарту топырағын тазарту технологиясы;

соапстокты майлау және майлар мен сабын ерітіндісін күкірт қышқылымен жабу тәсілдері;

қызмет көрсететін учаскенің бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы мен жұмыс принципі;

процесті органолептикалық бақылау әдістері.

#### **44-параграф. Сутегін алушы, 5-разряд**

579. Жұмыс сипаттамасы:

сутегін темір бу тәсілімен, табиғи газды конверсиялау тәсілімен және электролитті тәсілмен алу процесін біліктілігі анағұрлым жоғары сутегін алушының басшылығымен жүргізу;

сидеритті, магнетитті, шамотты кірпішті, керамикалық сақиналарды, темірхроммыс катализаторды, коксты және сутегін алу үшін пайдаланылатын басқа да материалдарды салуға дайындау және оларды тельфердің немесе басқа да механизмдердің көмегімен сутегі пештеріне, газ қыздырғыштарға, конверторға, скрубберлерге және десульфуризаторларға салу;

ерітінді мен электролитті дайындау;

ерітіндіні абсорберлерге, электролитті электролизер қондырғыларына беру;

сутегі пештерін тұтату және электролизерлер мен конвертерларды қосу;

тірек арматураны қол немесе автоматика құралдарының көмегімен (автоматты басқару кезінде) белгілі бір кезектілікпен және интервалдарды, белгіленген регламентті сақтай отырып қайта қосу;

автоматиканы және блоктаушы құрылғылардың жұмысын, бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін, жабдықтың және сутегі қондырғысы коммуникацияларының жарамдылығын қадағалау;

сутегі пештерінің, газ қыздырғыштардың, конверторлардың, скрубберлердің және электролизердің жұмысын автоматика құралдарының вентилдердің, крандардың көмегімен, газ, бу, ауа, электролизге су және ерітінді беру арқылы реттеу;

шығарылатын сутегінің сапасын зертхана талдауларының нәтижелері бойынша анықтау және оларды газгольдерлерге беру;

тоңазытқыш аппараттардың, скрубберлердің, шайғыштардың температуралық режимін, газгольдер сақинасының орналасуын қадағалау;

газгольдердегі және газ құбырындағы су шаю ыдыстарынан суды ағызу;

газгольдер бассейндеріндегі су ақпасын тазалау;

жабдықтың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою және аппаратура мен коммуникацияларда жарылыс қауіпті қоспаның пайда болу мүмкіндігінің алдын алу;

технологиялық журналды, шикізаттың және алынатын сутегінің есебін жүргізу.

580. Білуге тиіс:

сутегін темір бу тәсілімен, табиғи газды конверсиялау тәсілімен және электролитті тәсілмен алудың процесінің технологиясы;

алынатын газдың сапасына қойылатын талаптарды, негізгі және қосалқы жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі;

коммуникациялар схемасын және арматураның орналасуы;

бақылау-өлшеу аспаптары мен реттеуші құралдардың құрылымы, жұмыс принципі;

сутегін алу кезінде қолданылатын материалдар ассортиментін, олардың сапасы мен қасиеттері;

сулы газ бен сутегінің ауамен қоспасының жарылыс қауіпі шектері;

газбен улану және күйу кезінде дәрігерге дейінгі алғашқы көмек көрсету тәртібі.

#### **45-параграф. Сутегін алушы, 6-разряд**

581. Жұмыс сипаттамасы:

сутегін темір бу тәсілімен, табиғи газды конверсиялау тәсілімен және электролитті тәсілмен түрлі жүйелердегі және конструкциялардағы қондырғыларда алу процесін жүргізу;

сутегін өндіру қондырғысының іске қосуға дайындығын, аппаратура мен құбырлардың герметикалылығы мен жарамдылығын, басқару және автоматика құралдарының жұмысын тексеру;

автоматиканы және блоктаушы құрылғылардың жұмысын, бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін, жабдықтың және сутегі қондырғысы коммуникацияларының жарамдылығын қадағалау;

сутегі пештерінің, газ қыздырғыштардың, конверторлардың, электролизерді, газ тазарту қондырғылары мен коммуникацияларын үрлеу;

технологиялық процесті фазалар бойынша реттеу және автоматиканың бапталуын регламентке сәйкес түзеу;

автоматтандырылған басқару кезінде автоматиканың және блоктаушы құрылғының жұмысын бақылау;

процестің барысын зертхана талдауларының нәтижелері бойынша және бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштеріне қарай реттеу;



зертхана талдауларының нәтижелері бойынша және бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштеріне қарай сутегі пештеріне газ бен судың берілуін, электролизердің, бөлу колонналарының, қысымды реттеуіштердің, қоректендіргіштерді, тоңазыту аппараттарына судың берілуін реттеу;

сутегі пешінің, конвертордың толтырылуын және босатылуына, электролитті дайындауға басшылық ету;

өз учаскесінің жұмысын сутегі газын өндіру және сулы газ бен сутегін тазалау учаскелерінің жұмысымен үйлестіру;

жабдықтың жұмысындағы және процесті жүргізу барысындағы ұсақ ақауларды анықтау және жою;

сутегі қондырғысы орнында еңбек қауіпсіздігі және өрт қауіпсіздігі тәртібін орындалуын бақылау.

582. Білуге тиіс:

сулы және табиғи газдардың, сутегінің, оттегінің қасиеттері мен нысанын; қоспаларды және олардың сутегін алуға және тамақ пен техникалық майларды гидрогенизациялау процесіне әсер ету принципін;

электролитке, суға, буға қойылатын талаптарды.

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

584. Сутегін электролитті тәсілмен алу кезінде сутегін алушыны тарифтеу бір разрядқа төмен белгіленеді.

#### **46-параграф. Фосфатидтерді алу аппаратшысы, 3-разряд**

585. Жұмыс сипаттамасы:

фосфатидті концентрат алу процесін біліктілігі анағұрлым жоғары гидраттау аппаратшысының басшылығымен жүргізу;

гидраттау (фосфатидті) шөгіндіні аппаратқа салу;

фосфатидтерді тазалау және кептіру кезінде қолданылатын жабдықтың жұмысын қадағалау және оларға қызмет көрсету (тазалау, майлау және тағы басқа);

фосфатидтердің дайын болғанын, аспаптардың көмегімен және органолептикалық анықтау;

фосфатидтерді аппараттан түсіріп алу және механикалық құралдардың көмегімен қоймаға тасымалдау.

586. Білуге тиіс:

фосфатидтерді тазалау және кептіру технологиясы;

фосфатидті концентраттың сапасына қойылатын талаптар;

бақылау-өлшеу аспаптарының түрлерін, нысанын және пайдалану тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс принципі мен пайдалану тәртібі.

#### **47-параграф. Фосфатидтерді алу аппаратшысы, 4-разряд**

587. Жұмыс сипаттамасы:

фосфатидті концентрат алу процесін жүргізу;

фосфатидті концентратты тазалау және кептіру процесінің технологиялық режимін ренттеу;

жабдықтың жұмысы мен технологиялық процесс барысын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қадағалау;

сынама іріктеу;

фосфатидті концентраттың сапасын зертханалық талдау нәтижелері, аспаптардың көрсеткіштері мен органолептикалық бақылау.

588. Білуге тиіс:

фосфатидтерді тазалау және кептіру технологиясы;

фосфатидті концентраттың сапасына қойылатын талаптар (ылғал мен майдың болуы, түсі, дәмі және тағы басқа көрсеткіштері);

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы.

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

589. Жұмыс сипаттамасы:

тамақ майларын фризерде және сығымдап тоңазытушыда өңдеу;

май қоспасы эмульсиясын салқындату және оны кристаллизациялау және қатыру үшін жартылай сұйық түрінде тараға құйып алу;

фризерді қосу және тоқтату;

араластырғыштан май қоспасының фризерге түсуін және оның температурасын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қадағалау;

май қоспасының температурасын аппаратта және одан май ағыны жолымен шығуы кезінде және хладагент беру арқылы реттеу;

құйма кран астына ыдысты тосу, дайын өнімді құю және оны транспортермен немесе қолмен қоймаға жөнелту;

фризер мен құбырларды тазалау және жуу.

590. Білуге тиіс:

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

түрлі рецептурадағы май қоспасын салқындату режимдері;

фризердің, бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы.

#### **49-параграф. Эмульгатор жасау аппаратшысы, 4-разряд**

591. Жұмыс сипаттамасы:

маргарин өнімінің ылғалын ұстап тұруға және пластикалық қасиеттерін жақсартуға арналған эмульгатор дайындаудың технологиялық процесін жүргізу;

қоймадан құбырлар бойынша және тарамен сиыр майын, саломасты, глицеринді, стеарин қышқылын, фосфатидтерді және тағы басқа шикізатты қабылдап алу, өлшеу; шикізатты реакторларға салу;

этерификатор мен аппараттардағы температураны және көмірқышқыл газының болуын, жинағыштағы вакуумды бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қадағалау;

эмульгатор жасау процесін реактордағы қоспаны араластыру, жылытқыштарға бу беру жолымен реттеу;

қоспаны насостармен айдау;

жылу ауыстырғыш пен вакуум температурасын ұстап тұру;

тұндырғыш-тоңазытқыштағы, тоңазыту барабанындағы немесе тоңазыту пресіндегі эмульгаторды, эмульгатор тақталарын кейіннен түсіре отырып суыту;

тақталарды немесе жоңқаларды кесу және буып-түю;

техникалық құжаттаманы жүргізу;

шикізаттың келіп түсуі мен дайын өнім шығымының есебін жүргізу.

592. Білуге тиіс:

эмульгаторды дайындау технологиясын және оның физикалық-химиялық көрсеткіштері;

эмульгатор өндіру жөніндегі қызмет көрсететін қондырғының аппаратурасы мен жабдықтарының, қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы мен пайдалану тәртібі;

сынама алу тәртібі.

593. Эмульгаторды дайындау процесін біліктілігі анағұрлым жоғары эмульгатор жасаушы аппаратшының басшылығымен жүргізу кезінде - 3-разряд.

## **50-параграф. Этаноламинді қондырғы аппаратшысы, 3-разряд**

594. Жұмыс сипаттамасы:

сутегі мен сулы газды күкіртті сутегі мен көмірқышқыл газынан тазарту процесін этаноламинді қондырғыда біліктілігі анағұрлым жоғары және этаноламинді қондырғы аппаратшысының басшылығымен жүргізу;

сілті скрубберіне қызмет көрсету;

насосстарды, компрессорларды, тоңазытқыштарды, конденсатордар мен басқа да жабдықтарды қосу және тоқтату, оларға қызмет көрсету;

абсорберлер мен регенераторлардағы сілті және этаноламинді ерітінділердің деңгейін, газды тазалау жүйесінің коммуникациялары мен аппараттарындағы

температураны және қысымды бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қадағалау;

судың, будың және ерітінділердің берілуін автоматика құралдарының, жылдамдық вариаторлары мен крандардың көмегімен реттеу;

триэтанолламин және моноэтанолламин ерітінділерін жасау;

жұмысталған ерітіндіні регенерациялау процесін оны ортадан тепкіш насостармен жылу алмастырғыш, регенератор, қайнатқыш, тоңазытқыш қайта айдау және қалпына келтірілген ерітіндіні абсорберге қайтару арқылы жүргізу;

газдар мен ерітінді сынамасын алу;

газдарда көмір қышқылы мен күкірт сутегінің, этанолламиннің, карбонаттардың болуын, ерітінділер мен этанолламинде сульфидтерді болуынан толық тазартылуын зертханалық талдау нәтижелері бойынша қарапайым тәсілдермен анықтау;

қондырғы жұмысының барысында аппаратураның, насостардың, компрессорлардың, автоматика құралдарының, бақылау-өлшеу аспаптарының жарамдылығын қадағалау;

газ бен ерітіндінің ағуын бақылау, кірме желдеткіш жұмысын қадағалау;

технологиялық құжаттаманы жүргізуге қатысу.

595. Білуге тиіс:

ерітінділерді регенерациялау технологиясы;

сулы газдың, сутегінің, сілтінің химиялық және физикалық қасиеттері, нысаны;

су мен буға қойылатын талаптар;

сулы газды, сутегін тазарту технологиясының негіздері;

қызмет көрсететін жабдық пен коммуникациялардың құрылымы мен орналасу схемасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматиканың жұмыс принципі;

газдардың тазалығы мен ерітінді концентрациясын анықтаудың қарапайым тәсілдері;

газдың жарылу шегі;

технологиялық құжаттаманы жүргізу тәртібі.

## **51-параграф. Этанолламинді қондырғы аппаратшысы, 4-разряд**

596. Жұмыс сипаттамасы:

сутегі мен сулы газды күкіртті сутегі мен көмірқышқыл газынан тазарту процесін этанолламинді қондырғыда жүргізу;

жүйені этанолламинді ерітіндімен толтыру;

насостарды, вариаторларды және басқа да жабдықтарды қосу және реттеу;

жылу алмастырғышқа бу, тоңазытқыш пен конденсаторға су беру;

абсорбциялау және деабсорбциялау процестерін басқару пультінен басқару;

ерітіндінің циркуляциясы мен температуралық режимін ерітіндіні, су мен буды беру жылдамдығын өзгерту арқылы реттеу;

абсорберлер менах регенератордағы ерітіндінің деңгейін, труба құбырлары мен аппаратурадағы бу мен газдың қысымын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша қадағалау;

жүйеге қажетіне қарай конденсат қосу;

сутегі және сулы газды тазартуға дейін және одан кейін, шықпа газдарды болуын талдау;

абсорбердегі, генератордағы ерітінділерді оларда этаноламин, карбонаттардың, сульфидтердің болуын, флегманы құрамында этаноламин болуын талдау;

триэтанолламин мен моноэтанолламин ерітіндісінің концентрациясын есептеу;

абсорберден ауаны үрлеу және шығару;

коммуникациялар мен аппараттардың герметикалылығын, бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика құралдарының жарамдылығын тексеру;

ерітіндінің әзірленуін және жұмысталған ерітіндіге регенерация жүргізілуін бақылау;

жабдықтың, коммуникациялардың жарамдылығын қадағалау;

аппаратуралар мен коммуникацияларда жарылыс қауіпті қоспаның пайда болуының алдын алу және жою;

этанолламинді қондырғы орнында еңбек қауіпсіздігі және өрт қауіпсіздігі тәртібін сақталуын бақылау;

технологиялық журналды және материалдардың шығысының, тазаланған газ көлемінің есебін жүргізу.

597. Білуге тиіс:

сутегі мен сулы газды тазартудың технологиялық процесі;

абсорбциялау және десорбциялау технологиялық процесінің мәні;

сутегі мен сулы газды тазартудың сапасына қойылатын талаптар;

газ бен сутегі ластануының сутегі өндірісі, газды тазалау және майларды гидрогенизациялау технологиялық процесінің барысына әсері деңгейлері;

этанолламиндердің химиялық және физикалық қасиеттері;

қызмет көрсететін жабдықтың, аппаратураның, бақылау-өлшеу аспаптарының және этанолламинді жаға қондырғысын автоматикасының құрылымы мен жұмыс принципі;

газ қауіпті жерлердегі жұмыс тәртібі;

материалдың шығыс нормалары.

**9-тарау. Нан пісіру-макарон өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

**1-параграф. Ағынды-автоматты желілердің операторы, 5-разряд**

598. Жұмыс сипаттамасы:

өнімділігі сағатына 1 тоннаға дейін ағынды-автоматты желілерде макорон өнімдерін дайындаудың технологиялық процесін жүргізу;

қамырды араластыру және макарон өнімдерін престеу, бастундарға ілу, алдын ала және толықтай кептіру, дайын өнімді түсіру;

шнек престерінің, үздіксіз қызмет ететін кептіргіштердің, өнімді кесетін және жаятын, пневмотасымалдағыштармен байланыстыратын машиналардың және желілердің басқа да машиналары мен механизмдерінің жұмысын реттеу;

ағынды-автоматты желілердің технологиялық процесінің әр бір сатысында технологиялық режимнің параметрлерін реттеу;

басқару пультінен ағынды-автоматты желілерге кіретін машиналар мен аппараттардың тоқтаусыз және синхронды жұмысын қамтамасыз ету;

жұмыс процесінде ағынды-автоматты желілердің тораптары мен тетіктерін жөндеу және реттеу, барлық сатыда технологиялық процесті бақылау;

технологиялық журнал жүргізу.

599. Білуге тиіс:

ағынды-автоматты желі жабдықтарының құрылғысы және конструктивтік ерекшеліктері;

ағынды-автоматты желіде макарон бұйымдарын өндіру технологиясы;

қызмет көрсететін жабдықты пайдалану және күту тәртібі;

аспаптарды бақылау-өлшеу құрылғысы және оны пайдалану тәртібі;

ағынды-автоматты желі машиналары мен аппараттарын қосу және тоқтату тәртібі;

макарон өнімдеріне қойылатын талаптар.

600. Өнімділігі сағатына 1 тоннаға артық ағынды-автоматты желілерде макарон өнімдерін өндірудің технологиялық процесін жүргізу кезінде – 6-разряд.

## **2-параграф. Ашытқы жасаушы, 2-разряд**

601. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті ашытқы жасаушының немесе қамыр жасаушының басшылығымен сұйық ашытқы мен ұйытқы пісірімдерін дайындау;

шикізат пен материалдарды алу және дайындау;

сұйық ашытқыны қамыр илейтін бөлімшелерге берілуін қадағалау.

602. Білуге тиіс:

сұйық ашытқыны дайындаудың технологиялық процесі;

ашытқы цехының машиналары мен жабдықтарын пайдалану тәртібі.

## **3-параграф. Ашытқы жасаушы, 3-разряд**

603. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымда 10 тоннаға дейін нан пісіру үшін биохимиялық әдіспен ашытқыларды көбейту және жетілдіру процесін жүргізу;

сұйық ашытқылар мен ұйытқыларға арналған қоректік ортаны зарасыздандыру;  
салқындатуды және қанттандыруды бақылау;

нанның жақсартылған пісірінді сорттарын өндіру үшін сұйық ашытқыларды, пісірінділер мен сүзбелерді дайындау;

престелген ашытқыларды жандандыру;

ашытқының және ашытқы сүтінің консистенциясын, сапасын және олардың температурасын бақылау;

ашытқының қышқылдығын және көтерілуін айқындау;

сынамаларды іріктеу, мөлшерлеу, ашытқыларды өндіріске тапсыру;

бақылау талдауларын жүргізу;

ашытқы цехының жабдықтарына қызмет көрсету;

қоректік ортаны, су мен ауаны мөлшерлеудің сағаттаған режимін реттеу;

ортаның белгіленген температурасын, тығыздығын және қышқылдығын ұстау;

барлық ыдыстарды санитарлық өңдеу;

жабдықтардың, ыдыстардың, инвентардың тазалығын бақылау.

604. Білуге тиіс:

ашытқының температурасын өлшеу және ашытқының қышқылдығы мен көтерілуін айқындау тәсілдері;

сұйық ашытқылар мен ашытқы сүттерін мөлшерлеу тәсілдері мен тәртібі, нанды дайындаудағы олардың мәні;

сұйық ашытқыларды өндіруді бақылаудың органолептикалық әдісі.

605. Ауысымда 10 тоннадан артық нан пісіру үшін биохимиялық әдіспен ашытқыларды көбейту және жетілдіру процесін жүргізу кезінде – 4 - разряд.

#### **4-параграф. Жидіту агрегатының машинисі, 2-разряд**

606. Жұмыс сипаттамасы:

жартылай дайын өнімдер бар кассеталарды жидіту агрегатының люлькаларына және күйдірілген дөңгелек камырды вагонеткаларға немесе тасымалдағыштарға қатарлау;

жартылай дайын өнімдерге көкнәр, зире, тұз себу;

жоғары білікті жидіту агрегаты машинисінің басшылығымен камырды жидіту бойынша басқа да жұмыстарды орындау.

607. Білуге тиіс:

камырды жидітудің технологиялық процесінің негіздері;

формаланған қалаш бұйымдарын жидітуге дайын болғанын айқындау тәртібі;

жидіту агрегатының жұмыс істеу принципі.

## **5-параграф. Жидіту агрегатының машинисі, 3-разряд**

608. Жұмыс сипаттамасы:

қамыр дайындамаларын жидіту процесін жүргізу;

жидіту агрегатының жұмыс реттеу, оларға кассеталарды орналастыру;

жартылай дайын өнімдер тиелген кассеталарды вагонеткаларға немесе тасымалдағышқа қатарлау;

қалаш бұйымдарынан босатылған табақтарды пружерге немесе вагонеткаларға қатарлау;

дөңгелек қамырларды жидіту қазандықтарына тиеу;

жидіту процесін қадағалау және бақылау;

дайындамаларды түсіру және оларды үстелде немесе тақталарда, табақтарда, кассеталарда үлестіру;

дайындамаларға қажетті формаларды беру, оларға көкнәр, зире, тұз себу;

дайындамалары бар тақталарды, табақтарды, кассеталарды стеллаждарға, вагонеткаларға қою немесе оларды кептіруге тапсыру.

609. Білуге тиіс:

қамырды бөлу және жидітудің технологиялық процесінің мәні;

формаланған қамыр дайындамаларын жидітуге және пісіруге дайын болғандығын айқындау әдісі;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы мен пайдалану тәртібі.

## **6-параграф. Қамыр жасаушы, 2-разряд**

610. Жұмыс сипаттамасы:

дежаларды қамырмен қамыр илейтін машиналарға, ашытуға және аударатын машиналарға тасымалдау;

дежалар мен бункерді қамырдың қалдығынан тазалау;

ұйытқылар мен бүршіктерді мөлшерлеу;

аударатын машиналар болмаған кезде, қамырды дежадан қамыр кесетін үстелге және бөлгіш машиналардың құйғыштарына ауыстыру;

жоғары білікті қамыр жасаушының басшылығымен аса күрделі жұмыстарды орындау.

611. Білуге тиіс:

қамыр илейтін және аударатын машиналардың жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі;

қамыр дайындауды тәсілдері мен тәртібі, оны бөлуге даярлығын айқындау әдісі;

ұнның сорты.

## **7-параграф. Қамыр жасаушы, 3-разряд**



612. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымда қуаттылығы 3 тоннаға дейін жететін кәсіпорындарда кезеңмен жұмыс істейтін қамыр илейтін машиналарда барлық технологиялық фазалар бойынша қамыр дайындау процесін жүргізу;

белгіленген режим бойынша қамыр илейтін, аударатын машиналардың және мөлшерлегіш аппаратуралардың жұмысын қамтамасыз ету;

шығарылатын өнімдерге арналған ашытқы қамырды, бүршіктерді, пісіріндіні, қамыр ұйытқысын араластыру;

шикізаттың барлық түрін мөлшерлеу;

бүршіктерді жазып жіберу;

ашытқы қамырды, бүршік пен қамырды ашыту процесін бақылау;

үлкен емес нан зауыттарында – дежаларды тасымалдау.

613. Білуге тиіс:

кезеңмен жұмыс істейтін қамыр илейтін машиналарда ашытқы қамырды, бүршіктерді, ұйытқыларды, қамырды дайындаудың технологиялық процесі;

қамыр дайындаудың технологиялық режимінің параметрлері;

ашыту кезінде болатын процестер;

қамыр дайындаудың технологиялық процесінің ұзақтығы;

технологиялық режимді бақылау және реттеу әдісі;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы, жұмыс істеу принципі;

ашытқы қамыр мен қамырдың дайын болғандығын айқындау әдісі;

ұнның сорттары және шикізаттың негізгі компоненттері;

шикізат пен қамырдың сапасын органолептикалық әдіспен бағалау.

## **8-параграф. Қамыр жасаушы, 4-разряд**

614. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңмен жұмыс істейтін қамыр илейтін машиналарда ауысымда 3-тен 10 тоннаға дейін барлық технологиялық фазалар бойынша қамыр дайындау процесін жүргізу;

қатты балдақтау конвейері жүйелерінің желілеріндегі қалаш өндірісінде қамыр дайындау процесін жүргізу, қамырға май жағу, оның бұқтыру үшін үстелге салу, үлестеп кесу;

қамырдың дайын болғандығын органолептикалық айқындау және оны бөлу учаскесіне беру;

бір немесе екі қамыр дайындайтын агрегаттарда және үздіксіз жұмыс істейтін қондырғыларда барлық технологиялық фазалар бойынша қамыр дайындаудың процесін жүргізу;

шикізатты автоматты мөлшерлегіштердің жұмысын, ашытқы қамыр мен қамырды араластыру және ашыту процесін, бөлгіш машинаның бункеріне дайын қамырды

берілуін реттеу қамырдың қажетті температурасын, қышқылдығын және консистенциясын қамтамасыз ету;

қамырдың дайын болғандығын айқындау;

мөлшерлегіш бөшкелерді шикізаттың жекелеген түрлерімен толтыру және оны еріту процесін бақылау.

615. Білуге тиіс:

кезеңмен жұмыс істейтін машиналарда, қамыр дайындатын агрегаттарда және қалаш өндірісіндегі қатты балдақтау конвейері жүйелері желісінің үздіксіз жұмыс істейтін қондырғыларда ашытқы қамыр мен қамырды дайындаудың технологиялық процесі;

қамыр дайындаудың технологиялық режимін бақылау және реттеу әдісі;

мөлшерлеу автоматтарын тексеру тәсілдері, жұмысын реттеу тәсілі;

шикізатты автоматты мөлшерлегіштерді және үздіксіз жұмыс істейтін қамыр дайындайтын жабдықтардың құрылғысы мен пайдалану тәртібі;

ашытқы қамыр мен қамырдың дайын болғандығын айқындау әдісі.

## **9-параграф. Қамыр жасаушы, 5-разряд**

616. Жұмыс сипаттамасы:

кезеңмен жұмыс істейтін қамыр илейтін машиналарда ауысымда 10 тоннаға артық барлық технологиялық фазалар бойынша қамыр дайындаудың процесін жүргізу;

нан өнімдерінің көп ассортиментін шығарған кезде қамырды дайындаудың процесін жүргізу;

нан зауыттарының үш және одан да көп қамыр дайындайтын агрегаттарында және үздіксіз жұмыс істейтін қондырғыларда немесе қатты балдақтау конвейер жүйелері желілеріндегі үш және одан көп қамыр илейтін машиналарда барлық технологиялық фазалар бойынша қамыр дайындаудың процесін жүргізу.

617. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы, конструктивтік ерекшеліктері және оның жұмысын реттеу тәртібі;

қамырдың сапасына қойылатын талаптар.

618. Ескертпе: тек ашытқы қамырды ғана дайындаған кезде тарифтеу қамыр дайындатын қамыр жасаушыдан бір разряд төмен жүргізіледі.

## **10-параграф. Қамыр кесетін машиналардың машинисі, 2-разряд**

619. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті қамыр кесетін машиналар машинисінің басшылығымен барлық типтегі формалау, домалату, жгут кесетін машиналарға қызмет көрсету;

қамыр кескіш машинаның құйғышына қамырдың түсуін реттеу;

қамыр кесектерінің сапасын мен салмағын тексеру;  
машинаның жекелеген тораптарын майлау және тазалау;  
жартылай дайын салынған тақталар мен табақтарды вагонеткаға, тасымалдағышқа немесе пружерге қатарлау.

620. Білуге тиіс:

қамырды кесу және толықсытудың технологиялық процесі;  
қамырдың сапасын органолептикалық бағалау әдісі;  
қамырдың сапасына, өнімнің салмағы мен формасына қойылатын талаптар;  
қамыр сапасының өнім салмағына және тетіктердің жұмысына әсері;  
қамыр мен дайын өнімнің сорттары;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы, жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі.

621. Нанның дана сорттарын, тәтті нан, қалаш және кітірлек нан өнімдерін кесуге арналған қамыр кесетін машинаға немесе бір бөлетін машинаға қызмет көрсету кезінде – 3-разряд.

622. Пружер тиелген қамыр кесетін машиналарға немесе екі бөлетін машиналарға немесе екі және одан көп пештерде жұмыс істейтін бір бөлетін машинаға қызмет көрсету кезінде – 4-разряд.

## **11-параграф. Қамырды формалаушы, 3-разряд**

623. Жұмыс сипаттамасы:

жеке, ұсақ тәтті нан, қалаш, кітірлек өнімдер мен самсаларды формалау;  
қамырды кесуге болатынын айқындау;

қамырды кесектерге бөлу және өлшеу, жылжыту, бөлу және оларға белгіленген форма беру;

қамыр дайындамаларын майлау және өңдеу;  
самса дайындаған кезде – фарш дайындау;

формаланған кесек қамырларды үстелге, тақтаға, табақтарға, формаларға, вагонеткаларға, тасымалдағыштарға қатарлау;

табақтар мен формаларды майлау;  
шебер аспазшысының нұсқауы бойынша басқа да жұмыстарды орындау.

624. Білуге тиіс:

қамырды бөлу және толықсытудың технологиялық процесі;  
қамыр сапасын бағалаудың органолептикалық әдісі;  
қамырды толықсытудың ұзақтығы және технологиялық шарттары;  
дайын өнімнің сапасына және қамырды бөлуге қойылатын талаптар;  
ұнның, нанның сорттары.

625. Ескертпе: ұсақ, иленген, фигуралы және қаттама өнімдері формалау және өңдеу кезінде тарифтеу бір разрядқа жоғары жүргізіледі.

## **12-параграф. Макарон өнімдерінің жартылай дайын өнімдерін престоуші, 4-разряд**

626. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары қысымды үздіксіз және кезеңмен жұмыс істейтін шнекті вакуумдық және гидравликалық престерде макарон өнімдерінің жартылай дайын өнімдерін өндірудің технологиялық процесін жүргізу;

камырдың тұрақты ылғалдылығын ұстап тұруға арналған белгіленген нормаларға дейін шикізатты қыздыру және ылғалдау;

мөлшерлегіш құрылғылардың дәл және тоқтаусыз жұмысы арқылы ұн мен судың бір қалыпты берілуін қамтамасыз ету;

өнімдердің шығарылатын жартылай дайын өнімдер ассортиментіне кіретін компоненттердің ара салмағын айқындау;

бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс процессін реттеу;

зертхана деректерінің негізінде технологиялық процесті жүргізудің дұрыстығын бақылау;

өнімдерді шығарудың және шикізат компоненттерін шығындаудың белгіленген нормаларын қамтамасыз ету;

жартылай дайын өнімдері тиелген кассеталарды вагонеткаларға қатарлау;

қызмет көрсететін жабдықтардың жекелеген тораптарын майлау және тазалау.

627. Білуге тиіс:

макарон өнімдерінің жартылай дайын өнімдерін өндірудің технологиялық режимі, оларды жүргізудің дұрыстығын айқындау тәсілдері;

престердің, вакуум қондырғылардың құрылғысы, оларды пайдалану және қызмет көрсету тәртібі;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы және оларды пайдалану тәртібі;

престоу сапасына қойылатын талаптар;

өнімнің шығу, шикізаттың шығындалу нормалары;

өнімнің сапасын қамтамасыз ету тәсілдері;

макарон бұйымдарына қойылатын талаптар.

## **13-параграф. Металл формалары мен табақтарды полимерлеуші, 4-разряд**

628. Жұмыс сипаттамасы:

нан пісіру үшін металл формалары мен табақтарының ішкі бетінде полимерлі пленканың пайда болын қамтамасыз ететін адгезияға қарсы полимерлі құраммен полимерлеудің технологиялық процесін жүргізу;

тасымалдағыш ленталар мен маталарды кремний-органикалық сұйықтықпен өңдеу;

металл формалар мен табақтарды су эмульсиясын, қажет ететін концентрацияда, кремний-органикалық сұйықтықпен өңдеу үшін химиялық құрамды дайындау;

тасымалдағыш ленталар мен маталарды кремний-органикалық сұйықтықпен сіңдіруге дайындау: сабынды суда жуу, таза сумен бірнеше рет шаю, ауада және кептіргіш камераларда кептіру;

сіңдірілген ленталар мен маталарды кептіргіш шкафта (камерада) термиялық өңдеу;

металл формалары мен табақтарды күйдіру және бытыра ағынмен өңдеу, тозаңдату арқылы оларды адгезияға қарсы полимерлі құраммен жабу, кептіру және полимерлеу үшін пешке беру;

полимерлеу кезінде температуралық режимді реттеу;

ленталарды, маталарды, формаларды, табақтарды түсіру, бракқа шығару және сақтау орнына тапсыру;

шикізаттың, химиялық реактивтер мен лактың шығындалуын есепке алу.

629. Білуге тиіс:

қолданылатын химиялық реактивтер мен полимерлі материалдардың қасиеті; полимерлеу процесін реттеудің тәртібі;

полимерлі материалдар мен дайындалған ерітінділерге қойылатын талаптар;

формалар мен табақтарды жабудың технологиялық нұсқаулығы;

полимерлеу, ленталар мен маталарды кремний-органикалық сұйықтықпен сіңдіру және термоөңдеу процесінің технологиясы;

жабылған формалар мен табақтардың, өңделген ленталар мен маталардың сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы мен пайдалану тәртібі.

## **14-параграф. Нан өнімдерін қатарлаушы, 2-разряд**

630. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымда 5 тоннаға дейін дайын нанды және 1,2 тоннаға дейін тәтті нан өнімдерін вагонеткаларға, лотоктарға, контейнерлерге және басқа да тараға қатарлау;

экспедицияға тапсырылатын өнімді есептеу;

лотоктарға, жәшіктерге, вагонеткалар мен контейнерлерге салынған нан өнімдерінің санын бақылау;

өнімдерді стеллаждарға қатарлау;

дайын өнімді органолептикалық әдіспен бракқа шығару;

қолмен көшіру, вагонеткаларда, этажеркаларда, арбашықтарда дайын өнімді және тараны тасымалдау.

631. Білуге тиіс:

өнімдердің сортын;

нан өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар;

органолептикалық әдіспен өнімді қатарлау және бракка шығару тәртібі.

632. Ауысымда 5 тоннаға артық дайын нанды немесе 1,2 тоннадан артық тәтті нан өнімдерін қатарлау және тасымалдау кезінде – 3-разряд.

## **15-параграф. Нан өнімдерін формалаудың ағынды желілерінің машинисі, 4-разряд**

633. Жұмыс сипаттамасы: ағынды желілерде нан таяқшаларын, ши нандарын, қалаш, тәтті нан, кептірілген нан, кітірлек нан және басқа да өнімдерді формалау процесін жүргізу;

бункерге қамырдың толу аралығын дәл сақтай отырып, қамырды қамыр илейтін машиналардан қамыр кесетін агрегаттарға беруді қадағалау;

қамыр лентасының үздіксіздігін және қалыңдығын, қамырдың формалау және илектеу біліктері арасында ауысуы;

формалау біліктеріне қамырдың берілуін, серіппелі тасымалдағыштың жылдамдығын реттеу;

қамыр дайындамаларын берілген ұзындыққа кесетін тораптардың жұмысын қадағалау;

дайындамаларды табандықтарға қатарлау;

стандартқа сай емес дайындамаларды бракка шығару;

табандықтарды формалық машиналарға дұрыс кіргізуді, табандықтарды толықсыту шкафтарына дұрыс тиеуді бақылау, температуралық режимді автоматты ұстап тұру;

желілерді қосу және тоқтату;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы ақаулықтарды анықтау және жою.

634. Білуге тиіс:

нан өнімдерін формалаудың ағынды желілерінде қамырды формалаудың және толықсытудың технологиялық процесі;

желілердің қызмет көрсететін жабдықтарының құрылғысы және пайдалану тәртібі;

шығарылатын өнімнің сапасына қойылатын талаптар; қамырдың сапасын органолептикалық бағалау әдістері;

қамырдың сапасына және консистенциясына, өнімнің салмағына және формасына қойылатын талаптар;

қасыр сапасының өнімінің салмағына әсері.

## **16-параграф. Наубайшы, 2-разряд**

635. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті наубайшының басшылығымен нан және ұлпалы-кондитерлік өнімдерді пісіру процесін жүргізу;

лотоктарды, вагонеткаларды, тасымалдағыштарды майлау және өнімдерді қатарлау. өнімдерді іріктеу;

дайын өнім тиелген вагонеткаларды бас вагонеткаларға тиеу үшін тасымалдау;

лотоктардың жай-күйін тексеру;

формаларды қолмен майлау.

636. Білуге тиіс:

нан және ұлпалы-кондитерлік өнімдерді пісіру технологиялық процесінің негіздері;

шығарылатын өнімдерді пісіру ұзақтығы, олардың дайын болу белгілері;

өнімдерді лотоктарға, вагонеткаларға, транспортерге қатарлау тәсілі.

## **17-параграф. Наубайшы, 3-разряд**

637. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымда 3 тоннаға дейін нан немесе 2 тоннаға дейін тәтті нан өнімдерін немесе 1 тоннаға дейін кітірлек және қалаш өнімдерін пісірудің;

механикаландырылмаған пештерде немесе бір-екі механикаландырылған конвейерлі пештерде, бір-екі электр шкафтарда ұлпалы-кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процесін жүргізу;

қамыр дайындамаларын қалақтарға, табақтарға, кассеталарға, формаларға қатарлау;

қамыр дайындамаларын пештіктің оттығына (немесе люлькаларына) салу;

кептіргіш камералар мен пештерде кітірлектерді кептіру;

пісіретін және кептіретін камералардың температуралық және бу режимдерін бақылау;

пеш конвейерін қозғалысын және нанды салу, іріктеу және нанға бүрку механизмінің жұмысын реттеу, қамыр дайындамаларын пісіруге дайын болғанын айқындау;

өнімдерді тараларға қатарлау;

қара нан сортын пісіру үшін пештерге қамыр дайындамаларын салған кезде: қамыр кескіш машиналарға қызмет көрсету және қамырды толықсыту процесін бақылау;

пішінді нан пісіру кезінде: формалардан қағып түсіру;

жеке-жеке және ұсақ өнімдер: қолмен немесе машинада кесу, қамырды майлау;

қалаш өнімдері: күйдірілген қалаш дөңгелектерін кептіру;

самса: майға қуыру немесе пісіру;

кітірлек өнімдерді шығарған кезде: кептіргіш камераларға жартылай дайын өнім салынған вагонеткаларды, пештерге - табақтарды, кассеталарды тиеу;

жұмыс көлемі көп болмаған кезде: ұнды өндіруге дайындау, ағынды-автоматты камырды араластыру және формалау бойынша операцияларды орындау;

өнімдерді қуыру пештерінде пісірген кезде: оттықты қадағалау, жұмысын бақылау, пісіру камерасын дайындау;

электр пештермен жабдықталған наубайханаларда: қамыр дайындамаларын табақтарға орналастыру, оларды өлшеу, қолмен кесу;

вагонеткаларды орау, табақтарды толықсыту және пісіру камераларына қатарлау; дайын өнімдерді бракқа шығару және лотоктарға қатарлау.

638. Білуге тиіс:

нан және ұн-кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процесі;

пісірілген нандардың температуралық және бу режимдерінің параметрлері;

өнімдерді оттықтарға және табақтарға қатарлау тәсілдері;

қамыр дайындамаларын пісіруге дайын болғандығын және дайын өнімнің сапасын айқындау әдісі;

пісірудің ұзақтығын реттеу, пісіру камерасын ылғалдау тәсілдері;

нанның пісіп шығуына әсер ететін факторлар және оны есептеу әдістері;

пештің өнімділігі;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы, жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **18-параграф. Наубайшы, 4-разряд**

639. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымда 3-тен 7 тоннаға дейін нан, немесе 2 тоннадан арттық тәтті нан өнімдерін, немесе 1 тоннадан артық кітірлек, қалаш өнімдерін пісірудің;

нанды қолмен салып және дайындамаларды кесіп пісірудің;

нанды пештерге қалақпен салып пісірудің;

3 және одан көп механикаландырылған пештерде немесе 3 және одан көп электр шкафтарда ұлпалы-кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процесін жүргізу;

қуаттылығы орташа қолмен салынатын пештерде өнімдердің тәтті ұсақ және диеталық сорттарын пісіруді, қамыр дайындамаларын кесуді, дайын бұйымдарды алуды, табақтарды тазалауды, толықтау толықсыту шкафтарына қызмет көрсетуді қосатын кешенді технологиялық процестерді жүргізу;

толықсыту пештері агрегаттарымен жабдықталған желілерде қалаш бұйымдарын жидіту және пісірудің технологиялық процесін жүргізу;

люлька оттықтарын майлау, қамыр дайындамаларын люлька оттықтарына салу;



пісіру және жидіту камераларында бу және температуралық режимді ұстап тұру; пеш конвейерінің қозғалыс жылдамдығын реттеу.

640. Білуге тиіс:

өңделетін өнімдер өндірісінің технологиялық процесі;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы мен конструктивтік ерекшеліктері; жабдықтың жұмысын реттеу тәртібі.

## **19-параграф. Наубайшы, 5-разряд**

641. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымда немесе толықсыту пеші агрегатына қызмет көрсету кезінде 7 тоннадан артық нан пісіру, тандыр пештерде пісіру кезінде технологиялық процесті жүргізу;

қамырды кесу және формалау, толықтай толықсыту және нан өнімдерін кешенді механикаландырылған желілерде пісірудің процесін жүргізу;

қамыр дайындамаларының салмағын және оларды пісіруге дайын болғандығын бақылау;

кешенді механикаландырылған желілердің қызмет көрсететін жабдықтарының: қамыр бөлетін, домалататын, орайтын, автоматты салғыштардың, толықтай толықсытатын пружердің, кескіштің, толықсыту пеші және жидіту агрегаттарының жұмысын реттеу;

пісірудің температуралық және бу режимдерін бақылау;

дайын өнімнің сапасын бақылау;

кешенді механикаландырылған желілердің синхронды жұмысын қамтамасыз ету.

642. Білуге тиіс:

өңделетін өнімдерді өндірудің технологиялық процесі;

толықсыту және пісіру режимдерінің параметрлері, оларды реттеу тәсілдері;

қамырды пісіруге дайын болғандығын және дайын өнімнің сапасын айқындау әдісі;

толықсыту сапасына, пісіруге және дайын өнімнің шығуына әсер ететін факторлар;

қызмет көрсететін жабдықтардың құрылғысы, конструктивтік ерекшеліктері пайдалану тәртібі;

өңделетін нан өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар.

## **20-параграф. Наубайшы-шебер, 4-разряд**

643. Жұмыс сипаттамасы:

нан өнімдерін өндірудің технологиялық процесін жүргізу: ауысымда 3-тен 7 тоннаға дейін, 5 тоннаға дейін нан өнімдерінің араласқан ассортиментін, 2 тонна тәтті нан өнімдерін, 700 килограммға дейін кітірлек немесе қалаш өнімдерін, 400 килограммға дейін тоқаш өнімдерін;

учаскенің механикаландырылған және автоматтандырылған желілерінің барлық жабдықтарының жұмысын қадағалау;

дайын өнімді шығарудың жоспарға сәйкес сақталуын, бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, талдау нәтижелері және органолептикалық әдіспен бағалау бойынша қызмет көрсететін учаскенің барлық сатысында өнімдердің саны, ассортименті және сапасы бойынша тапсырманың орындалуын қадағалау;

технологиялық режимнің нормадан ауытқу себептерін алдын алу және жою, жабдықтың жұмысындағы кінәраттарды жою;

пайдаланылатын шикізаттың санын және дайын өнімнің шығуын есептеу;

шикізатты, жартыдай дайын өнімді және дайын өнімді қабылдау және тапсыру.

644. Білуге тиіс:

ұн сорттары, наубайханалық өндірістің қосымша шикізат түрлері;

шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

шығарылатын өнімнің барлық сорттары мен түрлеріне арналған рецептура;

шикізаттың, жартылай дайын өнімнің, дайын өнімінің сапасын бағалаудың органолептикалық әдісі, оларды сақтау шарттары;

өндірудің барлық сатысында технологиялық процесті бақылаудың және реттеудің әдісі;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы және пайдалану тәртібі.

645. Ауысымда нан өнімдерін: 7 тоннадан артық нан, 5 тоннадан артық нан өнімдерінің араласқан ассортиментін, 2 тоннадан артық тәтті нан өнімдерін, 700 килограммнан артық кітірлек немесе қалаш өнімдерін, 400 килограммнан артық тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процесін жүргізген кезде; тендер пештері мен торнядармен жабдықталған кәсіпорындарда, өнімділігіне қарамастан, нан өнімдерін өндірудің технологиялық процесін жүргізген кезде – 5-разряд.

646. Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғыларымен, қамыр дайындайтын агрегаттарымен және үздіксіз жұмыс істейтін қондырғылармен, кешенді механикаландырылған желілермен, туннель пештерімен жабдықталған кәсіпорындарда нан өнімдерін өндірудің технологиялық процесін жүргізу кезінде, ассортименті 10 тоннадан артық атауы кезінде ауысымда 1,5 тоннадан артық ұсақ кондитерлік бұйымдарды шығару кезінде – 6-разряд.

## **21-параграф. Өндірістік пештерде от жағушы**

647. Жұмыс сипаттамасы:

қатты, сұйық және көгілдір отынмен жұмыс істейтін өндірістік пештердің оттығында отынды жағу процесін жүргізу;

пештер мен бақылау-өлшеу аспаптары жүйелерінің дұрыстығын тексеру;

пештерге отынды тиеу;

бұйымдардың әр сорты үшін белгіленген отынның жану процесін, тартымды, температуралық режимді реттеу;

отынды жағу және шығындау процесін бақылау;

оттықтарды тазалау;

қож бен күлді тазалау;

отынды әкелу, қож бен күлді апарып тастау.

648. Білуге тиіс:

отынды жағу кезінде болатын процестерді;

нан өнімдерін өндіру технологиялық процестерінің негіздері;

отынның түрлері, сорттары және калориялығы;

түрлі отын түрлерін жағу тәсілдері мен тәртібі және оны үнемді шығындау әдістері;

шығарылатын өнім сорттарын пісіру ұзақтығы;

пісіру камерасын дымқылдандыру тәртібі;

қызмет көрсететін пештердің және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы, жұмыс істеу принципі және пайдалану тәртібі.

649. Көгілдір отынмен жұмыс істейтін, әр қайсысы ауысымда 3 тоннаға дейін нан өнімдерін шығаратын стационарлық оттығы бар 2 пешке немесе 2 конвейерлік пешке қызмет көрсету кезінде – 2-разряд;

көгілдір отынмен жұмыс істейтін, әр қайсысы ауысымда 3 тоннаға дейін нан өнімдерін шығаратын стационарлық оттығы бар 3 пешке немесе 3 конвейерлік пешке немесе ауысымда 3-тен 10 тоннаға дейін нан өнімдерін шығаратын 2 конвейерлік пешке немесе бір кептіргіш камерасы бар пешке қызмет көрсету кезінде – 3-разряд;

көгілдір отынмен жұмыс істейтін, әр қайсысы ауысымда 3-тен 10 тоннаға дейін нан өнімдерін шығаратын стационарлық оттығы бар 3 және одан көп конвейерлік пешке немесе ауысымда 10 тоннадан артық нан өнімдерін шығаратын бір және одан көп конвейерлік пешке немесе 2 және одан көп кептіргіш камерасы бар пешке қызмет көрсету кезінде – 4-разряд.

650. Ескерту:

1. Қатты және сұйық отында жұмыс істейтін өндірістік пештерге қызмет көрсету кезінде, тарификациялау бір разрядқа жоғары белгіленеді.

2. Бір үй-жайда тұрған пештер мен бу қазандықтарына бір уақытта қызмет көрсеткен кезде, төмен қысымдағы екі бу қазандығы қуаттылығы орташа бір пешке теңестіріледі.

## **22-параграф. Пруфер машинисі, 2-разряд**

651. Жұмыс сипаттамасы:

камыр дайындамаларының сапасы мен салмағын тексеру;

камыр дайындамаларын платаларға, толықсыту тақталарына, табақтарға қатарлау, оларды пружер люлькаларына орналастыру.

652. Білуге тиіс:

камыр сапасының органолептикалық бағалау әдісі;

камыр дайындамаларының сапасына және салмағына қойылатын талаптар;

дайындамаларды платаларға, табақтарға орналастыру нормалары;

пружер люлькалары;

пружердің ылғалды температуралық режимінің параметрлері;

пружердің құрылғысы;

бақылау-өлшеу аспаптарының түрлері, міндеті және пайдалану тәртібі.

653. Пружердің ылғалды температуралық режимді реттеу жөніндегі жұмыстарды орындау кезінде – 3-разряд.

### **23-параграф. Табақтарды тазалау және майлау машинасының машинисі, 3-разряд**

654. Жұмыс сипаттамасы:

металл табақтарын тазалау және майлау машинасын басқару және қызмет көрсету;

табақтарды әкелу, қырнауыштың көмегімен қолмен ластанған жерлерін тазалау;

өсімдік майын құю;

майлау барабанындағы фетрлі ішпектерді бақылау және оларды жұмыс істейтін қалыпта ұстау;

металл табақтарын тазалау процесінде металл щеткаларын реттеу;

табақтар тиелген арбашықтарды бөлу үстеліне және машинаға апару және тасу.

655. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін машинаның құрылғысы және пайдалану тәртібі;

металл табақтары мен жабдықтардың санитарлық жай-күйіне қойылатын талаптар.

### **24-параграф. Тізу машиналарының машинисі, 2-разряд**

656. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымда 2 тоннаға дейін қалаш өнімдерін өндіретін тізу машиналарын басқару және жұмысын реттеу;

органолептикалық белгілері бойынша бұйымдарды бракка шығару;

байламдарды вагонеткаларға немесе үстелге қатарлау;

шпагатты инелерге өткізу;

байлаулар мен қалаштардың терілуін қадағалау;

тасымалдағыш бойынша пешке келіп түсетін қалаш өнімдерін машина инелеріне бағыттау;

тасымалдағыштар болмаған кезде – қалаш өнімдерін машина инелеріне әкелу, вагонеткаларды экспедицияға апару және дайын өнімді тапсыру.

657. Білуге тиіс:

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

тізу машинасының құрылғысы және пайдалану тәртібі.

658. Ауысымда 2 тоннадан артық қалаш өнімдерін өндіретін тізу машинасын басқару және жұмысын реттеу кезінде - 3-разряд.

659. Қалаштарды қолмен тізу кезінде – 1-разряд.

## **25-параграф. Ұзын түтікті макарондарды кептіруші, 4-разряд**

660. Жұмыс сипаттамасы:

үздіксіз және кезеңді жұмыс істейтін диффузорлы кептіргіштерде ұзын түтікті макарондарды кептіру процесін жүргізу;

кептіру аймақтары бойынша қажетті технологиялық параметрлерді қамтамасыз ету үшін шиберлердің, клапандар мен вентильдердің қалпын (температурасын, ылғалдылығын, жылдамдығын) өзгерту және макарон түтіктерінің ұзындығы бойынша ауаны реверстеуді жүзеге асыру;

органолептикалық әдіспен жартылай дайын өнімнің ылғалдылығын және оны кептіру сәтінің аяқталуын айқындау;

тауар вагонеткалары мен кептіргіш шкафтарды кептіргіш аппараттарға орнату және салу әрі ассортиментіне қарай кептіру аймақтары бойынша орналастыру;

макарондарды кесудің және кассеталарға салудың, кассеталарды шкафтарға салудың дұрыстығын тексеру;

кептіру процесін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша бақылау.

661. Білуге тиіс:

ұзын түтікті макарондарды кептірудің технологиялық процесі және технологиялық режимнің параметрлері;

кептірудің технологиялық процесін жүргізу және реттеу тәртібі, психрометрдің көрсеткішіне қарай диффузорлардың қайта орналастыру құрылғыларының жұмысын реттеу;

ұзын түтікті өнімдердің жартылай дайын өнімдерінің сапасына қойылатын технологиялық талаптар;

органолептикалық әдіспен жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің сапасын айқындау тәртібі;

ұзын түтікті макарондардың сапасына қойылатын талаптар;

үздіксіз, кезеңмен жұмыс істейтін және қызмет көрсететін басқа да жабдықтардың құрылғысы, техникалық сипаттамасы және пайдалану тәртібі;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының міндеті мен құрылғысы.

## **26-параграф. Ұйытушы, 4-разряд**

662. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымда 10 тоннаға дейін нан пісіру үшін сұйық және мезофильді ұйытқыларды дайындау әрі шығындаудың өндірістік циклін жүргізу;

ұйытқылар үшін қоректендіргіштерді дайындау, органолептикалық және талдаулар негізінде ұйытқылардың ылғалдылығын, қышқылдығын, температурасын, көтерілуін бақылау;

қант қосылған, ашытылған пісірінді дайындау;

ұйытқыларды дайындау кезінде жабдықтарға қызмет көрсету, ыдыстарды және басқа инвентарларды санитарлық өңдеу;

түрлі өнімдерді өндіру үшін ұйытқыларды мақсаты бойынша тапсыру;

жабдықтардың, ыдыстардың, инвентардың зарарсыздығын бақылау.

663. Білуге тиіс:

сұйық және мезофильді ұйытқыларды, пісірінділерді дайындаудың технологиясы мен рецептурасы;

ұйытқылар мен пісірінділердің температурасын, ылғалдылығын, қышқылдығын, көтерілуін өлшеу тәсілдері;

ұйытқылардың, пісірінділердің сапасын органолептикалық бағалау әдісі;

олардың сапасына қойылатын талаптар.

664. Ауысымға 1 тоннаға артық нан пісіру үшін сұйық ұйытқыларды дайындау әрі шығындаудың өндірістік циклын жүргізу кезінде – 5-разряд.

## **27-параграф. Шикізатта ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы, 4-разряд**

665. Жұмыс сипаттамасы:

ауысымда 1 тоннаға дейін ұнды, қант пен басқа да шикізат түрлерін қабылдау, сақтау, тасымалдау және өндіріске дайындау;

дистанциялық басқару пультінен автоматты ұн тасушыдан шикізатты қабылдау;

шикізаттың тиісті силостарға немесе басқа да ыдыстарға және өндіріске қозғалысын бақылау әрі қадағалау;

ұнның жекелеген сорттарын өндіріске беру үшін ұн желілерінің жабдықтарын кезеңмен іске қосу;

ұнның әртүрлі сорттары мен басқа да шикізат түрлерінің берілген ара қатынасын қамтамасыз ету үшін мөлшерлегіштердің жұмыс режимін реттеу;

өндіріске сорттары бойынша жіберілген ұнды, қантты және басқа да шикізат түрлерін есепке алу.

666. Білуге тиіс:

нан және кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процесі;

шығарылатын бұйымдарға рецептуралар;  
шикізатты шығындау нормалары;  
негізгі және қосымша шикізатты сақтау және тасымалдау шарты;  
шикізат сапасына қойылатын талаптар;  
шикізат сапасын бағалау әдісі;

ұнды ыдыссыз сақтау және тасымалдау қондырғысы механизмдері мен аспаптарының құрылғысы;

түрлі шикізат қозғалысы коммуникацияларының схемасы.

667. Ауысымда 10 тоннаға артық ұнды, қантты және басқа да шикізат түрлерін қабылдау, сақтау, тасымалдау және өндіруге дайындау кезінде – 5-разряд.

## **10-тарау. Парфюмерлік-косметика өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Косметикалық заттарды жасайтын аппаратшы, 4-разряд**

668. Жұмыс сипаттамасы:

опа, тіс ұнтағы, құрғақ әтір мен басқа косметикалық заттарды агрегаттарда, машиналар мен қондырғыларда жасау процесін жүргізу немесе косметикалық заттарды ағынды желілерде жасаудың технологиялық процесін біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен жүргізу;

массаның агрегаттардан өту кезектілігін реттеу;

технологиялық өндіріс режимдерінің: температураның, ұнтақтау, араластыру дәрежесінің, сақталуын және жоғары әрі төмен қысымды желдеткіштердің, елеуіштердің, шнекті қоректендіргіштердің, циклондардың, дозаторлар мен аэрокамералардың жұмыс режимінің, өндірістік вибродиірмендер корпусының тербеліс амплитудасының сақталуын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері мен талдау нәтижелері бойынша бақылау;

массаның агрегаттар мен дозалаушы құрылғыға берудің технологиялық режиміне сәйкес салу және реттеу;

бөліп салушы автоматтар бункерлерінің толуын реттеу;

құбыр қималарындағы қысымның шығынын анықтау;

жартылай фабрикат пен дайын өнімді өлшеу;

негізгі және қосалқы жабдықтың жұмысын басқару;

шикізатты, иісті заттарды, бояғыштар мен басқа да материалдарды қабылдау және сақтау.

669. Білуге тиіс:

косметикалық заттарды өндіру процесінің технологиясы мен режимі параметрлері;

жасалатын өнімнің сыртқы түрі, түсі мен иісі бойынша ассортиментін және ерекшелік белгілері;

қызмет көрсететін жабдықтың, агрегаттардың, қосалқы жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптарының жұмыс принципі мен пайдалану тәртібі.

## **2-параграф. Косметикалық заттарды жасайтын аппаратшы, 5-разряд**

670. Жұмыс сипаттамасы:

косметикалық заттарды ағынды желілерде жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

шикізат компоненттерін, иісті заттар мен бояуыштарды рецептураға сәйкес дәйекті дозалау;

технологиялық процесті бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері мен талдау нәтижелері бойынша бақылау;

технологиялық режимнен ауытқу себептерінің алдын алу және жою;

белгіленген химиялық реакциялардың, тұндыру, бейтараптандыру және тағы басқа константтарын қамтамасыз ету;

машиналардың, агрегаттардың, коммуникациялар мен ағынды желі жабдығының тұтас жиынтығының үздіксіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету;

шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттар мен дайын өнім сапасын органолептикалық бақылау;

шикізаттың, жартылай фабрикаттардың шығысы мен алынатын өнім санының есебін жүргізу, техникалық құжаттаманы жүргізу;

салынатын компоненттерді рецептура бойынша есептеу.

671. Білуге тиіс:

косметикалық заттарды өндірудің технологиялық схемасы;

оларды дайындаудың рецептурасы мен режим параметрлері;

дайын өнім шығымының, шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттар мен салқындатушы судың жұмсалуды нормалары;

косметикалық заттарды өндірудің ассортиментін, физикалық-химиялық негіздерін және шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттардың технологиялық қасиеттері;

қызмет көрсететін жабдықтың, агрегаттардың, қосалқы жабдықтың және бақылау-өлшеу аспаптары мен коммуникациялардың жұмыс принципі мен пайдалану тәртібі;

шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасын анықтау әдістері;

салынатын компоненттерді рецептура бойынша есептеу әдістері.



### **3-параграф. Косметикалық массаны біліктеуші, 3-разряд**

672. Жұмыс сипаттамасы:

косметикалық массаны біртекті және қажетті консистенциядағы массаны алу үшін ысқылау електері мен біліктерде біліктеу процесін жүргізу;

алынатын косметикалық массаның сапасын органолептикалық бақылау;

температуралық режимді, біліктерге судың берілуін бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен реттеу;

сынама іріктеу;

жабдыққа масса салу;

ысқылау електері мен біліктердің жұмысын білік арасындағы саңылауды өзгерту жолымен реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою.

673. Білуге тиіс:

косметикалық массаны біліктеудің технологиясы мен режим параметрлері;

косметикалық массаның негізгі қасиеттерін мен оларды қайта өңдеуге қойылатын талаптар;

косметикалық массаның сыртқы түріне қарай ерекшелік белгілері;

біліктелген массаның сапасын анықтаудың органолептикалық тәсілдері мен әдістері

;

ысқылау електері мен біліктердің құрылымын, пайдалану тәртібі.

### **4-параграф. Косметикалық массаны пісіруші, 3-разряд**

674. Жұмыс сипаттамасы:

косметикалық массаны қазандарда пісіру процесін біліктілігі анағұрлым жоғары пісірушінің басшылығымен жұмыс нұсқаулығына сәйкес жүргізу: шикізат компоненттерін салуға дайындау (ұнтақтау, балқыту, еріту), эмульгирлеу, суыту, араластыру және косметикалық массаны парфюмирлеу;

шикізатты салу, дайын өнімді түсіріп алу;

пісіру жабдығының жарамдылығын тексеру және оның жұмысындағы ұсақ ақауларды жою;

сынама іріктеу және оны талдауға тапсыру.

675. Білуге тиіс:

шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттардың ассортименті мен негізгі қасиеттері;

косметикалық масса өндірісі режимнің параметрлері;

пісіру процесін және оның аяқталуын сипаттайтын органолептикалық белгілерді;

сынама алу тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымын және жұмыс принципі.

## **5-параграф. Косметикалық массаны пісіруші, 4-разряд**

676. Жұмыс сипаттамасы:

косметикалық массаны қазандарда пісіру процесін жүргізу;

шикізат компоненттерін технологиялық процес барысына қарай қазанға және аппаратуруға салуды реттеу;

косметикалық массаны балқыту, эмульгирлеу, суыту, араластыру және парфюмирлеу процестерін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері мен талдау нәтижелері бойынша реттеу;

шикізат компоненттері мен пайдаланылатын қалдықтарды байыту, судан және қоспалардан тазарту, химикаттарды қолдана отырып дезодорациялау және тазалау;

негізгі және қосалқы жабдықтың, балқыту, эмульгирлеу, суыту аппараттары мен коммуникациялардың жұмысын реттеу;

пісіру процесін органолептикалық бақылау және оның аяқталуын анықтау.

677. Білуге тиіс:

косметикалық массаны қазандарда пісіру технологиясы мен температуралық режим параметрлері;

шикізатқа, материалдарға, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімге арналған техникалық шарттарды, олардың белгіленген шығыс нормалары, сақтаудың шарттары мен тәртібі, шикізаттың сапасын оның сыртқы белгілері бойынша және иісті заттардың сапасын иісіне қарай анықтау тәсілдері;

пайдаланылатын қалдықтарды қайта өңдеу және байыту режимдері;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымын және оның жұмысын реттеу тәртібі.

## **6-параграф. Косметикалық массаны пісіруші, 5-разряд**

678. Жұмыс сипаттамасы:

косметикалық массаны ағынды желілерде пісіру процесін жүргізу;

шикізатты дозалау, температураны, қысымды, вакуум мен басқа да технологиялық процесс көрсеткіштерін технологиялық режимге сәйкес қамтамасыз ету;

технологиялық процесті бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері мен талдау нәтижелері бойынша реттеу;

технологиялық режим нормаларынан ауытқу себептерінің алдын алу және жою;

ағынды желінің барлық жабдықтарының: суыту аппараттарының, түрлі жүйелердің, білікті бояу сұрткіштердің, коллоидті диірмендердің, гомогенизаторлардың, термографтар мен тағы басқа үздіксіз және синхронды жұмысын қамтамасыз ету;

пісіру процесін органолептикалық бақылау және оның аяқталуын анықтау;

шикізат компоненттерінің есебін берілген рецептура бойынша есептеу;

дайын өнімнің шығымын анықтау.

679. Білуге тиіс:

косметикалық массаны ағынды желілерде пісірудің технологиялық схемасы;

косметикалық масса рецептурасы;

процесті реттеу тәртібі;

ағынды желінің, бақылау-өлшеу аспаптарының, қосалқы жабдық пен коммуникациялардың құрылымын, жұмыс принципі мен пайдалану тәртібі;

шикізатқа, материалдарға, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімге арналған техникалық шарттарды, олардың ассортименті мен қасиеттерін, органолептикалық сипаттамасы;

компоненттердің есебін берілген рецептура бойынша есептеу тәртібі;

талап етілетін сілтінің көлемін спиртті есептеу кестелері мен концентрациясына қарай есептеу пайдалану тәртібі;

дайын өнім шығымының нормалары.

## **7-параграф. Парфюмерлік композициялар мен сұйықтарды жасайтын аппаратшы, 3-разряд**

680. Жұмыс сипаттамасы:

композицияларды, иісті заттарды, ерітінділер мен парфюмерлік сұйықтарды жасаудың технологиялық процесін жүргізуге қатысу;

шикізат компоненттерін, иісті заттар мен бояғыштарды рецептураға сәйкес салуды реттеу;

сұйықтарды араластырғышпен немесе сығымдалған ауа жіберу арқылы араластыру; процесті және алынған сұйықтың сапасын органолептикалық бақылау;

араластырғыш жұмысын немесе сығымдалған ауаның берілуін араластыру интенсивтілігіне қарай реттеу;

жабдық пен коммуникацияларды дайындау: тазалау, жуу, майлау;

шикізатты салу;

жабдықтың жұмысын тексеру, оның жұмысындағы ұсақ ақауларды жою;

сынама іріктеу.

681. Білуге тиіс:

шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттардың ассортименті мен негізгі қасиеттері;

шикізат компоненттерін қатаң кезектілігін сақтай отырып салуды және дозалауды реттеу тәртібі;

алынатын парфюмерлік сұйықтардың сапасын сипаттайтын органолептикалық белгілер;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі;

сынама іріктеу тәртібі.

## **8-параграф. Парфюмерлік композициялар мен сұйықтарды жасайтын аппаратшы, 4-разряд**

682. Жұмыс сипаттамасы:

композицияларды, иісті заттарды, ерітінділер мен парфюмерлік сұйықтарды жасаудың технологиялық процесін біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының асшылығымен жүргізу;

композицияларды, иісті заттарды, ерітінділер мен парфюмерлік сұйықтарды жасаудың технологиялық режимін сақталуын қамтамасыз ететін температураны, қысымды, толық еруді, боялу сапасын, тұндыру ұсақтығы мен басқа да көрсеткіштерді бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері мен талдау нәтижелері бойынша реттеу;

әтірлердің, иіс майлардың, спирттің күштілігін бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен тексеру;

шикізат компоненттерін, иісті заттар мен бояғыштарды рецептураға сәйкес араластырғыштар мен аппараттарға салуды реттеу;

механикалық араластырғыштардың, кристаллды заттарды еріту аппараттарының, насостардың коммуникация желілерінің жұмысын реттеу.

683. Білуге тиіс:

композицияларды, иісті заттарды, ерітінділер мен парфюмерлік сұйықтарды жасаудың технологиясы мен режимі параметрлері;

парфюмерлік сұйықтарды бояу тәсілдері;

әтірлердің, иіс майлардың, спирттің күштілігін тексерудің әдістемесі мен тәсілдері;

шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттардың ассортименті мен негізгі қасиеттерін, және оларға арналған техникалық шарттар;

өндіріс процесінде шикізатты қабылдау және сақтау, шығын нормаларын тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықты, аппараттар мен қосалқы жабдықты пайдалану тәртібі мен коммуникациялардың орналасуы.

## **9-параграф. Парфюмерлік композициялар мен сұйықтарды жасайтын аппаратшы, 5-разряд**

684. Жұмыс сипаттамасы:

композицияларды, иісті заттарды, ерітінділер мен парфюмерлік сұйықтарды жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

технологиялық өндіріс режимінің белгіленген параметрлерін қамтамасыз ететін температураны, қысымды, толық еруді, боялу сапасын, тұндыру ұсақтығы мен басқа да көрсеткіштерді бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері мен талдау нәтижелері бойынша бақылау;

технологиялық режим нормаларынан ауытқулардың алдын алу және жою;  
әтірлердің, иіс майлардың, спирттің күштілігін бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен тексеру;  
шикізат компоненттерін, иісті заттар мен бояғыштарды рецептураға сәйкес араластырғыштар мен аппараттарға салуды реттеу;  
механикалық араластырғыштардың, фотоэлементті желілердің үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету;  
белгіленген есепті және есептілікті жүргізу.

685. Білуге тиіс:

шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттардың шығыс нормалары мен парфюмерлік сұйықтарды бояу режимі параметрлері;

тазалау, үлес салмағы, түрі және тағы басқа бойынша спирттің толық сипаттамасы;  
спиртті салмақ бірлігінен көлемдік бірлікке қайта есептеу кестелерін пайдалану тәртібі;

шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасы мен органолептикалық сипаттамасын анықтау әдістері;

қызмет көрсететін жабдықтың, қысыммен жұмыс істейтін аппараттар мен қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының, қосалқы жабдықтың құрылымын, жұмыс принципі мен пайдалану тәртібі, коммуникациялардың орналасуы.

## **10-параграф. Пенальді косметиканы қалыптаушы, 3-разряд**

686. Жұмыс сипаттамасы:

пенальді косметиканы (ерін далабы, көз бояуы, ерін жылтыры және тағы басқа) көп ұялы құймалы қалыптарды қалыптау процесін жүргізу;

косметикалық массаны қыздыру және балқыту температурын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша реттеу;

косметикалық массаны қалыптарға құю;

массаның қалыптарды суытылуын реттеу және косметикалық қарындашты қалыптан алу;

көп ұялы құймалы қалыптарды дайындау: сүрту, майлау, құрастыру, іріктеу;

косметикалық массаның көлемін есептеу.

687. Білуге тиіс:

массаны балқытудың температуралық режимі параметрлері;

өнім ассортименті;

бөліп құю қалыптарының құрылымын және пайдалану тәртібі;

массаның (жартылай фабрикаттың) көлемін есептеу тәртібі.

## **11-тарау. Сауда және қоғамдық тамақтану жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Азық-түлік емес тауарларды сатушы, 3-разряд**

688. Жұмыс сипаттамасы:

алушыларға қызмет көрсету: тауарды ұсыну және көрсету, оларды демонстрациялау, тауарды таңдауға көмектесу;

тауардың құнын есептеу және чек жазып беру;

кепілді пайдалану мерзімі бар тауарға паспорт жазу;

тауарды буып-түю және беру немесе оны бақылауға тапсыру;

тауар қорының уақытылы толықтырылуын, олардың сақталуын, жабдықтың дұрыс пайдаланылуы мен жарамдылығын, жұмыс орнындағы тазалық пен тәртіпті бақылау;

тауарды сатуға дайындау: бумасын ашу, құрастыру, жинақтау, пайдалану ерекшеліктерін және тексеру;

жұмыс орнын дайындау: сауда-технологиялық жабдықтың, инвентарь мен құралдардың болуын және жарамдылығын тексеру;

тауарларды топтары, түрлері мен сұрыптары бойынша сұраныс жиілігі мен жұмыс орнының ыңғайлылығын ескере отырып орналастыру;

буып-түю материалын алу және дайындау;

сатылмаған тауар мен тараны жинау;

тауарды түгендемеге дайындау;

қажет кезінде - бақылау-касса машинасында жұмыс істеу, чектерді (ақшаны) санау және оларды белгіленген тәртіппен тапсыру, сату сомасын касса есептеуіштері көрсеткіштерімен салыстырып тексеру.

689. Білуге тиіс:

тауардың ассортименті, сыныптамасы;

сипаттамасы мен нысанын, оларды пайдалану және күтіп ұстау тәсілдері;

артикулі мен таңбалауын оқу тәртібі;

бөлшек бағаны;

матаны іріктеу, өлшеп беру, тауарды жинақтау жолдары;

бұйым мөлшері шкаласын және оны айқындау тәртібі;

тауар сапасына, тараға және таңбалауға қойылатын негізгі стандарттар мен техникалық шарттар талаптар;

брак түрлері және тауарды ауыстыру тәртібі;

тауарды пайдаланудың кепілді мерзімі;

сауда-технологиялық жабдықтың, бақылау-касса машинасының құрылымы мен пайдалану тәртібі;

тауар, еңбек шығындарын қысқарт және табысты арттыру тәсілдері.

## **2-параграф. Азық-түлік емес тауарларды сатушы, 4-разряд**

690. Жұмыс сипаттамасы:

алушыларға қызмет көрсету, оларға тауардың нысаны, қасиеттері, сапасы, конструктивтік ерекшеліктері, күтіп ұстау тәртібі, ағымдағы маусымның бағалары мен моданың жай-күйі туралы консультация беру;

жана, өзара ауыстырылатын тауарлар мен ілеспе ассортимент тауарларын ұсыну; сөрелерді және дүкен ішіндегі сөрени безендіру, олардың жай-күйін бақылау;

тауарды алуға қатысу, таңбаға (жүк тауары ведомосына) сәйкес емес тауардың түскені туралы әкімшілікті хабардар ету;

сыйлық және мерекелік жинақтарды жасау және безендіру;

сатып алушылар сұранысын зерттеу.

691. Білуге тиіс:

тауардың ассортименті, нысаны, қасиеттері, сапасы, оларды күтіп ұстау тәртібі, ағымдағы маусымның бағалары мен моданың жай-күйі;

жынысына, жасына, тауар туралы білімін деңгейіне және басқа да ерекшеліктеріне орай түрлі сатып алушылар контингенттеріне қызмет көрсетудің жолдары мен әдістері;

тауарды дайындауға кететін шикізат пен материалдардың түрлерін, оларды айыру тәсілдері;

негізгі тауар жеткізушілердің атауын, олардың өнімдерінің ассортимент ерекшеліктері мен сапасы;

сауда-технологиялық жабдығы құрылымының негізгі принциптері;

сөрелерді және дүкен ішіндегі сөрени безендіру принциптері;

сатып алушылар сұранысы туралы деректерді жинақтау әдістері.

## **3-параграф. Азық-түлік емес тауарларды сатушы, 5-разряд**

692. Жұмыс сипаттамасы:

алушыларға қызмет көрсету;

қоймадан тауар алу;

түгендеме жүргізуге қатысу;

тауар есептемесін, брак, жетіспеу, қайта сұрыптау, материалдық құндылықтарды тапсыру кезінде қабылдау-тапсыру актілерін жасау;

түгендеме жүргізуге қатысу;

әкімшілік болмаған кезде сатып алушылармен даулы мәселелерді шешу;

біліктілігі анағұрлым төмен сатушылардың және оқушылардың жұмысына басшылық ету.

693. Білуге тиіс:

тауар жеткізушілерден тауар қабылдап алудың тәртібі;

тауарды бракқа шығару тәртібі;

тауардың сапасына, тараға және таңбалауға қойылатын стандарттар мен техникалық шарттардың негізгі талаптары;

терезе сөркелерін безендіру принциптері;

түгендеме жүргізуді, тауар есептемесін, брак, жетіспеу, қайта сұрыптау, материалдық құндылықтарды тапсыру кезінде қабылдау-тапсыру актілерін жасаудың тәртібі.

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

#### **4-параграф. Азық-түлік тауарларын сатушы, 2-разряд**

695. Жұмыс сипаттамасы:

сатып алушыларға қызмет көрсету: тауарды өлшеп беру, таразылау, буып-түю, құнын есептеу және чек деректемелерін тексеру, тауарды беру;

тауар қорының уақытылы толықтырылуын, олардың сақталуын, жабдықтың дұрыс пайдаланылуы мен жарамдылығын, жұмыс орнындағы тазалық пен тәртіпті бақылау;

тауарды сатуға дайындау: бумасын ашу, құрастыру, жинақтау, пайдалану ерекшеліктерін және тағы басқа тексеру;

жұмыс орнын дайындау: сауда-технологиялық жабдықтың, инвентарь мен құралдардың болуын және жарамдылығын тексеру;

тауарларды топтары, түрлері мен сұрыптары бойынша сұраныс жиілігі мен жұмыс орнының ыңғайлылығын ескере отырып орналастыру;

буып-түю материалын алу және дайындау;

чектерді (ақшаны) санау және оларды белгіленген тәртіппен тапсыру, сату сомасын касса есептеуіштері көрсеткіштерімен салыстырып тексеру;

сатылмаған тауар мен тараны жинау;

тауарды түгендемеге дайындау.

696. Білуге тиіс:

тауардың ассортименті, сыныптамасы, сипаттамасы мен нысаны, оларды пайдалану және күтіп ұстау тәсілдері;

бөлшек бағаны;

тауардың табиғи шығыны нормаларын және оларды есептен шығару тәртібі;

сауда-технологиялық жабдықтың, бақылау-касса машинасының құрылымы мен пайдалану тәртібі;

тұтынушыларға қызмет көрсетудің жолдары мен әдістері;

тауар, еңбек шығындарын қысқарту жолдары.

#### **5-параграф. Азық-түлік тауарларын сатушы, 3-разряд**

697. Жұмыс сипаттамасы:



алушыларға қызмет көрсету, оларға тауардың нысаны, қасиеттері, жекелеген тауар түрлерінің дәмдік ерекшеліктері, кулинарлық нысаны мен тағамдық құндылықтары туралы консультация беру;

жана, өзара ауыстырылатын тауарлар мен ілеспе ассортимент тауарларын ұсыну; тауарды алуға қатысу;

таңбаға (жүк тауары ведомосына) сәйкес емес тауардың түскені туралы әкімшілікті хабардар ету;

сөрелерді және дүкен ішіндегі сөрелі безендіру, олардың жай-күйін бақылау; сатып алушылар сұранысын зерттеу.

698. Білуге тиіс:

тауардың дайындауға кететін шикізаттың негізгі түрлері;

тауарды дайындауға кететін шикізат пен материалдардың түрлері, оларды айыру тәсілдері;

тауар сортының белгілері;

тауарды сақтау және сату кезінде шығындарды азайту әдістері;

сөрелерді және дүкен ішіндегі сөрелі безендіру принциптері;

негізгі тауар жеткізушілердің атауын, олардың өнімдерінің ассортимент ерекшеліктері мен сапасы;

сауда-технологиялық жабдығы құрылымының негізгі принциптері;

жынысына, жасына, тауар туралы білімін деңгейіне және басқа да ерекшеліктеріне орай түрлі сатып алушылар контингенттеріне қызмет көрсетудің жолдары мен әдістері; еңбекті ұйымдастыру мен еңбекақы төлеудің ұжымдық нысандары негіздері.

## **6-параграф. Азық-түлік тауарларын сатушы, 4-разряд**

699. Жұмыс сипаттамасы:

алушыларға қызмет көрсету;

қоймадан тауар алу, олардың сапасын органолептикалық белгілері бойынша анықтау, зертхана талдауына үлгілерді алу;

сауда-технологиялық жабдықты жөндеуге тапсырыс жасау;

әкімшілік өкілдері болмаған кезде тұтынушылармен даулы мәселелерді шешу;

түгендеме жүргізуге қатысу;

біліктілігі анағұрлым төмен сатушылардың жұмысына басшылық ету.

700. Білуге тиіс:

тауар жеткізушілерден тауар қабылдап алудың тәртібі;

тауардың сапасына, тараға және таңбалауға қойылатын стандарттар мен техникалық шарттардың негізгі талаптары;

тауарды бракқа шығару тәртібі;

терезе сөрелерін безендіру принциптері;

түгендеме жүргізуді, тауар есептемесін, брак, жетіспеу, қайта сұрыптау, материалдық құндылықтарды тапсыру кезінде қабылдау-тапсыру актілерін жасаудың тәртібі;

сатып алушыларға қызмет көрсетудің прогрессивті нысандары мен әдістері.

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

## **7-параграф. Ас үй жұмысшысы, 2-разряд**

702. Жұмыс сипаттамасы:

жартылай фабрикаттар мен шикізатты өндірістік цехтарға жеткізу;

бөшкелерді, жәшіктерді, өнім салынған қаптарды, шыны және қаңылтыр банкілерді, ондағы тамақтың сақталуын қамтамасыз ете отырып ашу;

тарадан өнімді түсіру;

жартылай фабрикаттар мен шикізатты, өнімдерді, айлабұйымды, тараны цех ішінде тасымалдау;

қазандарға су толтыру;

дайын өнімді таратып бөлуге немесе экспедицияға жеткізу;

сыртқы желіне арналған өнімді функциональды тараға салу, оны көлікке тиеу;

электр, газ қазандарын, плиталарды, шкафтарды, қайнатқыштарды қосу;

түскі асты жиынтықтау кезінде подностарды транспортерге қою;

подностарға асхана аспаптарын, нанды, салқын жеңіл ас салынған тарелкаларды, сусын құйылған стакандарды қою, тарелкаларды, кастрюльдерді қақпақпен жабу;

тамақ қалдықтарын жинау.

703. Білуге тиіс:

асүй ыдысының, инвентардың, құралдың атауы мен нысаны;

тараны, бөшкелерді, консерв банкаларын ашулық тәсілдері мен тәртібі;

өндірісте өнімдерді, дайын өнімді тасымалдау тәртібі;

электр, газ қазандарын, плиталарды, шкафтарды, қайнатқыштар мен басқа да жылу жабдығын қосу және ажырату тәртібі;

қатты және сұйық отынмен істейтін плиталарды жағу тәртібі.

## **8-параграф. Аспаз, 2-разряд**

704. Жұмыс сипаттамасы:

тағам және кулинарлық өнімдері дайындау кезінде көмекші жұмыстарды орындау;

картопты, көкөністерді, жемістерді, жидектерді жуғанға дейін немесе жуғаннан кейін пышақтың және басқа да айлабұйымдардың көмегімен тазалау;

әшкөкті, картопты, көкөністерді, жемістерді, жидектерді іріктеу;

ақаулы даналары мен бөгде қоспаларды алып тастау;

көкөністі оларды тазалағаннан кейін жуу;

нанды, картопты, көкөністерді турау;  
балықты, етті, құсты жібіту;  
балықтың, жабайы құстың, құстың ішін тазалау;  
майшабақты, кильканы турау.

705. Білуге тиіс:

шикізат пен тамақты алғашқы кулинарлық өңдеу тәртібі және олардан жасалған жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын талаптар;

нан турау тәртібі;

тазартылған көкөністі сақтаудың мерзімі мен шарттарын;

барлық маркадағы нан кесу машиналарының құрылымы, оларды реттеу және пайдалану тәртібі;

нанды қолмен және машинамен кесу кезіндегі қауіпсіз жұмыс жолдары.

### **9-параграф. Аспаз, 3-разряд**

706. Жұмыс сипаттамасы:

қарапайым кулинарлық өңдеуді қажет ететін тағам және кулинарлық өнімдерді дайындау;

картопты, басқа да көкөністерді ботқаларды, бұршақ және макарон өнімдерін, жұмыртқаны пісіру;

картопты, басқа да көкөністерді, котлет массасынан (көкөніс, балық, ет) жасалған құймақты қуыру;

көкөніс және жарма өнімдерін пісіру;

өнімдерді сүзу, сүрту, араластыру, ұнтақтау, қалыптау, фарштау;

бутербродтарды, жартылай фабрикаттардан, консервілер мен концентраттардан жасалатын тағамдарды дайындау;

жаппай сұраныстағы тағамдарды үлестеп бөлу (жиынтықтау), таратып бөлу.

707. Білуге тиіс:

тағамдардың рецептурасы, дайындау технологиясының мәнін, сапасына қойылатын талаптар, үлестеп бөлу (жиынтықтау) тәртібі, сақтаудың мерзімі мен шарттары;

картоптың, басқа да көкөністердің, ботқалардың, бұршақ және макарон өнімдерінің, жұмыртқаның, жартылай фабрикаттардың, консервілер мен концентраттардың, котлет массасынан жасалған тағамдардың түрлері, қасиеттері;

кулинарлық нысанын, олардың жарамдылығын анықтаудың белгілері мен органолептикалық әдістері;

оларды жылмен өңдеуге дайындау жөніндегі операциялардың кезектілігін, жолдары мен тәртібі;

технологиялық жабдықтың, өндірістік айлабұйымның, құралдың, өлшеу таразы аспаптарының, ыдыстың нысанын, пайдалану және оларды күтіп ұсату тәртібі.

## **10-параграф. Аспаз, 4-разряд**

708. Жұмыс сипаттамасы:

күрделілігі орташа кулинарлық өңдеуді қажет ететін тағам және кулинарлық өнімдерді: жас және пісірілген көкөністерден жасалатын, ет, балық қосылған түрлі салаттарды, винегреттерді, маринадты балықты, сілікпені, табиғи майшабақты гарнирімен дайындау, соустарды, әртүрлі пассеровкаларды, ыстық және салқын сусындарды, тәтті тамақтарды, ұн тағамдарын: варениктерді, тұшпараны, расстегайды, кулебякты, самсаны, үй кеспесін, ватрушкаларды және тағы басқа тағамдарды дайындау.

709. Білуге тиіс:

күрделілігі орташа кулинарлық өңдеуді қажет ететін кулинарлық өнімдерді дайындау рецептурасын, технологиясының мәні;

олардың сапасына, сақтау және таратып бөлу кезінде мерзімі мен шарттарына қойылатын талаптар;

оларды жылумен өңдеуге дайындау жөніндегі операциялардың кезектілігін, жолдары мен тәртібі;

технологиялық жабдықтың, өндірістік айлабұйымның, құралдың, өлшеу таразы аспаптарының, ыдыстың нысанын, пайдалану және оларды күтіп ұсату тәртібі.

## **11-параграф. Аспаз, 5-разряд**

710. Жұмыс сипаттамасы:

күрделі кулинарлық өңдеуді қажет ететін тағам және кулинарлық өнімдерді: тұздықталған немесе фаршталған торай, бауыр паштеті, желедегі балық кнелі, тұздықталған немесе фаршталған балық, ет ішек-қарын, бұзау етінен жасалған вегетариандық желедегі фрикадельки, ет сыры, пісірілген және түсіңрілген көкөністерден жасалатын, ет, балық қосылған түрлі салаттарды, винегреттерді, маринадты балықты, алмамен немесе картоппен және тағы басқа фаршталған ауылшаруашылық құстарын, дайындау;

табиғи және фаршталған булы омлеттерді, жұмыртқа ботқасын, түрлі соустар мен тұздықтарды, құмшекерлі және қабатты қамырдан жасалған: волованы, крутондарды, тарталеткаларды жасау;

менюді, жартылай фабрикаттар мен тауарларға тапсырысты, тауар есептемесін жасау.

711. Білуге тиіс:

күрделі кулинарлық өңдеуді қажет ететін кулинарлық өнімдерді дайындау рецептурасын, технологиясының мәні;

олардың сапасына, сақтау және таратып бөлу кезінде мерзімі мен шарттарына қойылатын талаптар;

рационалды тамақтану негіздері;

оларды жылу кезінде (ысыту мен қыздырудың түрлі әдістерін қолдану, белгілі бір ортаны - қышқыл, тұзды және тағы басқа қалыптастыру) мен өңдеуге дайындау жөніндегі операциялардың кезектілігін, жолдары мен тәртібі;

жұпарлы заттарды және кулинарлық өнім сапасын жақсарту үшін оларды қолдану тәсілдерін;

қолданыстағы рецептура жинақтарын, технологиялық нұсқаулықтар мен оларды пайдалану тәртібі;

ас мәзірін, тамаққа тапсырысты жасау, тауар есептемесін жасау тәртібі.

## **12-параграф. Аспаз, 6-разряд**

712. Жұмыс сипаттамасы:

ерекше күрделі кулинарлық өңдеуді қажет ететін тағам және кулинарлық өнімдерді: тұздықталған немесе фаршталған торай, бауыр паштеті, желедегі балық кнелі, тұздықталған немесе фаршталған балық, ет ішек-қарын, бұзау етінен жасалған вегетариандық желедегі фрикадельки, ет сыры, пісірілген және түсірілген көкөністерден жасалатын, ет, балық қосылған түрлі салаттарды, винегреттерді, маринадты балықты, алмамен немесе картоппен және тағы басқа фаршталған ауылшаруашылық құстарын, дайындау;

табиғи және фаршталған булы омлеттерді, түрлі соустар мен тұздықтарды, құмшекерлі және қабатты қамырдан жасалған: волованы, крутондарды, тарталеткаларды, желеленген кремді, мусстарды, самбукты, тәтті соусты, көпсітілген қантты кілегейлі сироптағы жеміс пен жидектерді және тағы басқа жасау;

тапсырыс берілген және фирмалық тағамдарды, ұлттық және шетелдік асүй тағамдарын, көрме-саудадағы өнімдер мен дайын тағамдарды үлестеп бөлу, ресімдеу және таратып бөлу.

713. Білуге тиіс:

барлық тағамдар мен кулинарлық өнімдерді дайындау рецептурасын, технологиясының мәні;

фирмалық тағамдарды, ұлттық және шетелдік асүй тағамдарын дайындау ерекшеліктері;

диета сипаттамалары;

жекелеген диеталар бойынша тұтынуға тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді;

жылумен өңдеу кезінде тамақ өнімдеріндегі белоктардың, майлардың, көміртегінің, дәрумендердің, бояушы және басқа да заттардың өзгерістері;

тапсырыс берілген және фирмалық және диеталық тағамдарды, үлестеп бөлу, ресімдеу және таратып бөлу тәртібі;

мерекелік, банкет мәзірін, тамақтанушылардың жекелеген контингенттеріне қызмет көрсетудің ас мәзірін жасау тәртібі;

дайын өнімнің ақауларын жою тәсілдері.

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

### **13-параграф. Бақылаушы-кассир, 2-разряд**

715. Жұмыс сипаттамасы:

сауда залындағы тауарлар ассортиментінің уақытылы толықтырылуын, олардың сақталуын, бақылау-касса машинасының жарамдылығы мен дұрыс пайдаланылуын бақылау;

тауардың санын, салмағын, метражын, жұптылығын, ярлығын, пломбысын, бағасы мен сапасын тексеру;

тұтынушылармен тауарлар мен қызметтер үшін есеп айырысу: тауардың құнын есептеу, ақшаны алу, чекті шығару, қалған ақшасын қайтару, чекті өшіру;

бақылау-касса машинасының ұсақ ақауларын жою, оған бақылау және чек баспаларын салу, датчиктердің көрсеткіштерін жазу, нумераторды нөлге қою және дататорды белгілеу;

тауарды сатуға дайындау: буылғанын жазу, сыртқы түрін қарау, сүрту, жинақтау және сұраныстың жиілігі мен жұмыс ыңғайына қарай тауарларды топтар, түрлері мен сұрыптары бойынша бөліп орналастыру;

баға белгілерін толтыру және бекіту;

ақшаны санау және оны белгіленген тәртіппен тапсыру;

сатылмаған тауар мен тараны жинау.

716. Білуге тиіс:

тауарлардың ассортименті, сыныптамасын, сипаттамасы мен нысаны;

артикулдар мен таңбалауды оқу тәртібі;

бөлек бағаны;

тауарды жинақтау және жиынтықтау жолдары;

бұйым мөлшерінің шкаласын және оларды анықтау тәртібі;

тауардың сапасына қойылатын негізгі талаптар мен техникалық шарттарды, тараны және олардың таңбалары;

брактың түрлерін және тауарды бракқа шығару тәртібі;

тауарды пайдаланудың кепілді мерзімін және оларды айырбастау тәртібі;

бақылау-касса машинасының құрылымы мен пайдалану тәртібі.

### **14-параграф. Бақылаушы-кассир, 3-разряд**

717. Жұмыс сипаттамасы:

тауарлар ассортиментінің уақытылы толықтырылуын бақылау;

қоймадағы тауар ассортиментімен танысу, оны алуға қатысу;

таңбасына (жүк тауар ведомосына) сәйкес келмейтін тауардың түскені туралы әкімшілікті хабардар ету;

дүкен ішіндегі және терезе сөрелерін безендіру, олардың жай-күйін бақылау;

сатып алушыларға тауардың нысаны, қасиеттері мен сапасы және оның бағасы туралы кеңес беру;

сатып алушыларға өзара бірін бірі алмастыратын жаңа тауарлар және ілеспе ассортимент тауарларын ұсыну;

сатып алушылар сұраныстарын зерттеу.

718. Білуге тиіс:

тауардың нысаны, сипаттамасы мен нысаны;

тауарды жасауға кететін шикізат пен материалдардың түрлері, оларды тану тәсілдері;

тауардың сапасын анықтау әдістері;

сауда-техникалық жабдық құрылымының негізгі принциптері;

дүкен ішіндегі сөрелерді безендіру принциптері.

## **15-параграф. Бақылаушы-кассир, 4-разряд**

719. Жұмыс сипаттамасы:

қоймадан тауар алу және оның сапасын анықтау;

сату сомасын касса есептеуішінің көрсеткіштерімен салыстыру;

тауар есептемесін, брак, жетіспеу, қайта сұрыптау, материалдық құндылықтарды тапсыру кезінде қабылдау-тапсыру актілерін жасау;

түгендеме жүргізуге қатысу;

әкімшілік болмаған кезде сатып алушылармен даулы мәселелерді шешу;

біліктілігі анағұрлым төмен бақылаушы-кассирдің жұмысына басшылық ету.

720. Білуге тиіс:

тауардың сапасын анықтау әдістерін; түгендеме жүргізудің, брак, жетіспеу, қайта сұрыптау, материалдық құндылықтарды тапсыру кезінде қабылдау-тапсыру актілерін жасау және ресімдеу тәртібі;

сатып алушыларға қызмет көрсетудің прогрессивті нысандары мен әдістерін.

721. Ескертпе.

кассалық операциялар жоқ кезде кәсіп "Бақылаушы" деп аталады.

## **16-параграф. Балалар тағамын аспазы, 5-разряд**

622. Жұмыс сипаттамасы:

балалар консультацияларында, яслиде, балабақшада, ясли-бақшада, мектептерді және басқа да қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында балаларға арналған тағамдарды пісіру;

әртүрлі жастағы балаларға арналған "В" типтес сүт қоспаларын, қалпына келтірілген бейімделген сүт қоспасын, тұтқыр, жартылай тұтқыр, түрлі жармалардан сусымалы ботқаларды, пісірілген, бұқтырылған, көміп пісірілген пюре мен басқа да көкөніс тағамдарын, көкөніс, жеміс, жеміс-көкөніс, көкөніс-ет салаттарын, винегреттерді дайындау;

ет және тауық сорпасын пісіру;

сүйек сорпасында вегетариандық, пюре тәріздес, салқын және құймалы сорпаларды пісіру;

пассеровкалардың, томатты, қаймақты, сүт және жеміс соустарының түрлерін, суфле, тефтель, гаше, котлет, гуляш және басқа да ет, тауық және балық өнімдерінен жасалатын тағамдарды, ми, гаше және ішек-қарыннан басқа да тағамдарды, жармадан көміп пісірілген тағамдарды, ет, жұмыртқа және ірімшік қосылған көкөністерді, ет және жұмыртқа тағамдарын дайындау;

ыстық және салқын сусындарды, жеміс және көкөніс шырындарын, компот, кисель, морс, мусс, желе және басқа да үшінші тағамдарды дайындау;

ашыған және тұщы қамыр араластыру, одан булочка, самса, құймақ, ватрушки, кітірлек нан мен басқа да өнімдер пісіру;

еметін, жас сәбилерге, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға арналған нормаларға сәйкес тағамдарды үлестеп бөлу.

723. Білуге тиіс:

еметін, жас сәбилердің, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларды тамақтандырудың негіздері мен мәні;

түрлі тамақ өнімдерінің сипаттамасы мен биологиялық құндылығы, тамақ өнімдерінің жарамдылық белгілері мен оны анықтаудың органолептикалық әдістері;

шикі және дайын өнімді, жартылай фабрикаттарды сақтау және өткізу мерзімдері;

балаларға арналған тамақты кулинарлық өңдеу ерекшеліктері;

қамырдан жасалған бірінші, екінші, үшінші және салқын тағамдарды дайындау технологиясының мәні;

жылумен өңдеу және басқа да пісіру, қуыру, көміп пісіру процестерінің режим параметрлері мен ұзақтығы;

шикізатты салудың нормасын, арақатынасы мен кезектілігі;

баланың жасына қарай тағам мөлшері;

өнімдерді алмастыру кестесін пайдалану тәртібі;

қызмет көрсететін механикаландырылған, жылу, салмақ өлшеу, тоназыту және басқа да жабдықтардың құрылымы мен жұмыс принципін, оны пайдалану мен күтіп ұстау тәртібі;



ас блогын ұстаудың санитарлық тәртібі;  
жеке адам гигиенасы;  
тамақтан уланудың алдын алу шаралары;  
балаларға тамақты таратып бөлу тәртібі.

## **17-параграф. Бармен, 4-разряд**

724. Жұмыс сипаттамасы:

келушілерге бар тұғырынан тұтынуға дайын алкогольсіз және бәсең алкогольді ішімдіктерді (сыра, жеміс және минералды сулар), кондитер тағамдарының мен алкогольсіз және алкогольді ішімдіктердің, салқын және ыстық тағамдар мен басытқылардың шектеулі ассортиментін дайындай отырып ұсынып қызмет көрсету;

ішімдіктерді, тамақ пен өнімдерді қабылдап алу және оларды қажетті режимді ескере отырып сақтау;

сөрелерді және бар тұғырын безендіру, оларды үлгілі жағдайда ұстау;

музыкалық аппаратураны (проигрывательдер, моно-стереомагнитофондар немесе музыкалы автоматтар) пайдалану және оларға қызмет көрсету;

келушілердің өздерін мәдениетті ұстауын қадағалау;

қажетті есепті жүргізу, тауар есептемесін жасау және тапсыру;

қолма қол ақшаны, чектарды тапсыру.

725. Білуге тиіс:

кондитер тағамдары мен алкогольсіз және алкогольді ішімдіктердің, салқын және ыстық тағамдар мен басытқылардың шектеулі ассортиментін дайындаудың ассортименті, рецептурасы, технологиясы;

барлардағы сатылатын тұтынуға дайын алкогольсіз және бәсең алкогольді ішімдіктермен, кондитер тағамдарының ассортименті, олардың тауарлық сипаттамалары, босату және бар тұғырына қойылу тәртібі;

ішімдіктерге, салқын және ыстық тағамдар мен басытқыларға бағатын түзу тәртібі;

екінші және бірінші санаттағы барларда келушілерге қызмет көрсету этикеті мен тәртібі;

тұтынушылармен есеп айырысу тәртібі;

барларда қолданылатын жабдықтар мен музыкалы аппаратураны пайдалану тәртібі мен жұмыс принципі;

тауар есептемесін жүргізу және жасау, қолма қол ақшаны, чектарды тапсыру тәртібі

## **18-параграф. Бармен, 5-разряд**

726. Жұмыс сипаттамасы:

келушілерге бар тұғырынан тұтынуға дайын алкогольді ішімдіктерді (шарап, коньяктар, ликерлер), кондитер тағамдарының мен алкогольсіз және бәсең алкогольді ішімдіктердің мол ассортиментін: күшті, десертті, көбікті, жемісті, жұмыртқамен, қабатты коктейльдерді, крющондарды, пунштарды, грогтарды, глинтвейктерді, дейздер мен басқа да ішімдіктерді дайындай отырып ұсынып қызмет көрсету;

шейкерлердегі, крющонницаалардағы ішімдік компоненттерін инструменттер мен механизмдердің көмегімен араластыру;

әртүрлі суық және ыстық басытқыларды: сандвичтерді, канапе, сосискилерді, шұжықты, қамырдағы ветчинаны, фаршталған жұмыртқаны, жемістер мен жидектерден жасалған салатты, тұзды миндальді, қаймақты, маслиналарды, печенье мен тағы басқа дайындау;

тұтынушыларды қарсы алу, оларды сатылатын ішімдіктердің ассортиментімен және рецептурасымен таныстыру;

біліктілігі анағұрлым төмен бармендерге басшылық ету және жұмысын ұйымдастыру.

727. Білуге тиіс:

кондитер тағамдары мен алкогольсіз және бәсең алкогольді ішімдіктердің, салқын және ыстық тағамдар мен басытқылардың мол ассортиментін дайындаудың ассортиментін, рецептурасын, технологиясы;

барлардағы сатылатын тұтынуға дайын алкогольсіз және бәсең алкогольді ішімдіктермен, кондитер тағамдарының, шарап, коктейль-барларда, коктейль-холлдарда және басқа да барларда сатылатын, сатып алынатын тауарлардың түрлерін, ассортиментін, рецептурасы мен дайындау технологиясы;

барда пайдаланылатын айлабұйымға, асхана ыдыстарына, аспаптарға, жабдыққа (мұзды генераторлар мен тағы басқа) қойылатын талаптар;

жоғары санаттағы және люкс санатындағы барларда келушілерге қызмет көрсету этикеті мен тәртібі.

## **19-параграф. Буфетші, 3-разряд**

728. Жұмыс сипаттамасы:

тұтынуға дайын кулинарлық өнімдерді: суық тағамдар мен басытқыларды, ыстық екінші тағамдарды, тәтті тағамдарды, ыстық сусындарды, наннан жасалған кулинарлық және кондитерлік өнімдерді, сүт және басқа да тамақтарды чектар бойынша немесе қолма қол ақшаға босату;

тағамды турау, өлшеу, үлестеу, тарелкалар мен басқа да ыдыстарға салу, стакандарға құю;

босатылатын даналы және өлшенетін тауарларды буып-түю;

тауар құнын есептеу, тұтынушылармен есеп айырысу;

қабылдау-тапсыру құжаттары бойынша өнімдер мен тауарларды алу, ассортиментін , саны мен сапасын тексеру, стандартсыз тауарларды сұрыптау және бұзылуының алдын алу;

өнімдер мен тауарларды сатуға дайындау, буфет сөресіне қою, баға белгілерін жапсыру;

таразыларды тексеру;

тамақ қалдықтарын, тараны, шыны ыдыстарды, макулатураны жинау және тапсыру; қажетті есепті жүргізу, тауар есептемесін жасау және тапсыру;

қолма қол ақшаны, чектарды тапсыру.

729. Білуге тиіс:

буфетте келушілерге қызмет көрсету және олармен есеп айырысу тәртібі;

буфет арқылы сатылатын тұтынуға дайын өнімнің ассортиментін, қасиеттерін, бомату нормалары;

буфеттегі сауда-технологиялық жабдықты, өлшеу таразы аспаптарын пайдалану тәртібі;

таразыны тексеру, кір тастарын таңбалау мерзімі;

пайдаланылатын асхана ыдысының аспаптар мен айлабұйымдардың атауы мен нысаны;

стандартқа сәйкес келмейтін кулинарлық тағамдар мен тауарларды сыртқы белгілері бойынша бракқа шығару тәсілдері;

тауарларды сақтау мен босатудың мерзімі мен температуралық режим параметрлері ;

тауар есептемесін жасау және қолма қол ақшаны тапсыру тәртібі.

## **20-параграф. Буфетші, 4-разряд**

730. Жұмыс сипаттамасы:

буфеттер арқылы сатылатын: мектептегі таңғы асты, бутербродтарды, қуырылған жұмыртқаны, сосискиді, сарделкиді, ыстық және суық сусындардың шектеулі ассортиментін дайындау және босату;

тамақты ысыту.

731. Білуге тиіс:

кулинарлық өнімдердің шектеулі ассортиментін: бутербродтарды, қуырылған жұмыртқаны, сосискиді, сарделкиді, ыстық және суық сусындарды және тағы басқа дайындаудың технологиясы мен рецептурасын, босату тәртібі;

сатылатын тағамның, тауарлардың, кулинарлық және кондитердің өнімдердің тауар-технологиялық сипаттамасы;

дастарханды безендіру тәртібі;

тамақ пен өнімдерді кесу, үлестеу және безендіру тәртібі;

тауарды сөрелерде, буфет тұғырында, тоңазытқыш шкафтарында орналастыру мен қоюдың тәсілдері мен тәртібі.

## **21-параграф. Буфетші, 5-разряд**

732. Жұмыс сипаттамасы:

буфеттер арқылы сатылатын кулинарлық өнімді: балық, уылдырық және басқа да гастрономиялық өнімдер қосылған бутербродтардың мол ассортиментін дайындау және босату;

алкогольді ішімдіктерді арнаулы ыдыстарға құю;

тапсырыс берілген тағамдарға сәйкес шарап-арақ өнімдерін іріктеу;

сөрелерді безендіру, дастарханды жасау.

733. Білуге тиіс:

кулинарлық өнімдердің шектеулі ассортиментін: бутербродтарды, қуырылған жұмыртқаны, сосискиді, сарделкиді, ыстық және суық сусындарды және тағы басқа дайындаудың технологиясы мен рецептурасы, босату тәртібі;

жекелеген тауарларды босатудың тәртібі (температурасын, түрлі шарап, шарап-арақ, кулинарлық және кондитерлік өнімдердің сусындарды, жемістер және тағы басқа босату нормасын);

сусынды, шарапты құю тәртібі;

пайдаланылатын ыдыс түрлері;

шарап-арақ өнімдерінің тапсырыс берілген тағамдарға сәйкес болуы тәртібі.

## **22-параграф. Даяшы, 3-разряд**

734. Жұмыс сипаттамасы:

дастарханы қарапайым және күрделілігі орташа әрі тағам мәзірі күрделі емес кәсіпорындарда: санаторийлардағы, пансионаттардағы, профилакторийлардағы, турбазалар мен демалыс үйлеріндегі диеталық асханаларда, саяхат кемелеріндегі мейрамханаларда, вагон-мейрамханалар мен туристік-саяхат поездарында, жиынтық тамақтану рационын ұсынушы мейрамханаларда және келушілерге алдын ала ақысы төленген жолдамалар, чектер, талондар бойынша және бақылау-касса аппараттарында ақшаны ресімдемей және келушілерге ұсынбай қолма қол ақшаға қызмет көрсету;

ыстық тамаққа алдын ала тапсырыс алу және жолаушыларға тікелей вагондарда қызмет көрсету;

мейрамхана, кафе, бар залдарында кондитер өнімдерін, сувенирлер, гүл және тауарларды, жолаушылар вагондарында бірінші және екінші ыстық тамақтарды, сүт-айран өнімдерін, кулинарлық және кондитер тағамдарын, сувенирлерді, жол жиынтықтарын, алкогольміз сусындарды, нан өнімдерін аралап жүріп сату үстелдерді алдын ала жасау;

кірлеуіне қарай дастархан мен қолсулықтарды ауыстыру;  
үстелдерді жинау;

пайдаланылған ыдысты, приборларды, дастархан заттарын, қолма қол ақшаны, чектерді, талондарды, сатылмаған тауар мен өнімдерді тапсыру.

735. Білуге тиіс:

дастарханды ақысы алдын ала төленген жолдамалар, чектер, талондар бойынша жасау және қызмет көрсету тәртібі;

тағамдарды берудің қысқаша кулинарлық сипаттамасы, кезектілігі;

сатылатын кулинарлық, кондитерлік өнімдер мен тауарлардың бағасы;

пайдаланылатын асхана ыдысының, заттардың түрлерін, нысанын және оларға қойылатын талаптар, оларды алу мен тапсыру тәртібі;

қолданылатын жабдық пен айлабұйымды пайдалану тәртібі;

келушілермен есеп айырысудың, қолма қол ақшаны, чектерді, талондарды тапсырудың тәртібі.

## **23-параграф. Даяшы, 4-разряд**

736. Жұмыс сипаттамасы:

дастарханның жасалуы күрделі: мейрамханаларда, кафеде, екінші және бірінші санаттағы барларда келушілерге, олардан тапсырыс қабылдай отырып, счеттерді ресімдеп және оларға ұсына отырып қызмет көрсету;

ұйымдардың, жеке адамдар мен топтардың тапсырысы бойынша қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында, мекемелерде, үйде, зауыттарда: үйлену тойлары, мерейтойлар, жолдастық кездесу, отбасылық түскі ас, демалыс кештері, тақырыптық кештер, балдар, ұлттық асүй мәзірі дегустациялары сияқты салтанаттарға қызмет көрсету;

келушілердің тағам және сусын таңдауына жәрдем көрсету және оларды үстелге немесе нөмірге апарып беру;

счетқа сәйкес келушілермен есеп айырысу.

737. Білуге тиіс:

мейрамханаларда, кафеде, екінші және бірінші санаттағы барларда ас мәзіріне тапсырмалы және фирмалық тағамдарды, сусындар мен кондитерлік өнімдерді қоса отырып қызмет көрсетудің түрлері;

әртүрлі салтанаттардың, жеке адамдар мен топтардың тапсырысы бойынша іс-шаралардың үстелдерін безендіру және оларға қызмет көрсетудің түрлері мен тәртібі ;

сатылатын тағамдардың, сусындардың ассортиментін, шығу нормасын, жан-жақты кулинарлық сипаттамасын, ұсыну тәртібі мен бағасы;

счеттерді ресімдеу және олар бойынша келушілермен есеп айырысу тәртібі;

бақылау-касса аппараттарын пайдалану тәртібі.

## **24-параграф. Даяшы, 5-разряд**

738. Жұмыс сипаттамасы:

дастарханның жасалуы ерекше күрделі, ұлттық ерекшеліктері мен кәсіпорынның тақырыптық бағытын көрсететін: қала сыртындағы, ұлттық мейрамханаларда, кафеде, жоғары және люкс санатындағы барларда келушілерге қызмет көрсету;

салтанатты және ресми қабылдауларға, кеңестерге, конференцияларға, келіссөздерге, съездерге салтанаттарға қызмет көрсету;

шетелдік туристерге қызмет көрсету;

фирмалық тағамдар мен сусындарды, қорытынды операцияларды, осы тағамға тапсырыс берген клиенттердің алдында жүргізе отырып ұсыну;

қызмет көрсету кезінде ыстық ылғалды қол сулықтарды ұсыну.

739. Білуге тиіс:

ұлттық ерекшеліктері мен кәсіпорынның тақырыптық бағытын көрсететін: дастархандарды безендірудің түрлері мен тәртібі;

салтанатты және ресми қабылдауларда, кеңестерде, конференцияларда, келіссөздерде, съездерде шетелдік туристерге қызмет көрсетудің нысандары мен тәртібі;

шарап және шарап-арақ ассортиментінің берілетін тағамның сипаты мен кезектілігіне сәйкес болуы;

шетелдік туристердің тамақтану ерекшеліктері;

даяшылардың еңбегін ұйымдастыру нысандарын (жеке, бригадалық-звенолық, бригадалық);

келушілермен сөйлесуге қажетті көлемде шет тілдер.

## **25-параграф. Ет шабушы, 3-разряд**

740. Жұмыс сипаттамасы:

ұшаларды қолданыстағы схемаларға сәйкес бөліктерге бөлу және оларды ұсақ кесектерге шабу;

ұшаның тамақтық жарамдылығына қарай таңбалауын және ет бақылау стансасы анықтамасының болуын тексеру;

зертханалық талдауға ет үлгілерін іріктеу;

етті сөреге қою және жекелеген бөліктерді қабырғадағы жабдық ілмектеріне ілу;

жұмыс орнын дайындау, инвентарь мен жабдықты тексеру.

741. Білуге тиіс:

әртүрлі жануарлардың ұшаларын сұрып бойынша шабу схемасын және оны мүшелеу тәртібі;

етті шабуға қабылдау тәртібі;  
ет тауарларының сапасына қойылатын негізгі талаптар;  
тамақтық жарамдылығын анықтау үшін үлгі алу тәртібі;  
құралдарды қайрау, түзеу және сақтау тәртібі;  
шабу колодасын ұстаудың санитарлық-гигиеналық тәртібі.

## **26-параграф. Сауда және тоңазытқыш жабдығы жөніндегі электр механигі, 3-разряд**

742. Жұмыс сипаттамасы:

сауда аппараттарының, автоматтар мен жартылай автоматтардың, тамақ өнімдерін өңдеуге арналған машиналардың, электр жылу сауда-технологиялық жабдығының, жеміс-көкөніс базасы жабдығының және қызмет көрсететін жабдықтың механикалық, электр, гидравликалық бөліктерін ағымдық жөндеу, реттеу және демонтаждау, оларға техникалық қызмет көрсету;

тоңазытқыш жабдығының механикалық, электр, гидравликалық бөліктерін біліктілігі анағұрлым жоғары электр механигінің басшылығымен монтаждау, демонтаждау, жөндеу, баптау және техникалық қызмет көрсету;

сауда-технологиялық жабдығының қысым және температура релесін, сақтандыру құрылғыларын орнату және реттеу;

бөлшектерді престерде престемелеу;

желдеткіштерді, коленвалдарды теңгермелеу;

коммутациялық сымдарды монтаждау;

бөлшектерді әртүрлі дәнекерлермен дәнекерлеу;

резьбаны түзеу;

жүйеге хладагент, май және хладожеткізгішті құю, тоңазыту машиналарының герметикалығын тексеру.

743. Білуге тиіс:

аппараттардың, автоматтар мен жартылай автоматтардың, тамақ өнімдерін өңдеуге арналған машиналардың, электр жылу сауда-технологиялық жабдығының, жеміс-көкөніс базасы жабдығының жұмыс принципін және оларға қызмет көрсетуге арналған техникалық талаптар;

қосуды қорғау және реттеуші аппаратураның ақауларын анықтау және жою тәсілдері;

универсальды және арнаулы инструменттің құрылымын және қолдану тәртібі;

жанар-жағармай материалдарының түрлері;

жүйені хладагентпен зарядтау тәртібі және тәсілдері;

сауда-технологиялық жабдығының жүйесі және оны жөндеу туралы тәртібі;

тұтынушылардың электр қондырғыларын техникалық пайдалану және тұтынушылардың электр қондырғыларын техникалық пайдалану кезіндегі еңбек қауіпсіздігі тәртібі;

электр техникасы негіздері.

744. Жұмыс үлгілері:

техникалық қызмет көрсету, демонтаж, ағымдық жөндеу, реттеу:

- 1) сұйық тамақтарды дайындауға және сатуға арналған автоматтарды;
- 2) сұйық тамақтарды сатуға арналған автоматтарды;
- 3) консервіленген бірінші және екінші тағамдарды сатуға арналған ;
- 4) даналы заттарды сатуға арналған автоматтарды;
- 5) арнаулы автоматтарды;
- 6) бумен пісіретін электр аппараттарын;
- 7) грильдер мен кәуап пештерін;
- 8) қуыру табасын;
- 9) электр су қайнатқыштарды;
- 10) электрмен ас пісіру қазандарын;
- 11) бірінші және екінші тағамдарға арналған электр мармиттерді;
- 12) тамақ өнімдерін тазалауға, майдалауға және кесуге арналған машиналар мен механизмдерді;
- 13) тамақ өнімдерін араластыруға, көпіртуге арналған машиналар мен механизмдерді;
- 14) консервіленген көкөністер мен жемістерді дайындауға арналған машиналарды, қондырғылар мен агрегаттарды;
- 15) электр плиталарды;
- 16) сигарет, шырпы және газет сатуға арналған жартылай автоматтарды;
- 17) көп тауарлы жартылай автоматтарды;
- 18) электр табаларды;
- 19) электр фритюрницаларды;
- 20) тұрмыстық тоңазытқыштарды.

## **27-параграф. Сауда және тоңазытқыш жабдығы жөніндегі электр механигі, 4-разряд**

745. Жұмыс сипаттамасы:

сауда аппараттарының, автоматтар мен жартылай автоматтардың, тамақ өнімдерін өңдеуге арналған машиналардың, электр жылу сауда-технологиялық жабдығының, жеміс-көкөніс базасы жабдығының және қызмет көрсететін жабдықтың механикалық, электр, гидравликалық бөліктерін күрделі жөндеу, баптау;



қарапайым автоматика схемалы тоңазытқыш машиналарын монтаждау, демонтаждау, жөндеу, баптау және техникалық қызмет көрсету;  
термореттеуіштерді, соленоидтер мен баровентилей орнату;  
электр күштік қондырғыларды жерге қосу, нөлдеу;  
қызмет көрсететін машиналар мен жабдықтарды сынау;  
ішкі паздарды, шлиц қосындыларын жұмыстау;  
тартпалар мен саңылауларды жеткеру;  
жөнделетін бөлшектерді, тораптар мен агрегаттарды ортalandыру;  
қызмет көрсететін жабдықтың бөлшектерін пісіру;  
сауда қызметкерлеріне жөнделетін жабдықты пайдалану тәртібі жөнінде нұсқама беру;  
белгіленген техникалық құжаттаманы жүргізу.

746. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымын, оны күрделі жөндеу мен баптаудың тәртібі мен тәсілдерін, техникалық талаптар;

тоңазытқыш машиналарындағы, жабдықтағы, реттеу аспабындағы негізгі ақаулардың түрлерін және оларды жою тәсілдері;

сымдардың, тегіс салмалардың және қорғану аспаптарының қиыспаларын ток жүктемесіне қарай таңдау тәртібі;

хладагент қасиеттері;

бөлшектер мен тораптардың мерзімінен бұрын тозу себептерін және оны қалпына келтіру тәсілдері;

қысыммен жұмыс істейтін түрлі қосындыларды пісіру мен дәнекерлеу режимі мен тәсілдері;

кәсіпорындарындағы, ұйымдар мен мекемелердегі еңбек қауіпсіздігі туралы тәртібі; термодинамика негіздерін және тоңазыту машиналарының жылу есептерін.

747. Жұмыс үлгілері:

күрделі жөндеу, баптау және монтаждау:

- 1) сұйық тамақтарды дайындауға және сатуға арналған автоматтарды;
- 2) сұйық тамақтарды сатуға арналған автоматтарды;
- 3) консервіленген бірінші және екінші тағамдарды сатуға арналған автоматтарды;
- 4) даналы заттарды сатуға арналған автоматтарды;
- 5) арнаулы автоматтарды;
- 6) бумен пісіретін электр аппараттарын;
- 7) грильдер мен кәуап пештерін;
- 8) қуыру табасын;
- 9) электр су қайнатқыштарды;
- 10) электрмен ас пісіру қазандарын;
- 11) бірінші және екінші тағамдарға арналған электр мармиттерді;

12) тамақ өнімдерін тазалауға, майдалауға және кесуге арналған машиналар мен механизмдерді;

13) тамақ өнімдерін араластыруға, көпіртуге арналған машиналар мен механизмдерді;

14) консервіленген көкөністер мен жемістерді дайындауға арналған машиналарды, қондырғылар мен агрегаттарды;

15) электр плиталарды;

16) сигарет, шырпы және газет сатуға арналған жартылай автоматтарды;

17) электр табаларды;

18) электр фритюрницаларды;

19) тұрмыстық тоңазытқыштарды;

демонтаждау, монтаждау, техникалық қызмет көрсету, жөндеу, баптау:

1) батареяларды автоматты ерітпейтін тоңазыту машиналарын;

2) өнімділігі 3,5 киловат дейінгі алмалы тоңазыту агрегаттары бар тоңазыту жабдығын;

3) орнатылған тоңазыту агрегаттары бар тоңазыту жабдығын.

## **28-параграф. Сауда және тоңазытқыш жабдығы жөніндегі электр механигі, 5-разряд**

748. Жұмыс сипаттамасы:

механикалық, электр, гидравликалық бөліктерді ағымдық жөндеу, реттеу және тамақ өнімдерін, таратып бөлуге, қайта өңдеуге, бөліп салуға және буып-түюге, жартылай фабрикаларды өндіруге арналған автоматты, жартылай автоматты және ағынды-механикаландырылған желілерді, кулинарлық өнімдерді дайындауға арналған жабдықты, қызмет көрсететін жабдықтың аспаптары мен басқару электр щиттерін демонтаждау, оларға қызмет көрсету;

күрделілігі орташа автоматика схемалы тоңазытқыш машиналарын монтаждау, демонтаждау, жөндеу, баптау және техникалық қызмет көрсету;

қысыммен жұмыс істейтін ыдыстарды сынау;

сынау нәтижелері бойынша жұмыс диаграммалары мен сипаттамаларын алу;

жауапты бөлшектерді статикалық және динамикалық теңгермелеу;

өлшеу және сынау стенділері мен пульттарын құрастыру, реттеу және баптау.

749. Білуге тиіс:

автоматты, жартылай автоматты және ағынды-механикаландырылған желілерді, кулинарлық өнімдерді дайындауға арналған жабдықты, қызмет көрсететін сауда және тоңазытқыш жабдығының құрылымын, оларға қызмет көрсетуге қойылатын техникалық талаптар;

тоңазытқыш қондырғыларының жұмыс режимдері;

автоматиканың электр және электронды схемалары;

тоңазытқыш қондырғыларының құбырларын пневматикалық және гидравликалық сынаудың және олардың тармақты жүйелерінің герметикалылығын тексерудің мерзімдері мен тәртібі;

сорбенттерді, жанар-жағармай материалдарын регенерациялаудың тәсілдері мен режимі;

электроника негіздері.

750. Жұмыс үлгілері:

техникалық қызмет көрсету, демонтаж, ағымдық жөндеу, реттеу:

- 1) сұйық қамырдан пончик, самса және пісірмелер дайындауға арналған автоматтарды;
- 2) жарманы бөліп салуға арналған автоматтарды;
- 3) кешенді түстіктерді жиынтықтауға, жинақтауға және босатуға арналған желілерді ;
- 4) көкөністер мен жемістерді іріктеуге, бөліп салуға және буып-түюге арналған желілерді;
- 5) вареник жасауға арналған желілерді;
- 6) тазартылған картоп пен басқа да жартылай фабрикаттарды шығару жөніндегі желілерді;
- 7) өзіне өзі қызмет көрсету сөрелері желілерін;
- 8) азық-түлік тауарларын бөліп салуға және буып-түюге арналған желілерді;
- 9) көкөністер мен жемістерді жууға және іріктеуге арналған машиналарды;
- 10) салмалы құймақ дайындауға арналған машиналарды;
- 11) котлеттер мен басқа да жартылай фабрикаттарды қалыптауға арналған машиналарды;
- 12) еттен жасалатын өнімдерді қуыруға арналған конвейерлі пештерді; демонтаждау, монтаждау, техникалық қызмет көрсету, жөндеу, баптау:
  - 1) кондиционерлерді;
  - 2) льдогенераторды;
  - 3) батареялары автоматты еритін тоңазыту жабдығын;
  - 4) өнімділігі 3,5 киловатқа дейінгі алмалы тоңазыту агрегаттары бар тоңазыту жабдығын.

## **29-параграф. Сауда және тоңазытқыш жабдығы жөніндегі электр механигі, 6-разряд**

751. Жұмыс сипаттамасы:

механикалық, электр, гидравликалық бөліктерді күрделі жөндеу, реттеу және тамақ өнімдерін, таратып бөлуге, қайта өңдеуге, бөліп салуға және буып-түюге, жартылай

фабрикаттарды өндіруге арналған автоматты, жартылай автоматты және ағынды-механикаландырылған желілерді, кулинарлық өнімдерді дайындауға арналған жабдықты, қызмет көрсететін жабдықтың аспаптары монтаждау;

күрделі және ерекше күрделі автоматика схемалы тоңазытқыш машиналарын монтаждау, демонтаждау, жөндеу, баптау және техникалық қызмет көрсету;

электр аппараттары мен пайдалану стансаларын жұмыс диаграммалары мен сипаттамаларын ала отырып кешенді сынау;

электронды бақылау-өлшеу және бақылау-тіркеуші аспаптарды стенділерде сынау;

электронды сауда және тоңазыту жабдығының құрамына енетін электронды блоктарды реттеу.

752. Білуге тиіс:

автоматты, жартылай автоматты және ағынды-механикаландырылған желілер мен барлық сауда және тоңазыту жабдығының конструктивтік ерекшеліктері, кинематикалық, технологиялық және электр схемалары;

қашықтықтан басқаратын электронды схемалар мен электр желілері аспаптарының құрылымы;

реттеуші құрылғы мен электронды жабдықтың жекелеген элементтерін есептеу әдістері;

формулярлар мен пайдалану құжаттамасын жүргізу тәртібі.

753. Жұмыс үлгілері:

күрделі жөндеу, баптау және монтаждау:

- 1) сұйық камырдан пончик, самса және пісірмелер дайындауға арналған автоматтарды;
- 2) жарманы бөліп салуға арналған автоматтарды;
- 3) кешенді түстіктерді жиынтықтауға, жинақтауға және босатуға арналған желілерді ;
- 4) көкөністер мен жемістерді іріктеуге, бөліп салуға және буып-түюге арналған желілерді;
- 5) вареник жасауға арналған желілерді;
- 6) тазартылған картоп пен басқа да жартылай фабрикаттарды шығару жөніндегі желілерді;
- 7) өзіне өзі қызмет көрсету сөрелері желілерін;
- 8) азық-түлік тауарларын бөліп салуға және буып-түюге арналған желілерді;
- 9) көкөністер мен жемістерді жууға және іріктеуге арналған машиналарды;
- 10) салмалы құймақ дайындауға арналған машиналарды;
- 11) котлеттер мен басқа да жартылай фабрикаттарды қалыптауға арналған машиналарды;
- 12) еттен жасалатын өнімдерді қуыруға арналған конвейерлі пештерді; демонтаждау, монтаждау, техникалық қызмет көрсету, жөндеу, баптау:

- 1) автоматика схемаларында электронды аспаптары бар мұздыгенераторды;
  - 2) қашықтықтан басқарылатын тоңазыту машиналарын;
  - 3) автоматика схемаларындағы транзисторлық элементтерді жартылай өткізгіш құрылғыларын қолданылатын тоңазыту машиналарын;
  - 4) бағдарламалы басқарылатын тоңазыту машиналарын;
  - 5) автоматика схемаларында электронды аспаптары бар тоңазыту машиналарын;
  - 6) фриздерлерді.
754. Техникалық және кәсіптік (арнайы орта, кәсіптік орта) білім талап етіледі.

### **30-параграф. Сусындарды жасаушы, 3-разряд**

755. Жұмыс сипаттамасы:

берілген рецептура мен технология бойынша шәйдің, кофенің, какаоның шектеулі ассортиментін жасау;

кофе дәндерін қуыру, кептіру және ұнтақтау;

сусындарды үлестеп бөлу;

дайындалған сусындарды, қантты, бутербродтарды, кондитер өнімдерін, балмұздақты, лимонды, джемді, балды, тосап, повидло мен басқа да шәй немесе кофе тағамдарын босату;

өнімдерді қабылдап алу және сақтау.

756. Білуге тиіс:

сусындар мен ілеспе өнімдердің ассортиментін, рецептурасын, дайындау технологиясының мәнін және босату тәртібі;

шикізатты сақтаудың шарттары мен мерзімдері;

пайдаланылатын жабдықтың құрылымы мен пайдалану тәртібі.

### **31-параграф. Сусындарды жасаушы, 4-разряд**

757. Жұмыс сипаттамасы:

берілген рецептура мен технология бойынша шайдың, кофенің варшавалық, шығыстық, ликерлі, коньякты, лимонды, кілегей қосылған, глянсе және тағы басқа түрлерін, какаоны, шоколадты, түрлі ұлттық сусындарды жасау, кофенің түрлі сорттарынан қоспа жасау;

сусынды, бутербродтарды, кондитер өнімдерін, балмұздақты беруге арналған ыдысты іріктеу;

тауар есептемесін жасау.

758. Білуге тиіс:

ірімшіктен басқа да сүт тағамдарынан сүт, кілегейлі, сүт-жеміс коктейльдері мен кулинарлық өнімдерді жасаудың рецептурасы және технологиясы мәні;

пайдаланылатын шикізаттың түрлері мен тауарлы сипаттамасы;

өнімді босату тәртібі;  
көбіктеуге арналған аппараттардың құрылымы мен пайдалану тәртібі;  
тауар есептемесін жасау тәртібі.

### **32-параграф. Сүт коктейлдерін жасаушы, 3-разряд**

759. Жұмыс сипаттамасы:

ірімшіктен басқа да сүт тағамдарынан сүт, кілегейлі, сүт-жеміс коктейльдері мен кулинарлық өнімдерді: балмұздақты кисель, кремдер, желе, толтырғышы бар көбікті кілегей дайындау;

сүттен, кілегейден, сироптан, балмұздақтан берілген рецептура бойынша қоспалар дайындау; көбіктеу, арнаулы ыдысқа құю;

тамақтарды қабылдап алу және оларды талап етілетін тәртібі мен режимді ескере отырып сақтау;

коктейльді, балмұздақты, жемістерді, жидектерді, сүт және ашыған сүт өнімдерін босату;

тауар есептемесін жасау.

760. Білуге тиіс:

ірімшіктен басқа да сүт тағамдарынан сүт, кілегейлі, сүт-жеміс коктейльдері мен кулинарлық өнімдерді жасаудың рецептурасын және технологиясы мәні;

пайдаланылатын шикізаттың түрлері мен тауарлы сипаттамасы;

өнімді босату тәртібі;

көбіктеуге арналған аппараттардың құрылымы мен пайдалану тәртібі;

тауар есептемесін жасау тәртібі.

### **33-параграф. Тамақ жартылай фабрикаттарын жасаушы, 1-разряд**

761. Жұмыс сипаттамасы:

тамақ жартылай фабрикаттарын дайындау кезінде қосалқы жұмыстарды орындау; ұнды, кітірлек нанды елеу, лезон дайындау, лас жерлерді жуу, еттің, құстың басын алу, етті жуу, кептіру;

ішек-қарынды бөлу және тазалау;

сіңірлерін, майларын, қан қатпаларын және тағы басқа кетіру;

сиыр, бұзау, қой және басқа ұшалардың төсі мен мойын бөліктерін сіңірлеу: сіңірлерін, ірі қан қатпаларын, тамырларын, сүйек, шеміршек қалдықтарын және тағы басқа алу;

ет пен ішек-қарынды белгіленген мөлшердегі кесектерге кесу және тараға салу;

дайын жартылай фабрикаттарды ұнға аунату және оларды лотоктарға, табаларға салу;

тамақ қалдықтарын жинау және тапсыру.

762. Білуге тиіс:

ет пен ішек-қарынды тазарту және сіңірлеу тәсілдері;  
өңделетін ұшалардың бұлшық ет, май және қосынды бөліктерінің орналасуы;  
әртүрлі жартылай фабрикаттарды ұнға аунатудың тәртібі мен түрлері;  
льезон дайындау компоненттерінің арақатынастары мен тәртібі;  
тамақ қалдықтарын жинау, сақтау және тапсыру тәртібі;  
пышақтарды қайрау және түзеу тәртібі.

### **34-параграф. Тамақ жартылай фабрикаттарын жасаушы, 2-разряд**

763. Жұмыс сипаттамасы:

тамақ жартылай фабрикаттарын дайындау кезінде шикізатты алғашқы өңдеудің карапайым процестерін жүргізу;

картопты, көкөністер мен әшкөкті, жемістерді машинамен немесе қолмен тазалау;

картопты және тамырлы дақылдарды машинамен белгіленген қалдық нормаларын сақтай отырып тазалау процесін қадағалау;

картопты және тамырлы дақылдарды машинамен тазалағаннан кейін көздерден, дақтардан, қалған қабықтан тазарту;

картопты және тамырлы дақылдарды машинамен немесе қолмен сұрыптау, калибрлеу, жуу;

картопты және тамырлы дақылдарды машинаға тиеу;

сиыр, бұзау, қой және басқа ұшалардың жауырыны мен қалың еттерін сіңірлеу;

етті тазалау;

пышақтарды қайрау және түзеу.

764. Білуге тиіс:

картопты, көкөністер мен әшкөкті, жемістерді машинамен немесе қолмен алғашқы өңдеудің техникалық тәртібі;

дайын жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын талаптар;

картопты және тамырлы дақылдарды тазалау кезінде берілетін шекті қалдық нормалары.

### **35-параграф. Тамақ жартылай фабрикаттарын жасаушы, 3-разряд**

765. Жұмыс сипаттамасы:

жартылай фабрикаттарды дайындау кезінде шикізатты алғашқы өңдеудің күрделілігі орташа процестерін жүргізу, ірі және ұсақ малдың жартылай ұшасын, оларды бұзу схемасына сәйкес кулинарлық мүшелу;

бұзау, қой төстерін шеміршегінен ажырату;

ұшаның төс-белдеме бөлігін білектеу;

бұлшық, май және сіңір тіндерін сүйекте еті етте сүйек қалдырмай ажыратып бөлу;

сүйекті еттен толық тазарту;  
ұшалардың омыртқа-белдеме бөлігі мен артқы аяғын сіңірлеу;  
сүйекті арамен кесу;  
балық түрлерін мүшелеу;  
ұшаларды фиксациялау әдісімен өңдеу;  
ішек-қарынды үлестеп бөлу;  
еттен, балық пен көкөністен котлет массасын, пельмен, вареник дайындау;  
картопты сульфитациялау;  
картопты сульфитациялаудан кейін жуу;  
сульфитациялау ерітіндісін жасау, оны белгілі бір пропорцияда ыдыстарға құю;  
қуыратын, пісіретін самсаға және басқа да тағамдарға ашытылған қамыр ашыту;  
қамырды бөлу;  
етті сұрып түрлері бойынша: бүйір, сыртқы бөлік, үстіңгі, астыңғы бөліктерге бөлу;  
сүйекті түрлері бойынша сұрыптау;  
еттен шағын кесекті жартылай фабрикаттарды: бефстроган, азу, гуляш, рагу, палауға және тағы басқа бөлу;  
кейінгі жылумен өңдеу түріне қарай балықты үлестеп қабықты, қабықсыз филе, омыртқамен және омыртқасыз етіп бөлу;  
картопты, шикі, ашыған және піскен көкөністі ұсақтап турау;  
салмағының берілген рецептурасын сақтай отырып, котлет массасынан тағамдарды жасау;  
көкөністі фарштау, салат, маринад жасау;  
жартылай фабрикаттарды өлшеу, тараға салу, буып-түю;  
арамен кесілген құбырлы, омыртқалы, қабырға сүйектерімен белгілі бір арақатынаста бөліп салу.

766. Білуге тиіс:

ұшаны, құсты, балықты мүшелеу схемасын; еттен, құстан, балықтан, ішек-қарыннан, кесілген және котлет массасынан, тазаланған картоптан, көкөністен, ашыған қамырдан ірі кесекті және шағын кесекті жартылай фабрикаттарды, тұшпара мен вареникке қамыр дайындаудың технологиялық процесінің мәні;  
шикізат сапасын органолептикалық бағалау әдістері;  
дайындалатын жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын талаптарды, оларды сатудың мерзімі мимен шарттарын, буып-түю, сақтау және тасымалдау тәртібі;  
қызмет көрсететін жабдықты пайдалану, таразыны тексеру тәртібі.

### **36-параграф. Тамақ жартылай фабрикаттарын жасаушы, 4-разряд**

767. Жұмыс сипаттамасы:



еттен, ауылшаруашылығы құстарынан, жабайы қанаттылардан, бекіре тектес балықтан жартылай фабрикаттарды дайындау, құс ұшасын, ірі және ұсақ мал ұшаларының жауырын, төс пен қабырға бөліктерін түсіру кезінде шикізатты алғашқы өндеудің күрделі процестерін жүргізу;

табиғи (антрекоттар, бифштекстер, лангеттер, филе, эскалоптар және тағы басқа) және ұнға аунатып қуыруға арналған (ромштекстер, шницельдер мен тағы басқа) ет мен құстың ірі кесекті үлесті жартылай фабрикаттарын кесу;

кәуапты, кнельді массаға ет дайындау;

бекіре тектес балықты буындарға бөліп кесу;

буындарды үлестеп кесу;

құмшекерлі және қабаты қамыр дайындау.

768. Білуге тиіс:

құс ұшасын, ірі және ұсақ мал ұшаларының жауырын, төс пен қабырға бөліктерін түсірудің, бекіре тектес балықты мүшелеудің жолдары мен тәртібі;

ірі және ұсақ мал ұшаларының, бекіре тектес балықтың кулинарлық нысаны;

еттен, құстан, бекіре тектес балықтан жасалатын үлесті жартылай фабрикаттар ассортиментін, оларды дайындаудың технологиялық процесінің мәні;

құмшекерлі және қабаты қамыр дайындаудың рецепті мен технология мәні.

### **37-параграф. Тамақ жартылай фабрикаттарын жасаушы, 5-разряд**

769. Жұмыс сипаттамасы:

фаршталған котлет, галантин, рулеттер мен басқа да жартылай фабрикаттарды дайындау кезінде етті, ауылшаруашылығы құстарын, жабайы қанаттыларды алғашқы өндеудің ерекше күрделі процестерін жүргізу, ірі мал ұшаларының сан және мойын, және ұсақ мал ұшаларының қол мен сан бөліктерін түсіру;

етті сұрыптар бойынша бөлшектеу;

ұшалар мен жарты ұшаларды ыстауға арнап мүшелеу.

770. Білуге тиіс:

ірі және ұсақ мал ұшаларының, бекіре тектес балықтың кулинарлық нысаны;

еттен, құстан, бекіре тектес балықтан жасалатын ерекше күрделі жартылай фабрикаттар дайындаудың технологиялық процесінің мәні;

құс ұшасын, ірі және ұсақ мал ұшаларының жауырын, төс пен қабырға бөліктерін түсіру тәртібі;

ұшаның анатомиялық құрылымын, буындардың қосылу тұстарын, сүйек жүйесі;

ұшаның, жарты ұшаның салмағына қарай жартылай фабрикаттар шығымы нормасы

### **38-параграф. Тауарды қабылдаушы, 2-разряд**

771. Жұмыс сипаттамасы:

тауарды қабылдап алу;

буып-түюдің тұтастығын, ярлықтар мен тауар таңбасының болуын тексеру;

таңбалаудың буып-түю бірлігіндегі: пачкадағы, кипадағы, жәшіктегі және тағы басқасына сәйкес болуын тексеру;

тауарды атаулы, артикулы, бағасы, мөлшері бойынша сұрыптау;

тауарды қойма ішінде орналастыру, сақтау және орнын ауыстыру;

тауарды түгендемеге дайындау.

772. Білуге тиіс:

тауарды қабылдап алу тәртібі;

қоймадағы (базадағы), тауардың ассортиментін, оның сыныптамасы;

таңбалау және сұрыптау тәртібі;

тауарды қоймалау және сақтау тәртібі.

### **39-параграф. Тауарларды жинақтаушы, 2-разряд**

773. Жұмыс сипаттамасы:

тауарларды құжаттардың негізінде іріктеу және партияның жинақтайтын жерге тасымалдау;

іріктелген тауардың атауы мен санын құжаттарда көрсетілген атаулармен және сандармен салыстырып тексеру;

тауар партияларын жинақтау, өлшеу, буып-түю, таңбалау белгісін, биркасы мен алушының мекенжайын құжаттарға сәйкес толтыру;

тауарды түгендемеге дайындау.

774. Білуге тиіс:

тауарларды жинақтау тәртібі;

қоймадағы тауар ассортименті мен олардың бағасы;

тауарды қоймалау мен сақтау шарттары;

тауарды өлшеу, буып-түю тәртібі;

таразыны реттеу тәсілдері;

белгі мен бирканы толтырудың тәртібі.

### **40-параграф. Ыдыс жуушы, 1-разряд**

775. Жұмыс сипаттамасы:

ыдысты жуу кезінде дайындық жұмыстарын орындау;

пайдаланылған ыдысты үстелдерден арбаларға немесе транспортерге жинау;

арбаны ыдысымен жууға апару;

ыдысты арбадан түсіру;

үстелдерге қол сулықтарды, дәмдеуіш салынған аспаптарды қою және оларды күні бойы толтырып отыру.

776. Білуге тиіс:

пайдаланылған ыдысты үстелдерден жинау кезіндегі санитарлық талаптарды және этикет тәртібі;

түрлі ыдыстармен және оны тасымалдайтын арбалармен жұмыс істеу тәртібі.

#### **41-параграф. Ыдыс жуушы, 2-разряд**

777. Жұмыс сипаттамасы:

асхана және асүй ыдыстарын, приборларды, подностарды, инвентарь мен құралдарды, тараны жуу және зарарсыздандыру заттарын қолдана отырып қолмен және ыдыс жуу машиналарында жуу;

арнаулы жуу ерітінділерін жасау;

ыдысты ас қалдығынан тазарту;

ыдыстарды, приборларды, подностарды, сүрту және кептіру;

тамақ қалдықтарын жинау;

таза ыдыстарды, приборларды, подностарды таратып бөлу немесе үстелдерге желісіне (үстелдерді алдын ала жасайтын асханаларда) жеткізу.

778. Білуге тиіс:

ыдысты қолмен және ыдыс жуу машиналарында жуу, ыдысты, инвентарь мен құралдар мен түрлі нысандағы тараны кептіру тәсілдері;

жуу және зарарсыздандыру заттарын және олармен ерітінді жасау тәртібі;

ыдыспен, приборлармен жұмыс істеу тәртібі және оларды сақтау тәсілдері;

тамақ қалдықтарын жинау және сақтау тәртібі.

#### **12-тарау. Тамақ концентраттары өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

##### **1-параграф. Бу мен суды термиялау агрегатының аппаратшысы, 4-разряд**

779. Жұмыс сипаттамасы:

көкөністерді автоклавтарда булау және оны піскен дәрежеге дейін жеткізу процесін жүргізу;

автоклавқа, су термостатына және бу мен суды термиялау агрегатының жуу және тазалау машинасына қызмет көрсету;

автоклавқа шикізатты салу;

автоклавтағы қысымды реттеу, автоклавты босату;

су термостатының жұмысын, шикізаттың түсірілу жылдамдығын, жуу машинасының салқындатқыш суының мөлшері мен температурасын реттеу;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы ұсақ кемшіліктерді анықтау және жою.

780. Білуге тиіс:

әртүрлі көкөністерді термиялық өңдеу технологиясы мен өлшемдері;  
автоклавтың, су термостаты және бу мен суды термиялау агрегатының жуу және тазалау машинасының құрылысы және пайдалану тәртібі;  
қолданылатын бақылау-өлшеу және реттеу аспаптарын пайдалану тәртібі.

## **2-параграф. Жуу - тазалау агрегатының операторы, 4-разряд**

781. Жұмыс сипаттамасы:

басқару пультінен бумен өңдеу әдісі арқылы картопты жуу, калибрлеу, тазалау технологиялық процестерін жүргізу;  
агрегаттың барлық тораптарының жұмысын реттеу;  
картопты бумен өңдеу режимін, температураны, будың қысымын бақылау;  
жуу машинасына шикі картоптың түсу жылдамдығын реттеу;  
агрегат жұмысындағы ұсақ кемшіліктерді жою;  
картоптың қажетті сапалы жартылай дайын өнімін алуды қамтамасыз ету.

782. Білуге тиіс:

жуу-тазалау агрегатында картопты жуу, калибрлеу, тазалау технологиясы;  
қызмет көрсетілетін жабдықты және қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылысы мен пайдалану тәртібі;  
картоп пен жартылай дайын өнімдердің сапасына қойылатын талаптар.

## **3-параграф. Қуыру аппаратының операторы, 5-разряд**

783. Жұмыс сипаттамасы:

қуыру аппаратында кофені термиялық өңдеу (қуыру) технологиялық процесін басқару пультінен жүргізу;  
шикі кофенің белгіленген рецептура бойынша купаждау үшін қуыру аппаратының бункеріне түсуін реттеу;  
қуыру аппаратының толтырылуын бақылау;  
кофені термиялық өңдеу режимін бақылау, кофені сулау, түсіру және салқындату, тасын ажырату жұмысы;  
кофе қуыру процесінің аяқталуын органолептикалық әдіспен айқындау;  
қуырылған кофені алдын ала автоматты таразыда өлшеп алып, пневмокөлікпен ұнтақтау бөлімінің қабылдау бункеріне жіберу;  
техникалық құжаттаманы жүргізу.

784. Білуге тиіс:

өндірістің технологиялық схемасы және кофені термиялық өндеудің жылу режимдері;

куырылған кофенің сапасын айқындаудың органолептикалық әдістері;

аппараттың автоматты механизмдері мен бақылау-өлшеу аспаптарының барлық жүйесінің құрылысы және пайдалану тәртібі.

#### **4-параграф. Өскіндерді бөлу машинасының операторы, 2-разряд**

785. Жұмыс сипаттамасы:

өскіндерді бөлу машинасында өскіндерді ажырату және бидайдың қабығын аршу процесін жүргізу;

машинаға алдын ала суланған бидайды салу;

бидайдан өскіннің бөлінуін бақылау;

машинаның жұмысын реттеу, оның босатылуын бақылау;

машинаны тазалау және майлау.

786. Білуге тиіс:

бидайдың сапасына қойылатын талаптар;

өскіндердің және бидайдың қабығынан бөліну режимінің технологиясы мен өлшемдері;

қызмет көрсетілетін машинаның жұмыс тәртіптері мен пайдалану тәртібі.

#### **5-параграф. Сояны дезодораттаушы, 3-разряд**

787. Жұмыс сипаттамасы:

сояны дезодораттау процесін жүргізу;

будың қысымын және сояны өңдеу технологиялық процесін реттеу;

дезодораттау сапасын және жабдықтың техникалық жай-күйін бақылау;

процестің аяқталу сәтін айқындау;

қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмысындағы кемшіліктерді анықтау және жою.

788. Білуге тиіс:

дезодораттау режимінің технологиясы мен өлшемдері;

дезодораторлардың құрылысы мен пайдалану тәртібі;

сояның негізгі қасиеттері;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

#### **6-параграф. Ферментаторшы, 4-разряд**

789. Жұмыс сипаттамасы:

көгерген грибок дақылдарын өсіру және соя ағуыздары мен көміртектерінің грибоктарын протеолет ферменттермен ажырату микробиологиялық процесін жүргізу; сiңiмдi орта дайындау, аналық ашытқы дайындау үшiн грибоктың таза дақылдарын отырғызу;

грибок өсіру аппараттарында көгерген грибоктың аналық дақылдарының өсуін және жетілуін бақылау;

өндiрiстiң барлық кезеңдерiнде соя бұршақтарын стерильдеу;

көгерген грибоктың аналық дақылдарын стерильденген соя бұршақтарына енгізу;

аппараттарда грибок мицелиясының өсуін және олардың шағылыстыруға дейін жетілуін бақылау;

аппараттағы температураны, аппараттың жоғарғы және төменгі шахталарына, жетіліп келе жатқан массаға ауаның үрленуін реттеу;

бөгде микрофлора жұққан массаны ақаулы деп тану;

құрғақ ферменттеу процесін жүргізу және ферменттелетін массадағы температуралық режимді реттеу;

тұз ерiтiндiсiн ферменттелетiн массаға енгiзу;

экстракциялау процесін жүргізу және ферментативті соусты айдау;

кондиционерге қызмет көрсету.

790. Білуге тиіс:

ферментативті соус өндіру технологиясы;

микробиологиялық және биохимиялық процестер;

грибоктың қалыпты дамуы мен жетілуін қамтамасыз ететін қолайлы параметрлер;

ферментативті соус өндірісіне қойылатын санитарлық талаптар;

қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылысы мен пайдалану тәртібі.

### **13-тарау. Темекі-махорка және ферментациялық өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

#### **1-параграф. Ағынды-автоматтандырылған темекі өндіру желісінің баптаушысы, 5-разряд**

791. Жұмыс сипаттамасы:

шылым жасайтын, қаптайтын және фильтр жасайтын ағынды автоматтандырылған желілерді баптау, реттеу және жөндеу;

жұмыс барысында ағынды автоматтандырылған желілердің тораптары мен механизмдерін баптау және реттеу;

қызмет көрсететін аппараттарды, агрегаттарды, автоматты схемаларды, қорғау аспаптарын, бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика құралдарын реттеу мен

баптаудың көмегімен ағынды автоматтандырылған желі жұмысының тұрақты технологиялық режимін ұстау;

қызмет көрсететін жабдықтарды жөндеудің түрлі түрлерін, күрделі жөндеуді қоса алғанда, орындауға, сынауға және жұмыс жүктемесінде пайдалануға қатысу.

792. Білуге тиіс:

ағынды автоматтандырылған желінің қызмет көрсететін жабдықтарының (аппараттардың, агрегаттардың, автоматты схемаларды, қорғау аспаптары мен бақылау-өлшеу аспаптары);

желіге кіретін тораптар мен бөлшектердің конструкциясы, құрылғысы және өзара іс-қимылы;

қызмет көрсететін желілер жабдықтарының кинематикалық және технологиялық схемасы;

ағынды автоматтандырылған желілерді басқару пультінің схемасы, шылым, шылым фильтрлерін, сондай-ақ темекі бұйымдарын қаптау процесінің технологиялық схемасы мен технологиялық режимінің параметрлері;

техникалық құжаттаманы жүргізу тәртібі;

автоматиканы теңшеу тәртібі және деректер мен параметрлерді ағынды автоматтандырылған желілердің есте сақтау құрылғыларына енгізу;

материал тану, электроника, электротехника, автоматтық жүйе негіздері.

## **2-параграф. Ағынды-автоматтандырылған темекі өндіру желісінің баптаушысы, 6-разряд**

793. Жұмыс сипаттамасы:

шылым жасайтын, қаптайтын және фильтр жасайтын ағынды автоматтандырылған желілерді немесе темекі бұйымдарын өндіру, қаптау және шылым фильтрін өндіру бойынша жекелеген жоғары өнімді автоматтарды баптау, реттеу және жөндеу;

ағынды автоматтандырылған желінің берілген технологиялық режимін айқындайтын желінің есте сақтайтын құрылғыларына базалық деректер мен параметрлерді енгізу, сондай-ақ деректер мен параметрлерді есте сақтау құрылғыларынан шығару;

технологиялық режимді өзгерту;

жабдыққа регламентті қызмет көрсету, жоспарлы алдын алу және авариялық жөндеу, сондай-ақ жекелеген тораптар мен агрегат желілерді монтаждау және демонтаждау;

өнім сапасын нашарлататын, ағынды автоматтандырылған желі жабдықтарының жұмыстарындағы өнімділігін төмендететін себептерді, кінәраттарды жою.

794. Білуге тиіс:

ағынды автоматтандырылған желінің және жоғары өнімді автоматтардың құрылғысы және конструктивтік ерекшелігі;

қызмет көрсететін жабдықтарды жөндеу, баптау және пайдалану тәртібі, ағынды автоматтандырылған желінің кинематикалық және технологиялық схемасы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы және пайдалану тәртібі.

### **3-параграф. Ағынды-автоматтандырылған темекі өндіру желісінің баптаушысы, 7-разряд**

795. Жұмыс сипаттамасы:

микропроцессор техникасының базасында технологиялық желі жабдықтарын басқару жүйесін баптау, реттеу және жөндеу;

желілердің тест бағдарламалары мен басқару жүйелері құралдарын қолдана отырып желілердің перифериялы жабдықтарын баптау және диагностикалау;

қызмет көрсететін жабдықтың тест және технологиялық бағдарламаларын түзету;

технологиялық жабдықтардың жұмысындағы істен шығуларды талау және жүйелеу және желі жабдығын автоматты басқару жүйесінде қолданылатын бағдарлама тілін қолдана отырып, оларды анықтау және жою жөнінде ұсынымдар әзірлеу;

жұмыстардың орындалған көлемі бойынша техникалық құжаттаманы жүргізу;

ағынды автоматтандырылған желі автоматикасының есте сақтау құрылғыларына деректер мен параметрлерді енгізу.

796. Білуге тиіс:

ағынды автоматты желілердің және жоғары өнімді автоматтардың құрылғысы және конструктивтік ерекшеліктері;

ағынды автоматты желілердің жабдықтарына қызмет көрсету, баптау, жөндеу тәртібі;

тораптар мен механизмдер жұмыстарының өзара іс-қимылы және синхронизациялау;

қызмет көрсету жабдықтардың жұмысындағы ақаулықтардың себептері, оларды анықтау және жою тәсілдері;

бөлшектеу тәртібі;

құрастыру және реттеу;

қызмет көрсететін жабдықты пайдалану және жөндеу жөніндегі нұсқаулық;

қызмет көрсететін жабдықтың өнімділігімен және шығарылатын өнімнің сапасымен бастапқы материалдарының өзара байланысы;

қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптары мен құралдарының құрылғысы және пайдалану тәртібі;

электроника, электротехника негіздері;

күрделі емес бөлшектердің эскиздерін жасау тәртібі.



#### **4-параграф. Ағынды-автоматтандырылған темекі өндіру желісінің операторы, 5-разряд**

797. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды автоматтандырылған желіде шылым, шылым фильтрін өндірудің технологиялық процесін, сондай-ақ темекі бұйымдарын қаптауды басқару пультінен жүргізу;

автоматика құралдарының және бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен берілген технологиялық режимнің сақталуын қамтамасыз ету;

технологиялық режимді бақылау және реттеу;

дайын өнімнің сапасын бақылау;

өнім сапасының нашарлауына және брак деңгейінің көбеюіне, өнімділіктің төмендеуіне әкелетін себептерді жою;

жабдыққа регламентті қызмет көрсету;

техникалық құжаттама жүргізу;

ағынды автоматтандырылған желінің есте сақтау құрылғысына деректер мен параметрлерді енгізу, сондай-ақ деректер мен параметрлерді есте сақтау құрылғыларынан шығару.

798. Білуге тиіс:

темекі шикізатын беруден бастап шылым, шылым фильтрі өндірісінің, сондай-ақ ағынды автоматтандырылған желілерде темекі бұйымдарын қаптау технологиясы және технологиялық режимі;

дайын өнімге қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін жабдықтың басқармасы панелдерінің құрылғысы және конструктивтік ерекшеліктері және ағынды автоматтандырылған желінің электроникасы;

жабдықтарды пайдалану және күтім көрсету тәртібі;

жабдықтардың жекелеген түрінің жұмысындағы кінәраттарды анықтау тәсілдері;

есеп жүргізу және техникалық құжаттама жүргізу тәртібі, жұмыстың қауіпсіз жолдары.

799. Шылым, шылым фильтрін өндірудің, сондай-ақ темекі бұйымдарын екі және одан да көп ағынды автоматтандырылған желілердің технологиялық процесін басқару пультінен жүргізу кезінде - 6-разряд.

#### **5-параграф. Ағынды-автоматтандырылған темекі өңдеу желісінің машинисі, 4-разряд**

800. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды-автоматтандырылған желіде ірі жапырақты темекіні қайта өңдеудің технологиялық процесін жүргізу;

бір уақытта түрлі қондырғыларға қызмет көрсету;

ылғалдау және кептіру барабандарының, капоширмашиналардың, мөлшерлегіштердің, тозаңсыздандыру барабандарының, трепальды қондырғылардың, вибротасымалдағыштардың пневматикалық қондырғыларының, ленталы қосқыштардың, темекінің ылғалдылығын тоқтаусыз айқындау қондырғыларының, престоу станцияларының, автоматты таразылардың, тұздықтар мен хош иістендіруші қоспаларды дайындау бақтарының, механикалық араластырғыштардың, тұздықтау және хош иістендіру барабандарының, жұқарту станоктарының, сүрлемдер мен сіңдіру станцияларының тоқтаусыз жұмысын қамтамасыз ету;

технологиялық нұсқаулыққа сәйкес темекі шикізатының әрбір түрі мен сорты үшін технологиялық режимді сақтау;

қондырғылардың жұмыс істеу режимін реттеу;

негізгі технологиялық параметрлер мен шикізат сапасын бақылау;

температураны, ылғалдылықты, қысымды тіркеу аспаптарын қадағалау;

шығындалуды және тұздықтар мен хош иістендіргіш қоспалардың бір қалыпты жағылуын бақылау;

іске қосар алдында қызмет көрсететін жабдықты дайындау және тексеру, оның жұмысындағы кінәраттарды айқындау және оларды жою;

қызмет көрсететін жабдықтарды тазалау және майлау, реттеу;

жабдықтарды авариялық және жоспарлы жөндеуге қатысу;

жабдықты және учаскені тиісті санитарлық деңгейді ұстау.

801. Білуге тиіс:

темекі шикізатына нормативтік техникалық құжаттама;

өңделетін шикізаттың қойылатын негізгі сапалық сипаттамалар;

шикізатты қайта өңдеудің технологиялық режимдерінің параметрлері;

ағынды-автоматтандырылған желі жабдығының конструкциясы, құрылғысы және жұмыс істеу принципі;

технологиялық процестің негізгі параметрлерін реттеу тәсілдері;

жабдыққа техникалық күтім көрсету және пайдалану тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықты реттеу және жөндеу тәртібі.

## **6-параграф. Ағынды-механикаландырылған темекі-шылым желісі мен машиналарының машинисі, 2-разряд**

802. Жұмыс сипаттамасы:

папиростарды гильзалы нығыздаушы агрегаттарда, филтрсіз шылымдарды шылым жасау машиналарында жасаудың, папиростарды, шылымдар мен қораптарды қатарлау

және маркалау машиналарында қатарлау, буып-түю және қаптаудың технологиялық процесін жүргізу;

темекіні және темекі ұсақтарын папирос және шылым жасайтын машиналарға тиеу, оларды қағазбен, бояумен, желіммен толтыру;

қатарлау машиналарына этикеткаларды, маркаларды, қораптарды, папиростарды, шылымдарды, желімдерді тиеу;

бұйымдардың сапасын, белгілердің, кесіктің дұрыстығын көзбен бақылау;

папиростар мен шылымдарды түсіру және оларды кареткаларға қатарлау;

браққа шығарылған папиростарды, шылымдарды, этикеткаларды, қораптар мен будаларды сұрыптау;

браққа шығарылған будалардан сапалы папиростар мен шылымдарды іріктеу;

будалар мен қораптарды тараларға буып-түю және қатарлау;

қызмет көрсетілетін машиналардың жағдайын қадағалау, оларды тазалау және майлау;

қызмет көрсететін машиналардың жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою.

803. Білуге тиіс:

нығыздаушы-қатарлаушы машиналарда папиростарды, шылымдарды жасау және буып-түю технологиясы;

темекінің, қағаз материалдардың, бояудың, желімнің, тараның және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

қызмет көрсететін машиналардың жұмыс істеу принципі және олардың жекелеген тораптарының іс-қимылы;

машиналарға қызмет көрсету жөніндегі операцияларды орындау тәртібі;

өнімді браққа шығаратын себептер, олардың алдын алу және жою тәсілдері.

## **7-параграф. Ағынды-механикаландырылған темекі-шылым желісі мен машиналарының машинисі, 3-разряд**

804. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті машинистің басшылығымен ағынды-механикаландырылған темекі-шылым жасау желісі мен агрегаттарында папирос, шылым жасаудың және будалар мен қораптарға қатарлаудың технологиялық процесін жүргізу, желілер мен агрегаттардың құрамына кіретін машиналардың тоқтаусыз жұмыс істеуін қамтамасыз ету, тазалау және майлау, аппараттарды жуу, құрастыру және орындарына орнату;

шылым жасайтын желі панельдеріндегі таблолар мен жарық индикаторларының көрсеткіштерін бақылау, желілерді немесе агрегаттарды: шылым қағаздарымен, сүзетін мундштуктармен, целлофанмен, фольгамен, үзілетін лентамен, этикеткалармен, бояумен, желіммен, орайтын қағаздармен толтыру;

бұйымның сапасын, белгі, жиектердің дұрыстығын, будаларға немесе қораптарға тығыз қатарлануын көзбен бақылау;

лентамен желімдеу, папиросты немесе шылымды буда пакеттеріне орау және оларды тараға қатарлау;

материалдардың, жартылай дайын бұйымдардың сапасын тексеру;

браққа шығарылған материалдарды, гильзаларды, папиростарды, шылымдарды, будаларды сұрыптау;

ақау бұйымдарды қайта өңдеу;

дайын өнімнің сапасына әсер ететін желі жабдықтарының жұмысындағы ұсақ кінәраттарды анықтау және жою.

805. Білуге тиіс:

ағынды-механикаландырылған темекі-шылым жасау желісі мен агрегаттарында папирос, шылым жасаудың, оларды будаларға қатарлаудың негізгі технологиясы;

материалдардың, жартылай дайын өнімдердің және дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

агрегаттарға, автоматтарға, папиростар, шылымдар жасау және қатарлау желілеріне қызмет көрсету бойынша операцияларды орындау тәртібі;

қызмет көрсететін машиналардың тоқтауына әкелетін себептер.

## **8-параграф. Ағынды-механикаландырылған темекі-шылым желісі мен машиналарының машинисі, 4-разряд**

806. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды-механикаландырылған темекі-шылым жасау желісі мен агрегаттарында папирос, филтрсіз, филтрлі шылым жасаудың және будаларға қатарлаудың технологиялық процесін жүргізу;

папирос немесе шылым жасайтын желілерге, агрегаттарға темекіні пневматикалық тиеу жүйесі жұмысын бақылау;

дайын өнімнің сапасына әсер ететін желілер мен агрегаттардың құрамына кіретін машиналардың жұмысындағы кінәраттарды жою, оларды реттеу;

папирос пен шылым массасын бақылау;

қапталған өнімдерді маркалау;

дайын өнімнің шығарылуын есепке алу.

807. Білуге тиіс:

папиростар мен шылымдарды жасау, оларды будаларға немесе қораптар мен тараларға қатарлау технологиясы;

папирос, шылым жасау желілерінің, агрегаттарының құрамына кіретін машиналардың барлық жүйесіне қызмет көрсету бойынша операцияларды орындау тәртібі;

желі немесе агрегат құрамына кіретін машиналарды тоқтау себептері, оларды жою тәсілдері;

желі немесе агрегат құрамына кіретін машиналардың барлық жүйесінің негізгі тораптарының құрылғысы, міндеті және өзара іс-қимылы;

темекіні пневматикалық тиеу жүйесі және папирос пен шылым желілері автоматикасы таблосының, пульттары мен индикаторларының орны мен мақсаты.

## **9-параграф. Біліктеуші, 2-разряд**

808. Жұмыс сипаттамасы:

біліктеуші станоктарда махорка түйіршігін ұнтақтаудың технологиялық процесін жүргізу, олардың жұмысын реттеу;

түйіршікті біліктеушінің өн бойына беру және бөгде қоспалардан тазарту;

шегетін махорканың әрбір сортына арналған технологиялық нұсқаулыққа сәйкес ұнтақтау кезінде махорка түйіршігінің өлшемін сақтау;

станокты жұмысқа дайындау, барлық тораптарды тексеру, оларды майлау және ауыстыру, магниттерді тазарту.

809. Білуге тиіс:

махоркаға арналған нормативтік техникалық құжаттама;

махорка түйіршігін белгілі өлшемге жеткізу жөніндегі технологиялық нұсқаулық;

біліктеуші қондырғылардың құрылғысы және олардың жекелеген тораптарының өзара іс-қимылы;

біліктеуші станоктарға қызмет көрсететін көлік құралдарының жұмыс істеу принципі.

## **10-параграф. Жабдықты тазалаушы, 3-разряд**

810. Жұмыс сипаттамасы:

қызмет көрсетілетін учаскеде қондырғы мен аппараттардың жұмысын қадағалау;

желдеткіштерді, желдеткіш қондырғыларын, тозаңдатқыш темекі камераларын, кесілген темекіні қопсыту және пневматикалық түту қондырғыларының сапты үрлемелі фильтрлерін уақытында тазалау;

қондырғылар мен аппараттарды түсіріп және оларды бөлшектеп темекі тозаңынан, қоқыстан және кірден тазалау, жуу;

аппаратураны, машиналар мен жабдықтарды жинау, арнайы механизмдердің көмегімен немесе қолмен тазалау;

құралдарды, аспаптарды және сүрту материалдарын дайындау;

қалдықтарды ыдыстарға салу;

қондырғылар мен жабдықтар бойынша темекі тозаңының қолдықтарына есеп жүргізу.

811. Білуге тиіс:

қондырғыларды, аппараттар мен жабдықтарды технологиялық пайдалану тәртібі;  
тазаланатын жабдықтар мен қондырғыларды технологиялық пайдаланудың тәртібі;  
тазаланатын жабдықты тазалау, бөлшектеу және құрастыру тәртібі;  
қалдықтарды ыдыстарға салу тәсілі;  
темекі тозаңының қалдықтарына есеп жүргізу тәртібі.

### **11-параграф. Жармалау машинасының машинисі, 3-разряд**

812. Жұмыс сипаттамасы:

жармалау қондырғысында махорка сабағын түту процесін жүргізу;  
берілетін бадыльдың сапасын тексеру;  
жармалау машинасын белгіленген рецептураға сәйкес тиеу;  
бадыльды жармалау сапасын органолептикалық әдіспен, електердің, балғалар мен  
мойынтіректердің техникалық жағдайын тексеру;  
електерді тазалау және ластану шамасы бойынша ауыстыру;  
қондырғы жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою.

813. Білуге тиіс:

сабақтарды жармалау технологиясы;  
қызмет көрсетілетін машинаның жұмысындағы ақаулықтардың себептері;  
қайта өңдеуге келіп түсетін сабақтардың және жармаланған массаның сапасына  
қойылатын талаптар;  
жармалау машинасының құрылғысы және оны іске қосу тәртібі.

### **12-параграф. Иісті махорка мен темекіні бөліп салушы, 2-разряд**

814. Жұмыс сипаттамасы:

иісті махорканы немесе темекіні автоматта қораптарға бөліп салу;  
автоматқа этикеткалар мен желімдерді толтыру;  
автоматты күрделі емес реттеу, тазалау және майлау;  
қораптарды ішінара өлшеу арқылы қораптардың массасын бақылау;  
махорканы және темекіні алдын ала дайындалған тараларға қатарлау;  
тараға паспорттарды, этикеткаларды жабыстыру;  
автоматты іске қосар алдында барлық тораптарды тексеру.

815. Білуге тиіс:

иісті махорка мен темекіні бөліп салу нұсқаулығы;  
махорка мен темекі тозаңы сапасының негізгі белгілері;  
қаптау және тараға қатарлау құрылғысы;  
қызмет көрсететін автоматтың құрылғысы және тораптары мен бөлшектерінің өзара  
әрекеттесуі;

тараға қойылатын талаптар.

### **13-параграф. Иісті махорка мен темекіні жасаушы, 2-разряд**

816. Жұмыс сипаттамасы:

иісті махорка мен темекіні жасаудың технологиялық процесін жүргізу;  
технологиялық нұсқаулықта көзделген иістендіргішті жасау;  
қажыту камерасына қолмен немесе тасымалдағышпен беріп, махорка немесе темекі тозаңын ылғалдағыш қондырғыға себелеу;  
көрсетілген қондырғыларда тозаңдарды ылғалдауды және қажытуды реттеу;  
келетін және өңдеуден кейін шығатын тозаңның сапасын тексеру;  
қондырғының сыйымдылығын қоспаларымен толтыру;  
махорка мен темекі тозаңын таразы бойынша қабылдау және оны өлшеп орайтын автоматтарға тапсыру;  
тазалау, майлау және күрделі емес престоу.

817. Білуге тиіс:

махорка және темекі тозаңдарын өңдеу және қажыту жөніндегі технологиялық нұсқаулық;  
тозаңды ылғалдау және қажытуға арналған қондырғылардың құрылғысы;  
будың берілуін реттеу және қондырғылардың жекелеген тораптарының жұмысындағы күрделі емес бұзушылықтарды жою тәртібі;  
шикізат пен алынатын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

### **14-параграф. Кесу машиналары виброелегінің машинисі, 2-разряд**

818. Жұмыс сипаттамасы:

кесу машиналарының виброелектері мен елегіштерінде махорка түйіршігін елеудің технологиялық процесін жүргізу;  
шлюз жапқыштары мен тасымалдағыштарының жұмысын қадағалау;  
махорка түйіршіктерін кептіргіш барабандарға тиеу;  
пневомкөліктің махорка түйірін виброелектерге беру жұмысын қадағалау;  
қызмет көрсетілетін жабдықтардың жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою;  
виброелектерді, елегіштерді, шлюз жапқыштарын тазалау, майлау.

819. Білуге тиіс:

махорка түйірін елеу технологиясы;  
виброелектердің, елегіштердің құрылғысы;  
шлюз жапқыштарының жұмыс істеу принципі;  
елегіштердің өлшемі;  
дайын және қайтарымды жартылай дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

виброелектердің жұмысында кінәраттардың туындау себептері, оларды жою тәсілдері.

### **15-параграф. Махорка қиқымын кептіруші, 3-разряд**

820. Жұмыс сипаттамасы:

түрлі жүйелердің кептіру қондырғыларында махорка түйіршігі мен массасын кептіру процесін жүргізу;

бақылау-өлшеу аспаптарын пайдаланып, технологиялық нұсқаулыққа сәйкес кептіру режимін реттеу;

кептіру пештеріне қызмет көрсету;

кептіргішке келіп түсетін шикізаттың ылғалдылығына қарай газдың қондырғыға келуін реттеу;

қондырғыға басқа учаскеден шикізаттың келіп түсуін реттеу;

шикізат пен махорка түйіршігін қондырғыдан түсіру.

821. Білуге тиіс:

шикізат пен махорка түйіршігін кептіру бойынша технологиялық нұсқаулық;

кептіру қондырғыларының құрылғысы және оны пайдалану тәртібі;

бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану тәртібі;

кептіру пештерін пайдалану нұсқаулығы.

### **16-параграф. Махорка тозаңын престоуші, 2-разряд**

822. Жұмыс сипаттамасы:

престе махорка тозаңынан жасанды түйіршік жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

су мен махорка тозаңын преске беруді реттеу;

махорка тозаңын престоу процесінің барысын көзбен қадағалау;

жасанды түйіршіктің белгіленген тығыздығын қамтамасыз ету;

дайындалған жасанды түйіршікті кептіру үшін кептіру барабандарына жіберу;

пресс пен торды тазалау, майлау және престі күрделі емес реттеу.

823. Білуге тиіс:

махорка шикізатының тозаң тәрізді бөліктерінен жасанды түйіршік жасаудың технологиясы;

престің құрылғысы және олардың тораптарының әрі елейтін құралдардың өзара әрекеттесуі.

### **17-параграф. Махорка толтырушы машинаның машинисі, 2-разряд**

824. Жұмыс сипаттамасы:



жоғары білікті машинистің басшылығымен шегетін махорканың будасын жасау кезінде махорка толтырушы машинаны басқару;

шегетін махорка будасының технологиялық деректерінің сәйкестігін тексеру;  
қау будаларды түрлері бойынша бракқа шығару;

бақылау таразыларында буда массасын тексеру және стандартқа сәйкес емес будаларды бракқа шығару;

этикеткалардағы оттиск баспаларының тазалығын бақылау;

жартылай дайын өнім беретін таразыларды және қосалқы материалдарды тексеру;  
машинаны іске қосуға дайындау;

келіп түсетін тараны қабылдау және сапасын тексеру және оларға шегетін махорканың будаларын қатарлау.

825. Білуге тиіс:

махорканы нығыздаушы машинаның жұмыс істеу принципі;

шегетін махорканың будаларын жасаудың технологиялық нұсқаулығы;  
тараның және қосалқы материалдардың сапасына қойылатын талаптар.

## **18-параграф. Махорка толтырушы машинаның машинисі, 3-разряд**

826. Жұмыс сипаттамасы:

шегетін махорканың будаларын жасау кезінде махорка нығыздаушы машиналарды басқару;

махорка түйіршіктерін машина қабылдағыштарына беруді реттеу және оларды науалар бойынша қабылдағыштардан үйлестіру;

машиналарды этикетка қағаздарымен толтыру;

будаларды дұрыс толтырылуын, клапандарды желімдеу тығыздығын реттеу;

клише білікшелерін тазарту, желімдеу аппараттарын желіммен толтыру және оның келіп түсу қалыптылығын бақылау;

грелканың тоқтаусыз жұмысын және будадағы мөрдін дұрыс қойылуын қамтамасыз ету;

машиналардың іске қосылуын тексеру.

827. Білуге тиіс:

махорка толтырушы машиналардың және олардың жекелеген тораптарының құрылғысы мен мақсаты;

шегетін махорканың будаларды жасау технологиясы;

шегетін махорканың түрлі сорттары үшін қолданылатын махорка түйіршігінің сапасына қойылатын талаптар;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **19-параграф. Махорка шикізатын ылғалдаушы, 2-разряд**

828. Жұмыс сипаттамасы:

махорка гамузын, чухр жапырағын, сабағын және құрғақ махорка түйіршіктерін белгілі ылғалдылыққа дейін арнайы қондырғыларда ылғалдау процесін жүргізу;

ылғалдау алдында махорка шикізатынан бөгде қоспаларды алып тастау;

технологиялық нұсқаулықта көзделген тәсілмен ылғалдау үшін гамузды, чухр жапырағын және сабағын қатарлау;

ылғалдау процесін реттеу;

қондырғылардың, таза елейтін аппараттарының, тасымалдағыштардың жұмысын, махорка шикізаты мен жартылай дайын өнімнің бірқалыпты ылғалдануын көзбен бақылау, қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы кінәраттарды жою, майлау және тазалау.

829. Білуге тиіс:

шикізат пен жартылай дайын өнімді ылғалдау, жартылай дайын өнімді елеу бойынша технологиялық нұсқаулық;

ылғалдаушы қондырғылардың және таза елейтін аппараттардың құрылғысы, оларға күтім жасау тәртібі;

өлшеу аспаптарының жұмыс істеу принципі;

махорка шикізаты мен махорка түйіршігіне қойылатын талаптар.

## **20-параграф. Пневматикалық қондырғы машинисі, 2-разряд**

830. Жұмыс сипаттамасы:

пневматикалық тиегіш қондырғыларға қызмет көрсету және реттеу, оның жұмысын қадағалау;

тиегіш қондырғының үстеліне темекіні, махорканы тасымалдағышты қосу және сөндіру;

электр автоматика тізбегіне барабан жетектерін және қондырғының сілкіу рамаларына қосу;

темекіні, махорканы қолмен шахтаға беру;

шахтаның толу деңгейін, берілетін темекінің, махорканың ылғалдылығын қадағалау

;

темекі мен махоркадан бөгде қоспаларды алып тастау;

пневматикалық тиегіш қондырғыларды тазалау және майлау.

831. Білуге тиіс:

пневматикалық тиегіш қондырғының құрылғысы;

жұмыс істеу режимінің параметрлері;

берілетін кесілген темекінің сапасын органолептикалық бағалау тәртібі;

қайта өңделетін темекінің маркасы;

папирос, шылым, махорка жасау үшін қолданылатын темекінің, махорканың сапасына қойылатын талаптар;

пневматикалық тиегіш қондырғыға қызмет көрсету тәртібі.

## **21-параграф. Реттеуші машинист, 5-разряд**

832. Жұмыс сипаттамасы:

бір жүйелі машиналарда темекі және махорка бұйымдарын жасау және буып-түюдің технологиялық процесін жүргізу;

нормативтік техникалық құжаттамаға сәйкес өнім шығару үшін қызмет көрсететін жабдықтың тоқтаусыз жұмысын қамтамасыз ету;

техникалық нұсқаулыққа сәйкес темекі бұйымдарының әрбір түрі мен сортына арналған технологиялық режимді сақтау;

шығарылатын өнімнің форматын өзгерту;

шикізаттың және басқа да қайта өңделетін материалдардың келіп түсуіне және шығындалуына есеп жүргізу;

технологиялық процесс барысын бақылау;

қызмет көрсететін жабдықты дайындау және іске қосу алдында тексеру, оның жұмысындағы кінәраттарды анықтау және жою, жабдықты тазалау және майлау;

машиналарға ұсақ жөндеу жүргізу.

833. Білуге тиіс:

шикізатқа, материалға және дайын өнімге нормативтік құқықтық құжаттаманы;

қызмет көрсететін машиналардың құрылғысы, конструкциясы, кинематикалық және технологиялық схемасы;

машинаны реттеу және жөндеу тәртібі;

слесарлық іс;

сызбаларды оқу тәртібі;

машиналарға жоспарлы-алдын ала жөндеу жүргізу тәртібі.

## **22-параграф. Реттеуші машинист, 6-разряд**

834. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды-механикалардырылған желілер құрамындағы түрлі жүйелі машиналарда темекі бұйымдарын жасаудың және буып-түюдің технологиялық процесін жүргізу;

нормативтік құқықтық құжаттамаларға сәйкес өнімді шығару үшін желілер жабдықтарының тоқтаусыз жұмысын қамтамасыз ету;

түрлі жүйедегі машиналардың бірлесіп жұмыс істеуі кезінде жабдықтар мен механизмдерді реттеу, технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес темекі бұйымдарының әрбір түрі мен сорты үшін технологиялық режимін сақтау;

шығарылатын папиросстар мен шылымдардың пішіндерін өзгерту;

қайта өңделетін материалдардың түсуіне және шығындалуына есеп жүргізу, технологиялық процестің барысын бақылау;

қызмет көрсететін жабдықты дайындау және іске қосу алдында тексеру, жабдықтың жұмысындағы кінәраттарды айқындау және оларды жою, тазалау әрі майлау;

қызмет көрсететін желілер машиналары мен тораптарын жөндеу.

835. Білуге тиіс:

қызмет көрсететін желіге кіретін барлық жүйедегі машиналар тораптары мен бөлшектерінің конструкциясы, құрылғысы және өзара іс-қимылы;

техникалық күтім және пайдалану тәртібі, қызмет көрсететін жабдықтың кинематикалық және технологиялық схемасы;

қызмет көрсететін жабдықты реттеу және жөндеу тәртібі;

орындайтын жұмыс көлемінде слесарлық іс;

сызбаларды оқу тәртібі.

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

## **23-параграф. Себуші, 2-разряд**

837. Жұмыс сипаттамасы:

сепкіштерде махорка түйіршіктерін себелеу процесін жүргізу, олардың жұмысын реттеу, електерді уақытында ауыстыру, тазалау, жұмыстағы ақауларды жою, сепкіштердің және пневматикалық желілердің жұмысын қадағалау, жұмыстағы кінәраттарды жою;

махорка түйіршігін біліктеу орнақтарына беретін тасымалдағышқа қызмет көрсету;

дайын жартылай дайын өнімдердің сапасын тексеру және оның фракциялық құрамын реттеу.

838. Білуге тиіс:

махорка түйіршігін себу технологиясы; махорка түйірінің белгілі сортына арналған електердің қажетті жиынтығының құрылғысы, саны және өлшемі;

дайын жартылай дайын өнімнің сапасын органолептикалық айқындау; сепкіштерге, пневмо желілерге, тасымалдағыш ленталарға қызмет көрсету нұсқаулығы;

машинаның тоқтау, оның жұмысындағы кінәраттардың себептері, оларды жою тәсілдері.

## **24-параграф. Сигар жапырағын сұрыптаушы, 2-разряд**

839. Жұмыс сипаттамасы:

сигар жапырақтарын сигар өндіруге дайындау, шикізатты массасы бойынша қабылдау, ылғалдау және оны қолмен немесе машинада түту;

жапырақтардан орталық тамыршықтарын жұлуды;

жартылай дайын өнім (жапырақ, жарты жапырақ, тамыршық, үзіктер) бойынша жартыларды бөлу;

жарты жапырақты дайындау;

стандартты емес жапырақтарды алып тастау;

жарты жапырақтарды бірқалыпты ұзындығы және қалыңдығы бойынша үйінділерге қатарлау;

үйіндіні жарты жапырақтың екі жағынан белгіленген мөлшер бойынша кесу және оларды машинаға беру үшін жәшіктерге салу;

жарты жапырақтың стандартты ылғалдылығын сақтау;

түту машиналарына қызмет көрсету, оның жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою, майлау және тазалау.

840. Білуге тиіс:

технологиялық нұсқаулық;

түтуге келіп түсетін темекінің және алынатын жартылай өнім сапасына қойылатын талаптар;

жапырақты және жарты жапырақтың белгіленген пайызы;

жапырақты кесу тәртібі;

жарты жапырақ үшін белгіленген ылғалдылық;

темекінің ботаникалық және тауарлық сорттары;

темекіні сигар өндіру үшін пайдалануға болмайтын аурулардың белгілері;

машинаны тазалау, майлау және шағын жөндеу тәртібі.

## **25-параграф. Сигар жасаушы, 2-разряд**

841. Жұмыс сипаттамасы:

қолмен бірінші және екінші сортты сигарлар жасаудың технологиялық процесін жүргізу;

темекі жапырақтарынан сигар пішініне сәйкес кіші жапырақтар пішу;

кіші жапырақтарға жапырақ кесектерін (сигардың едәуір қалың бөлігін нығайту үшін) және салымның белгілі бөлігін салу;

кіші жапырақтарды орау;

жасалатын ормаларды прессформаларға орау және оларды арнайы престерде престеу;

орамаларды жабын жапырақтарға орау;

сигар пішініне сәйкес темекі жапырақтарынан ленталар пішу;

сигардың бас жағын рәсімдеу, жабыстыру, сигарды белгіленген өлшем бойынша кесу.

842. Білуге тиіс:

сигарды қолмен жасау технологиясының мәні;

сигар темекілерінің ботаникалық және тауарлық сорттары, оларды айқындау тәсілдері;

темекі жапырақтары ақауларының түрлері;

престеу тәртібі және престелген орамаларға қойылатын талаптар;

орау және сигардың бас жағын рәсімдеу жолдары;

нормативтік технологиялық құжаттамада сигардың сапасына қойылатын талаптар.

## **26-параграф. Сигар жасаушы, 3-разряд**

843. Жұмыс сипаттамасы:

сигар өндірісіне сигар шикізатын технологиялық дайындау;

сигар шикізатын трепальді машина тасымалдағышына тиеу;

машинада дайындалатын ұнтақтар үшін мешкалар жасау;

ұнтақтарды тұздықтау;

орау және орамалау машиналарында сигарлар жасау;

кесілген кіші жапырақтарды машина ленталарына салу;

дайын орамаларды орау машиналарының митральездеріне салу;

қаптайтын жапырақтарды машинаның пішінді пышақтарына салу;

сигарларды бұрама пресстерде престеу;

шикізат пен дайындалатын бұйымдардың сапасын бақылау;

жапырақ үзіктерін жәшіктерге жинау;

машиналарды жұмысқа дайындау, шағын кінәраттарды жою, машинаны майлау және тазалау;

жоғары сортты және экспортқа шығарылатын сигарды қолмен жасау.

844. Білуге тиіс:

экспортқа шығарылатын жоғары сортты сигарды жасау технологиясы;

сигар темекілерінің жоғары сорты;

темекілердің түрлері және ауру белгілері, темекі жапырақтарының ақау түрлері және материалдығы;

мешкалар рецептурасы, оларды асау тәртібі мен әдістемесі;

мешкаларды тұздықтау нормалары мен тәртібі;

орамаларды дайындау, сигарларды орау және престеу технологиясы;

келіп түсетін шикізатқа, жартылай дайын өнімге және дайын өнімге қойылатын талаптар;

қызмет көрсетілетін машиналардың құрылғысы;

негізгі тораптарды тазалау және майлау тәртібі, ұсақ бөліктерді ауыстыру, жөндеуден кейін машинаны реттеу.

## **27-параграф. Темекі асты ряднасын престеуші, 2-разряд**

845. Жұмыс сипаттамасы:

ряднаны, тысқапты, арқандарды және темекі бойынша басқа да тараны дайындау және престеу;

ряднаны бөлшектеу, темекі тозаңынан тазалау үшін машинаға салу немесе темекі мен тозаңды қолмен қағу;

белгіленген белгілер бойынша тазаланған тараны сұрыптау;

ряднаны жөндеу, кептіру, дезинфекциялау камерасын тиеу және түсіру;

темекі тараларын престерде престеу, қаптау, тігу және тара бумасын маркалау;

тазалау, майлау және күрделі емес престеу.

846. Білуге тиіс:

престің құрылғысы және жұмыс істеу принципі;

рядна мен арқанмен қаптауға қойылатын талаптар;

тараны қаптау тәсілдері.

## **28-параграф. Темекі бұйымдарын сұрыптаушы, 2-разряд**

847. Жұмыс сипаттамасы:

қаптаманы бірыңғай бояуының белгілері бойынша сигарларды қабылдау және іріктеу;

техникалық шарттарға сәйкес келмейтін сигарларды бракқа шығару;

қаптау бірлігінде бірыңғай түс белгілері бойынша сигарларды сұрыптау;

тондардың бір түстілігін қатаң сақтау.

848. Білуге тиіс:

сигарға нормативтік-техникалық құжаттама;

сигар пайдаланушылардың талаптарына жауап беретін сапа белгілері;

сигар жасау кезінде туындайтын ақаулар және олардың пайда болу себептері;

сигарларды престеу үшін қатарлау тәртібі;

темекі түсін және оның тондарын айқындау тәсілдері;

темекі ауруларымен және механикалық зақымдалуымен байланысты темекідегі ақауларды айқындау тәсілдері.

## **29-параграф . Темекі жапырағын жайып салушы, 2-разряд**

849. Жұмыс сипаттамасы:

темекі жапырағын белгіленген кондицияға және сапа белгілеріне сәйкес ылғалдау процесіне дайындау, темекі жапырақтары бар бумаларды шешу, темекіні кассеталарға немесе жәшіктерге темекі жапырақтарының тік қалпын, темекі тығыздығын сақтай отырып салу;

ақау темекілерді бракқа шығару, сапалы темекіні ылғалдау қондырғысына ауыстыру;

темекі жапырақтарын ұсақ үлестермен ленталы тасымалдағышқа қатарлау;  
темекі ұсақтарын жинау;  
темекі ряднасы мен арқанын бөлшектеу және оны қоймалау орнынан жеткізу.  
850. Білуге тиіс:

темекі жапырағын ылғалдаудың технологиялық нұсқаулығы;  
темекі жапырақтарын кассеталарға немесе жәшіктерге қатарлау және темекіні тасымалдағышқа салу тәртібі;  
темекінің кондициясы мен сапа белгілері;  
темекіні маркалау тәртібі.

### **30-параграф. Темекі кесу машинасының машинисі, 4-разряд**

851. Жұмыс сипаттамасы:

біраз талшық және тозаңы аз махорка түйіршіктерін алу үшін темекі және махорка кесетін гильотин типтегі машиналарда темекі жапырақтарын, махорка гамузы мен чухр жапырағын кесу, темекі және махорка шикізатының дұрыс кесілуін, топ тығыздығын, темекі ылғалдылығын, берілген ассортиментке байланысты талшық енін, қопсытқыш қондырғыларында темекіні айналдыру жылдамдығын сақтау;

машиналардың тиегіш құрылғыларында темекі және махорка шикізатының тұрақты деңгейін ұстау;

темекі және махорка шикізатын машиналарға механикалық берілуін реттеу;  
механикалық беріліс болмаған кезде – шикізатты қолмен тиеу;  
ұсақтарды себелеу жұмысын тексеру;

механизм жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою, пышақтың салынуын реттеу, тозған пышақтарды, түрпілі дөңгелектер мен алмастарды ауыстыру;

машинаның техникалық жағдайын қадағалау, оларды тазалау және майлау;  
басқару пульттарында жұмыс істеу.

852. Білуге тиіс:

темекі және махорка кесетін машиналарда темекі, махорка гамузы мен чухр жапырағын кесудің технологиясы;

темекіге, махорка гамузы мен чухр жапырағына нормативтік техникалық құжаттама ;

темекі және махорка шикізатына, кесілген темекіге, махорка түйіршігіне қойылатын талаптар;

шикізаттың, кесілген темекі мен махорканың сапасын органолептикалық бақылау әдісі;

қызмет көрсететін машиналарды пайдалану тәртібі;  
жұмыста брақтың және жекелеген кінәраттардың болу себебі;  
оларды алдын алу тәсілі;



табло, пульт және индикаторлардың орналасуы және функционалдық міндеті;  
қызмет көрсететін жабдықтың кинематикалық және электрлік схемасы.

853. Бағдарламалық басқарылатын жоғары өнімді темекі кесетін машиналарда жапырақты темекі кесу кезінде - 5-разряд.

### **31-параграф. Темекі купаждаушы, 6-разряд**

854. Жұмыс сипаттамасы:

темекі партиясын, махорка гамузы мен чухр жапырағын папирос, шылым және шегетін махорка өндіруге дайындау, шикізатты ботаникалық және тауар сорттары, салмағы мен ылғалдылығы бойынша, құжаттарды рәсімдеп қабылдау;

тюктерді, бумалар мен қанарларды органолептикалық әдіспен тексеру;

ақау шикізатты бракқа шығару;

папиростардың, шылымдардың тиісті сорттарын жасау үшін темекі шикізатын тауар және ботаникалық сорттар бойынша сұрыптау;

сынамаларды іріктеу;

шикізат қасиетінің бұйымның әрбір сортына арналған мешка рецептурасына сәйкестігін тексеру;

қажетіне қарай мешкалардың жұмыс рецептурасына түзетулер енгізу.

855. Білуге тиіс:

темекі және махорка шикізатына нормативтік техникалық құжаттама;

бастапқы өңдеу процесі және темекі мен махорка шикізатын кептіру әдісі;

белгілі сорттағы өнімді алу үшін шикізат сапасын айқындау тәртібі;

темекі және махорка бұйымдарының әрбір сортының мешка рецептурасы;

мешкаларда ауыстыру кезінде шикізатты ауыстыру және арасалмағын сақтау тәртібі, олардың құнын анықтау тәсілдері.

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

857. Махорка шикізатымен жұмыс істеу кезінде – 4-разряд.

858. Темекі шикізатымен жұмыс істеу кезінде – 5-разряд.

### **32-параграф. Темекі шикізатын ылғалдаушы, 3-разряд**

859. Жұмыс сипаттамасы:

темекі шикізатын арнайы алаңшада немесе қондырғыларда ылғалдау процесін жүргізу;

қолданыстағы рецептураға сәйкес темекінің ботаникалық және тауарлық сорттарынан мешкалар жасау;

технологиялық нұсқаулыққа сәйкес тұздық жасау және оны темекіге шашу;

тұздықталған темекіге хошиісті қоспаларды технологиялық нұсқаулықта көзделген мөлшерде шашу;

бөгде қоспаларды және сыртқы түрі бойынша сапасыз шикізатты алып тастау;  
темекі шикізатын ылғалдауға бірқалыпты берілуін және қатарлануын бақылау.

860. Білуге тиіс:

темекінің ботаникалық және тауарлық сорттарының сыртқы белгілері, олардың жапырақтарындағы ақау түрлері;

тұздықты, хошиісті қоспаларды дайындау және темекіні ылғалдау нұсқаулығы;

аспаптарды және жабдықтарды пайдалану тәртібі;

шикізаттың ылғалдылығын органолептикалық әдіспен айқындау тәртібі және тәсілі.

### **33-параграф. Темекі шикізатын ылғалдаушы, 4-разряд**

861. Жұмыс сипаттамасы:

темекіні барлық жүйедегі темекі ылғалдағыш қондырғыларда ылғалдаудың технологиялық процесін жүргізу;

белгілі мешкада әкелінген темекінің сорттылығын тексеру;

темекі тюктарын ылғалдылығы бойынша органолептикалық әдіспен сұрыптау, темекі тюктарын немесе бумаларды арбаларда немесе қолмен ылғалдау қондырғыларының камераларына тиеу;

қажетіне қарай темекіні жәшіктерге немесе кассеталарға салу;

басқару пультінен жұмыс істеу;

ылғалдау процесін технологиялық нұсқаулыққа сәйкес реттеу;

ылғалдаудан кейін камерадан темекілерді шығару;

темекіні белгіленген жерге ауыстыру және қоймалау;

ылғалдағыш қондырғылардың жұмысын реттеу, тазалау және майлау;

темекі ұсақтарын жинау және тараны тазалау;

тюктардан арқандарды түсіру және тазалау;

ылғалдылық қажеттігін айқындау үшін тюктарды ашу;

темекі партияларын ылғалдауды тіркеу журналын жүргізу.

862. Білуге тиіс:

темекі шикізатын ылғалдауға нормативтік-техникалық құжаттама және технологиялық нұсқаулық;

жапырақты темекіні маркалау;

мешкаға кіретін жапырақты темекінің ылғалдылығын және құрамын органолептикалық әдіспен айқындау тәртібі;

темекіні арбаларға, жәшіктерге немесе кассеталарға және қондырғыларға тиеу тәртібі;

темекіні ылғалдау дәрежесі, ылғалдау процесінің температуралық режимінің параметрлері;

ылғалдағыш қондырғылардың конструкциясы, технологиялық схемасы және аспаптары, оны пайдалану тәртібі.

### **34-параграф. Темекіні бөліп салушы, 1-разряд**

863. Жұмыс сипаттамасы:

шегетін темекіні қолмен қораптарға бөліп салу;  
дайын талшықты массасы, саны бойынша – этикеткаларды, қағаздарды, желімдерді қабылдау;

талшықтарды формаларға қатарлау, оны тығыздау және бандерольмен жабыстыру;  
талшықты өлшеу;

сорттар бойынша шегетін темекі қораптарының белгіленген массасын қамтамасыз ету, қораптарды тараларға қатарлау;

шегетін темекілерді нығыздау нұсқаулығын, этикеткалардың тазалығын және қораптардың стандартты массаларын сақтау;

бөгде қоспаларды алып тастау.

864. Білуге тиіс:

бөліп салуға қолданылатын темекінің сапалы көрсеткіштері;  
темекіні қораптарға бөліп салу тәртібі туралы нұсқаулық;  
темекіні бөліп салуда қолданылатын этикеткалардың, бандероль мен қағаздың сапа белгілері.

### **35-параграф. Темекіні қопсытушы, 2-разряд**

865. Жұмыс сипаттамасы:

пневмоқопсытқыш қондырғыларда кесілген темекіні қопсытудың технологиялық процесін жүргізу;

темекі кесетін машиналардан келіп түсетін тоқтаусыз кесілген темекінің ағынын көзбен бақылау;

органолептикалық тәсілмен темекінің ылғалдылығын және оның сапасын тексеру;  
темекіні қабылдау және өлшеу;

кесілген темекідегі кінәраттардың (желімделген және бөгде қоспалар) алдын алу және жою;

есеп жүргізу;

пневмоқопсытқыш қондырғыларға қызмет көрсету, майлау және тазалау.

866. Білуге тиіс:

кесілген темекінің кондициясы;

темекіні қопсыту жөніндегі технологиялық нұсқаулықты;

пневмоқопсытқыш қондырғылардың құрылғысы және пайдалану тәртібі;

тұндырғыш камераның құрылғысы;

темекіні қабылдау және өлшеу тәртібі.

### **36-параграф. Темекіні сұрыптаушы, 2-разряд**

867. Жұмыс сипаттамасы:

темекі немесе махорка партиясын кесуге дайындау;  
темекінің, махорканың барлық ботаникалық сорттарын түту және мешкаға кіретін барлық компоненттерді біркелкі араластыру;  
үстелдерге көтеру және ылғалды тюктарды ашу;  
үстелде немесе тасымалдағышта темекіні, махорканы қолмен түту;  
сәйкес келмейтін сорттағы, ақау жапырақтарды және бөгде қоспаларды іріктеу;  
түтілген темекіні, махорканы гарманға немесе жәшікке, ал ағынды желіде – тасымалдағыш барабанына қатарлау;  
қажетіне қарай темекіні немесе махорканы белгілі кондицияға дейін ылғалдау, тиісті матамен жабу;  
темекіні ленталы тасымалдағышқа және ағынды желі қосқыштарына тоқтаусыз берілуін қамтамасыз ету;  
темекі жапырағын технологиялық процеске сәйкес араластыру бойынша технологиялық процесті жүргізу, тамыршықты темекі жапырағының негізгі массасына бірқалыпты себу.

868. Білуге тиіс:

темекі мен махорканы қолмен түтудің және темекі жапырағын араластырудың технологиялық нұсқаулығы;  
темекі жапырағын, махорканы маркалау тәртібі;  
гарманға немесе тасымалдағышқа қатарлау кезінде араластыру тәртібі;  
түту кондициясы;  
қызмет көрсетілетін жабдықтардың жұмыс істеу принципі;  
барабан жұмысының құрылғысы және технологиялық режимінің параметрлері.

### **37-параграф. Темекіні сұрыптаушы, 3-разряд**

869. Жұмыс сипаттамасы:

темекі жапырақтарын папироспен жоғары сортты шылым жасау үшін қайта өңдеуге дайындау;  
темекілерді сапа белгілері мен тауар сорттары бойынша айқындау;  
жоғары сортты партиялар үшін - жапырақтап сұрыптау және темекінің мешкаға кіретін барлық ботаникалық сорттарын түту;  
мешка рецептурасы мен кондицияға сәйкес партияларды құрау.

870. Білуге тиіс:

темекі жапырағын қайта өңдеу технологиясы;

әрбір тауарлық және ботаникалық сорттарға тән ферменттелген темекілердің сыртқы белгілері;

темекі жапырақтарының ақаулары, ауру белгілері, үзіктері және түту кондициясы.

### **38-параграф. Темекіні сұрыптаушы, 4-разряд**

871. Жұмыс сипаттамасы:

ағынды желіде темекіні дайындаудың технологиялық процесін жүргізу;

бумаларды түтуге арналған пневмомеханикалық қондырғылардың, темекі жапырақтарын қосымша ылғалдау қондырғыларының, араластырғыш бункерлердің, темекіні, силосты кептіру барабанының тоқтаусыз жұмысын қамтамасыз ету;

тюктар мен бумаларды қаптамалардан босату;

ряднаны, шпагатты, қағазды алып тастау, оларды белгіленген жерге қатарлау;

темекіні 10 сантиметр қалыңдық қабатына бөліп сұрыптау, темекіні түту үшін қондырғыға беру;

ақау жапырақтарды алып тастау, темекіні қондырғы тасымалдағышына бірқалыпты берілуін қамтамасыз ету;

темекіні осы сортқа арналған ылғалдау параметрлерін сақтау отырып ылғалдау;

темекіні гумиктанттармен өңдеу;

темекі ылғалдылығын органолептикалық бақылау;

темекі кесетін машиналардың тиегіш шахталары алдында вибротасымалдағыштың ленталарына темекі жапырақтарын жаю;

темекіні металл және басқа да қоспаларды бөліп, металл детектордан сұрыптау;

тазартылған темекіні тасымалдағыш лентасына себу;

кесілген темекінің брактарын, одан бөгде қоспаларды алып тастап іріктеу және сұрыптау, кесілген темекі брактарын темекі жапырақтарының массасына еселеу;

кесілген темекінің силосын бірқалыпты тиеуді және түсіруді қамтамасыз ету, силостарды тиеу және түсіру тасымалдағыш ленталарының жылдамдығын және барабан айналымының санын реттеу;

кептіргеннен кейін темекінің ылғалдылығын органолептикалық бақылау;

қызмет көрсететін жабдықты дайындау және іске қосар алдында тексеру;

жұмыстағы кінәраттарды анықтау және жою, қызмет көрсететін жабдықты тазалау және майлау;

жабдықты және учаскені қажетті деңгейдегі санитарлық жағдайда ұстау.

872. Білуге тиіс:

темекі шикізатының нормативтік-техникалық құжаттамасы;

өңделетін шикізаттың негізгі сапалық сипаттары;

шикізатты өңдеудің технологиялық режимі;

қызмет көрсететін жабдықтың конструкциясы, құрылғысы және пайдалану тәртібі;

технологиялық процестің негізгі параметрлерін реттеу тәсілдері.

### **39-параграф. Темекіні үздіксіз ферменттеу желісінің машинисі, 4-разряд**

873. Жұмыс сипаттамасы:

темекіні үздіксіз ферменттеу желісінде технологиялық процесті жүргізу;

желінің үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету;

ферментациялау желісінің (туннельді қондырғы) аймағы бойынша ферментациялаудың технологиялық режимін сақтау;

темекілер тиелген вагонеткаларды қондырғы туннельдеріне тасымалдау және түсіру

;

шлюз жапқыштарын көтеру, түсіру және олардың дұрыстығын бақылау;

электр вагонеткалар тиеу-түсіру;

вагонеткалардың, жетектердің, шлюз жапқыштарының техникалық жағдайын бақылау;

электр көтергіштерді зарядтау және тізбектерді майлау;

темекілерді вагонеткалардың сөрелеріне сорттар бойынша дұрыс қатарлауын бақылау;

ферментациялаудан кейін түсірілетін темекі санына есеп жүргізу;

жабдықтарды және учаскені санитарлық күйдің тиісті деңгейінде ұстау.

874. Білуге тиіс:

шикізаттың ботаникалық және тауарлық сортын сипаттайтын негізгі сыртқы көрсеткіштер;

темекіні браққа шығаратын ақаулар;

тюктар мен бумаларды шартты маркалау;

ферментациялау алдында партияны дайындау тәртібі;

үздіксіз ферментациялау желісінде вагонеткаларды жылжыту нұсқаулығы және тәртібі;

желінің жұмыс істеу режимінің параметрлері;

қондырғылардың, шлюз жапқыштары мен электр көтергіштердің құрылғысы және жұмыс істеу принципі.

### **40-параграф. Темекіні ферменттеуге дайындау желісінің машинисі, 2-разряд**

875. Жұмыс сипаттамасы:

темекіні доферментациялық өңдеу желісінде технологиялық процесті жүргізу учаскесі;

ағынды механикаландырылған желінің прессі мен фиксаторына қызмет көрсету;

буманы қалыптастыру және оның фиксаторы бойынша қозғалысын көзбен бақылау;

бумаларды сығымдауға және фиксациялауға арналған желілер мен құрылғылардың жұмысын бақылау;

сығымдалған буманы қағазға буып-түю, оның ортасын дәлдеу, маркалау және штабельге қатарлау;

жабдықты тазалау және майлау.

876. Білуге тиіс:

ағынды-механикаландырылған желіде темекіні стандартты бумаға өңдеудің негізгі технологиясы;

бумалардың, материалдардың сапасына қойылатын талаптар;

желіге қызмет көрсету сапасына қойылатын талаптар;

желіге қызмет көрсету бойынша орындалатын операциялардың тәртібі.

#### **41-параграф. Темекіні ферменттеуге дайындау желісінің машинисі, 3-разряд**

877. Жұмыс сипаттамасы:

жоғары білікті темекіні ферменттеуге дайындау желісі машинисінің басшылығымен темекіні доферментациялық өңдеу желісінде технологиялық процесті жүргізу;

ағынды механикаландырылған желінің жұмысын қамтамасыз ету;

механикаландырылған түптеу, қосқыш және престердің қондырғыларына қызмет көрсету;

жабдықты жұмысқа дайындау, тюктарды қаптамалардан босатып темекіні түптеуге беру;

темекі шикізатының сапасын, темекіні бункерге бірқалыпты берілуін, байламдарды түптеуді, темекіні ылғалдылығы бойынша салқындату үшін қондырғыға берілуін, пайда болатын фарматуралардың фракциялар бойынша дұрыс бөлінуін және пресстің жұмысын көзбен шолу;

темекіні ауа айдағышқа беру жылдамдығын реттеу;

темекіні сорты, салмағы және буманы пресеу тығыздығына қарай мөлшерлеу;

қосқыштың және пресстің өнімділігіне қарай темекіні түптеу бойынша қондырғыларды қосу және сөндіру;

қызмет көрсету жабдықтарын майлау, тазалау және реттеуге қатысу.

878. Білуге тиіс:

ағынды-механикаландырылған желіде темекіні өңдеу технологиясы;

қайта өңделетін шикізаттың сорты;

түптегіштердің, қосқыштар мен пресс механизмінің мақсаты және құрылғысы;

қызмет көрсету жабдықтарын тазалау және майлау тәртібі.

#### **42-параграф. Темекіні ферменттеуге дайындау желісінің машинисі, 4-разряд**

879. Жұмыс сипаттамасы:

темекіні доферментациялық өңдеу желісінің технологиялық процесін жүргізу;  
темекі шикізатын ылғалдылығы бойынша салқындату үшін қондырғыларға қызмет көрсету;

қайта өңделетін шикізаттың ылғалдылығын органолептикалық айқындау,  
қондырғының тиісті жұмыс істеу режимін белгілеу;

қайта өңдеу шикізатының ассортиментін бақылау;

қондырғылардың барлық тораптарын қосу және сөндіру;

түптегіш қондырғыдан темекінің бір қалыпты түсуін бақылау;

кептірудің әр отсектері бойынша ылғалдау және қыздыру жүйесін реттеу;

қондырғының барлық аймақтарында берілген температураны және тиісті ылғалдылықты, шикізаттың алғашқы немесе түпкілікті жағдайына қарай температуралық режимнің өзгеруін автоматты және қолмен ұстап тұру.

880. Білуге тиіс:

темекінің ылғалдылығын органолептикалық бағалау тәртібі;

бумаларды жасау үшін қолданылатын темекінің сапасына қойылатын талаптар;

қондырғылардың құрылғысы, мақсаты және жұмыс істеу принципі, олардың тораптары мен бөліктерінің өзара іс-қимыл тәртібі;

темекіні ферментациялауға дайындау желісінің электрлік және жылу жүйесінің схемасы.

### **43-параграф. Темекінің вагонды партияларын құрастырушы, 3-разряд**

881. Жұмыс сипаттамасы:

ботаникалық және тауарлық сорттары бойынша сұрыпталған ферментацияланған темекіні темекі жасайтын фабрикаларға дайындау үшін сұрыптау;

тюктарды немесе бумаларды таразыларға беру, өлшеу, ботаникалық сортын, типін, тауарлық сортын және физикалық массасын жазу;

тюктың, буманың физикалық массасын есептік ылғалдылыққа ауыстыру (кесте бойынша), осы көрсеткіштерді этикеткаларға жазу, оларды тюктарға жабыстыру, этикетканың екінші нұсқасын салу;

тиееу нарядына сәйкес тюктарды немесе бумаларды вагон партияларына тасымалдау және қатарлау;

темекі тюктарын, бумаларын дұрыс маркалауды қамтамасыз ету;

вагон партияларын құрастыру;

темекінің нақты және есептік массасын белгілеу, жүк құжаттарын толтыру.

882. Білуге тиіс:

жапырақты темекілерді өңдеу технологиясы;

ботаникалық сорттары, типтері және кіші типтері, тауарлық сорттары мен кіші сорттары;



тиеу нарядына сәйкес ботаникалық және тауарлық сорттар бойынша вагон партияларын іріктеу тәртібі;

темекіні есептік ылғалдылыққа ауыстыру нұсқаулығы, кестесі;

тюктарды, бумаларды таразыда өлшеу және оларды вагон партияларына қатарлау тәртібі.

#### **44-параграф. Фарматура мен қалдықты елеуші, 2-разряд**

883. Жұмыс сипаттамасы:

темекі және махорка фарматурасын таразылаушы, ірі бөгде қоспалардан тазарту және фарматура тазалағыштарға себелеу;

тазалағыштың жұмысын көзбен шолып бақылау, өңдеуден кейін тазаланған фарматураларды қоймалау орындарына тасымалдау;

ақаулары бар темекі және махорка бұйымдарын қайта өңдеуге қабылдау;

махорка түйірлерін қолмен немесе арнайы қондырғыларда елеу және тазалау;

тазаланған темекі және махорка фарматураларына есеп жүргізу және тапсыру.

884. Білуге тиіс:

қондырғылардың құрылғысы және оның технологиялық схемасы;

тазаланған фарматураға қойылатын талаптар;

шикізат ақауларының түрлері.

#### **45-параграф. Ферментациялау камераларын тиеуші-түсіруші, 4-разряд**

885. Жұмыс сипаттамасы:

темекіні ферментациялаудың технологиялық процесін жүргізу;

этажеркаларға темекі тюктарын немесе бумасын тиеу, оларды ферментациялау камерасында домалату;

темекі тюктарын немесе бумаларын ферментациялау камераларында нұсқаулыққа сәйкес стеллаждарға қатарлау;

ферментациялау режимін көзбен бақылау;

темекілер салынған этажеркаларды шығару, темекі тюктарын немесе бумасын этажеркалар мен стеллаждардан ферментациялау камераларында түсіру, тасу және арнайы бөлінген орынға қатарлау;

ұштамалар мен бауларды тартып байлау инструкциясында белгіленген жерге дейін тарту және байлау.

886. Білуге тиіс:

ботаникалық және тауар сортын сипаттайтын негізгі сыртқы көрсеткіштер;

табақты бракқа шығаруға жатқызатын ақаулардың түрлері;

тюктарды, бумаларды шартты маркалау;

ұштамалар мен бауларды белгіленген жерге дейін тарту және байлау тәсілдері;

тюк немесе бумалар бар этажеркаларды тиеу және түсіру тәртібі;  
ферментациялау камераларында және өндіріс орындарында этажеркалардың жылжу нұсқаулығы мен тәртібі;  
ферментациялау камераларының жұмыс істеу режимінің параметрлері;  
ферментациялаудан кейін тюктар мен бумаларды қатарлау тәртібі.

#### **46-параграф. Ферментациялау өндірісіндегі темекі сұрыптаушы, 2-разряд**

887. Жұмыс сипаттамасы:

маркалау деректеріне сәйкес белгілеу және сортты айқындау мақсатында тюктарды, бумаларды, темекі жапырақтарын сұрыптау;

тюкты немесе буманы тексеру орнына жеткізу, станокқа (тіреуішке) орнату, ұштамалар мен белдіктерді шешу, бумадағы бауларды босату;

темекі жапырақтарының ботаникалық, тауарлық сорттары мен кіші сорттарын айқындау үшін тюк, бума қабатын, ылғалдылығын және басқа да сапа көрсеткіштерін тексеру;

сусымалы жапырақтар мен қыртыстарды жинау, оларды тюктарға немесе бумаларға қатарлау;

тюк пен буманың бұзылуын түзету;

тексерудің соңында - ряднаны тарту, бумадағы ұштамалар мен белдіктерді байлау;

тюктарды немесе бумаларды таразыға салу, фарматураны іріктеу және оларды белгіленген жерге тасу;

темекі жапырақтарын сұрыптау кезінде - жапырақтарды жаю, оларды тюк немесе бумаларды қалыптастыру үшін тюк жәшіктеріне сорт бойынша қатарлау;

сорттау процесінде ақау жапырақтарды бракқа шығару.

888. Білуге тиіс:

әрбір ботаникалық және тауарлық сорт үшін нормативтік-техникалық құжаттамада белгіленген көрсеткіштер;

темекі жапырақтары ақауларының атауы мен сипаттары;

ұштамаларды, белдіктерді белгіленген созылымға дейін тарту тәртібі;

байлау тәсілдері;

тюктарды, бумаларды қатарға қатарлау тәртібі.

#### **47-параграф. Ферментациялау өндірісіндегі темекі сұрыптаушы, 3-разряд**

889. Жұмыс сипаттамасы:

стандарт бойынша ағынды немесе бумалы сұрыптау арқылы ферментацияланған немесе ферментацияланбаған темекіні іріктеу;

бумаларды немесе тюктарды тауарлық сорттар мен кіші сорттар бойынша сұрыптау кезінде бөлу;

ферментациялау камерасына тиеу үшін ботаникалық және тауарлық сорттар бойынша ферментацияланбаған темекінің бірыңғай партияларын, олардың ылғалдылығы бойынша іріктеу;

сортталған және тюктелген темекіні қоймалау және сақтау нұсқаулығына сәйкес қоймалау.

890. Білуге тиіс:

ферментацияланған немесе ферментацияланбаған темекіге нормативтік-техникалық құжаттамасы;

темекінің ботаникалық және тауарлық сорттарының белгілері;

темекі жапырақтарының ауру белгілері, ақаулары, үзіктері;

темекі жапырақтарының материалдығын айқындау тәсілі;

темекі жапырақтарын қоймалау және сақтау тәртібі.

#### **48-параграф. Ферментациялау өндірісіндегі темекі сұрыптаушы, 5-разряд**

891. Жұмыс сипаттамасы:

ферментацияланған немесе ферментацияланбаған темекінің сортын ботаникалық сорттары, өсу аудандары, тауарлық сорттары және кіші сорттары бойынша, экспортқа арналған стандарттар бойынша айқындау процесін жүргізу;

тюк немесе бума сапасы бойынша негізгі сортқа сәйкес келмейтін жапырақ қаптамаларын тюктардан немесе бумалардан алып тастау;

темекіні ботаникалық, тауарлық сорттар, кіші сорттар және басқа да сапа белгілері бойынша экспортқа сұрыптау;

темекінің бірыңғай партияларын ферментациялау камераларына тиеу үшін ылғалдылығы, ботаникалық және тауарлық сорттары бойынша іріктеу;

одан әрі темекі жасайтын фабрикаларға жіберу, экспортқа шығару үшін немесе кептіруге салу үшін бөлу;

сұрыпталған темекіні қоймалау және сақтау тәртібі қамтамасыз ету;

белгіленген есепті жүргізу.

892. Білуге тиіс:

ферментацияланған немесе ферментацияланбаған темекіге нормативтік-техникалық құжаттама;

темекіні экспортқа және өнеркәсіпке қайта өңдеу кезінде темекі партиясын жасау тәртібі;

темекінің ботаникалық және тауарлық сорты, кіші сорты және өсу ауданы;

жапырақтардың сыну белгілері;

ылғалды пайызын, есептеу пайызына ескере отырып, физикалық массаны қайта есептеу тәртібі;

өнеркәсіп және экспорт темекілерін қоймалау және сақтау тәртібі;

есеп жүргізу тәртібі.

#### **49-параграф. Фильтр жасау машинасының машинисі, 2-разряд**

893. Жұмыс сипаттамасы:

фильтр мундштуктары бар шылымдар мен папиростар өндіру үшін ұзындығы алты еселі фильтр мундштуктарын жасау процесі;

машинаның жұмысын, электр блоктау және өнім сапасын көзбен бақылау, машинаны майлау, тазалау және оның жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою;

машинаны фильтр қағаздармен толтыру, ұзындықтың, диаметрдің және фильтрді кесу дұрыстығын қадағалау;

дайын болған фильтр мундштуктарды кареткаға қатарлау және оларды белгіленген орынға орнату.

894. Білуге тиіс:

фильтр мундштуктарын жасау технологиясы;

фильтр жасайтын машиналардың жұмыс істеу принципі, негізгі бөліктері мен тораптарының мақсаты;

фильтр мундштуктарына, фильтр қағаздарына және қосалқы материалдарының сапасына қойылатын талаптар;

брактың себептері;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы кінәраттардың түрлері және оларды жою тәсілдері.

#### **50-параграф. Фильтр жасау машинасының машинисі, 3-разряд**

895. Жұмыс сипаттамасы:

ацетат талшығынан жасалған фильтр мундштуктары бар шылым өндіру үшін ұзындығы алты еселі фильтр мундштуктарын жасау процесін жүргізу;

машинаны реттеу, оның жұмысындағы ұсақ кінәраттарды жою, машина тораптарын қағазды және ацетатты шаңнан, желімнен және пластификатордан тазалау;

ацетатты жгутты, пластификаторды, желімді, қағазды машинаға толтыру;

жасалатын фильтр мундштуктардың сапасы мен мөлшерінің дұрыстығын бақылау.

896. Білуге тиіс:

ацетатты талшықтардан жасалған фильтр мундштуктарды жасаудың технологиясы;

қызмет көрсететін машиналардың негізгі бөліктері мен тораптарының құрылғысы және өзара іс-қимыл принципі;

фильтр мундштуктарының, ацетат талшығының, қағаздың, пластификатор мен басқа да көмекші материалдардың сапасына қойылатын талаптар.

#### **51-параграф. Хош иістендіруші, 2-разряд**

897. Жұмыс сипаттамасы:

хош иістендіргіш қондырғыда немесе үстел үстінде қолмен темекіні хош иістендірудің технологиялық процесін жүргізу;

темекіні хош иістендіру үшін рецепт бойынша иістендіргіш жасау және оны мөлшерлегішке салу, иістендіргіштің темекіге берілуін реттеу;

иістендіргіштің шығындалуын, хош иістендірудің сапасын және иістендіргіштің темекіге бір қалыпты жағылуын көзбен бақылау;

органолептикалық әдіс бойынша темекіні хош иістендіруге келіп жатқан ылғалдылықты айқындау;

темекіні жәшіктерге салу, оларды өлшеу, парафинделген қағазбен жабу.

898. Білуге тиіс:

хош иістендіргіш қоспаны дайындау және темекіні хош иістендіру нұсқаулығы; хош иістендіргіш қоспа компоненттерінің қасиеті;

хош иістендіргіш қондырғының жұмыс істеу принципі және іске қосу тәртібі;

иістендіргіш жасау тәсілдері және оны темекіге беру тәртібі.

## **14-тарау. Уытты тамыр өндіру және қайта өңдеу жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Нығыздау машинисі, 3-разряд**

899. Жұмыс сипаттамасы:

уытты тамырды пресс-камерада нығыздау кезінде түрлі нығыздауды басқару;

қызмет көрсететін жабдықты тексеру, жұмысқа дайындау және іске қосу, бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша оның жұмысын реттеу;

уытты тамырды нығыздау процесінде киптің стандартты салмағын алу үшін оның қажетті санын анықтау;

бақылау-өлшеу аспаптарының, пресс-автоматиканың және блокировканың жұмысын, майдың қысымын бақылау;

нығыздауды баптау;

шток тақталарын, золотникті қораптар мен грандбуксты толық жұмыстай отырып ауыстыру;

қызмет көрсететін жабдықтың және қолданылатын айлабұйымның жұмысындағы ақауларды анықтау және жою, оларды майлау;

жүргізілетін жөндеуге қатысу.

900. Білуге тиіс:

нығыздауыштар мен қызмет көрсететін қосалқы жабдықтардың құрылымын, пайдалану тәртібі;

сыртқы түрі бойынша киптің стандартты салмағын анықтау тәсілдерін;

нығыздау механизмдерінің жұмысындағы ұсақ ақауларды анықтау және жоюдың тәсілі мен тәртібі;

гидравлика мен пневматика негіздері;

нығыздауды баптау тәсілдері;

слесарь ісі негіздері.

## **2-параграф. Уытты тамырды қабылдаушы, 5-разряд**

901. Жұмыс сипаттамасы:

уытты тамырды іріктеушілерден қабылдап алу;

іріктелген тамырды сыртқы және ішкі түсіне, бояуы мен ылғалына қарай сапасын анықтау;

құрамындағы экстрактивті заттарды, глицирризинді анықтау үшін химиялық талауға сынама алу;

уытты тамырды іріктеушілерді жыртуға және тамырды өндіруге арналған алаңдарға қою;

қажет кезінде - егістік және тың жерлерден уытты тамырды өндіру;

плантажды соқаның жұмысын қадағалау және уытты тамырдың жапырылуына қарай жыртудың тереңдігі мен енін реттеу;

уытты тамырды егістіктен шығару және оны өнеркәсіптік қайта өңдеуге тапсыру жөніндегі жұмысты ұйымдастыру.

902. Білуге тиіс:

тамырды сыртқы және ішкі түсіне, бояуы мен ылғалына қарай сапасын анықтау тәсілдері;

плантажды соқаның жұмысын қадағалау және уытты тамырдың жапырылуына қарай жыртудың тереңдігі мен енін реттеу тәртібі;

алғашқы есепті жүргізу негіздері;

таразыны пайдалану тәртібі;

уытты тамырды қысқы сақтау үшін үйме тәртібі.

## **3-параграф. Уытты тамырды іріктеуші, 4-разряд**

903. Жұмыс сипаттамасы:

тың жерлерден уытты тамырды өндіру;

уытты тамырды плантажды соқамен аударылған топырақ қабатынан қол орақпен қазып алу;

тамырларды қабатты траншеяда (трактор бороздасында) бөле отырып іріктеу;

уытты тамырды іріктеп алу;

тамырды қимасы, мөлшері, сыртқы және ішкі түсіне қарай стандартқа сәйкес сұрыптау;

сүтті шикілігі бар тамырларды браққа шығару;  
қарабашты (тамырдың жердегі өскіндерін) жасыл массадан кесіп алу;  
уытты тамырды бороздаға апару, текшелеп жинау және сақтауға тапсыру.

904. Білуге тиіс:

ашық траншеяда (бороздада) орақпен жұмыс істеу тәртібі;  
тың жерлерден уытты тамырды таңдау және қолмен қазып алудың жолдарын;  
уытты тамыр сапасына қойылатын талаптарды және олардың жабайы шөптердің,  
бұталардың тамырларынан, суланған, шіріген және стандартқа сай емес уытты  
тамырдан түсі мен көлемі бойынша ерекшеліктері;  
уытты тамырды кептіру үшін жинаудың жолдары.

#### **4-параграф. Уытты тамырды іріктеуші, 5-разряд**

905. Жұмыс сипаттамасы:

егістік жерлерден уытты тамырды өндіру;  
уытты тамырды аударылған топырақ қабатынан қол орақпен қазып алу, кептіру,  
стандартқа сәйкес сұрыптау, шикі тамырларды браққа шығару;  
тамырды сыртқы және ішкі түсіне, бояуы мен ылғалына қарай сапасын анықтау;  
тамырды отырғызуға қажетті мөлшерге дейін кесу, жер ауданына қарай бұраларды  
бөлу;  
уытты тамырды өсіру үшін берілген тереңдіктегі жерге отырғызу.

906. Білуге тиіс:

уытты тамырды егістік жерлерде өсіру технологиясының мәнін және қолмен іріктеу  
жолдары;  
уытты тамырды отырғызу тәртібі мен оның өсу мерзімі;  
уытты тамырдың сыртқы және ішкі бояуына қарай сапасын анықтау тәсілдері;  
уытты тамырдың биологиялық ерекшеліктері;  
уытты тамырдың түрлері мен оны өсіру тәсілдері.

#### **15-тарау. Шай өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

##### **1-параграф. Кірпіш шайды престеуші, 2-разряд**

907. Жұмыс сипаттамасы:

көк кірпіш шайды престеудің конвейерлік желісіне қызмет көрсету;  
пресс-қалыптарды қыздыру камераларынан шығару, оларды сұрту және майлау;  
пресс-қалыптарға негативтерді салу;  
пресс-қалыптарды преске, гидроқағу және қыздыру камераларына беру;  
пресс-қалыптарды престелгеннен кейін қадамен бекіту;

пресс-қалыптарды гидровыбойға беру алдында қадаларды алу.

908. Білуге тиіс:

пресс-қалыптардың құрылымын, оларды тазалау, майлау және бекіту тәртібі;

пресс-қалыптарды қыздыру камераларынан шығару және оларды преске беру тәртібі.

## **2-параграф. Кірпіш шайды престоуші, 3-разряд**

909. Жұмыс сипаттамасы:

кірпіш шайды престоу процесін жүргізуге қатысудың конвейерлік желісіне қызмет көрсету;

лао-ча қаптама және ішкі материалдарының буландырылған өлшемдерін белгіленген кезектілікпен пресс-қалыптарға салу;

пресс-қалыптағы лао-чаның әрбір қабатын тегістеу және тығыздау;

пресс-қалыптарды тазалау және майлау сапасын тексеру;

қағылғаннан кейін жоғарғы негативтерді салу.

910. Білуге тиіс:

кірпіш шайды престоу технологиясы негіздері;

шай кірпіштерінің сырты түріне қойылатын талаптар;

буландырылған лао-чаны пресс-қалыптарға салудың тәртібі мен кезектілігі.

## **3-параграф. Кірпіш шайды престоуші, 4-разряд**

911. Жұмыс сипаттамасы:

лао-чаны гидравликалық престоу престоу процесін жүргізу және шай кірпіштерін гидровыбойдағы прес-қалыптардан түсіріп алу;

престі, гидроқағуды қосу және ажырату;

престегеннен кейін қаданы бекіту;

шығару ұясындағы прес-қалыптарды тегістеу;

шай кірпішін негативтен ажырату;

престоу сапасын тексеру;

пресс пен гидроқағудың қысымын қадағалау, қажетіне қарай олардың жұмысын реттеу;

оларды кезеңдеп тазалау және майлау;

белгіленген есепті жүргізу.

912. Білуге тиіс:

кірпіш көк шайды престоу технологиясы;

шай кірпіштерін прес-қалыптан қағып алу тәртібі;

пресс пен гидроқағу қысымның белгіленген режимі параметрлері;



гидравликалық пресс пен выбоядың құрылымын, және олардың жұмысын реттеу жолдары;

дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

#### **4-параграф. Лао-чаны булаушы, 3-разряд**

913. Жұмыс сипаттамасы:

лао-ча қаптама және сыртқы материалы өлшемелерін (үлестерін) булау қазандарында булау;

сулыққа оралған лао-ча өлшемелерін булау қазанының торына салу, булаудың барысын қадағалау, оның аяқталуын анықтау және буланған өлшемелерді престоуге беру;

булау қазанындағы будың температурасы мен қысымының сақталуын бақылау;

лао-ча өлшемелерінің булану сапасын кезеңдеп бақылау;

булау қазанындағы будың температурасы мен қысымының режимін реттеу.

914. Білуге тиіс:

лао-чаны булаудың технологиялық процесі;

будың температурасы мен қысымының және булау ұзақтығының белгіленген режимі параметрлері;

лао-ча өлшемелерінің булану сапасын анықтаудың тәжірибелік жолдары;

буланған лао-ча сапасына қойылатын талаптар.

#### **5-параграф. Лао-чаны үлестеп бөлуші, 2-разряд**

915. Жұмыс сипаттамасы:

лао-чаны үлестеп бөлу;

лао-ча қаптама және сыртқы материалы үлестерін стандартта белгіленген көлеммен таразылау;

өлшемелерді орау және булауға жіберу;

тарыны кезеңдеп тазалау және майлау.

916. Білуге тиіс:

көк кірпіш шайдың лао-ча қаптама және сыртқы материалының салмақ нормалары;

тарының құрылымы мен оларды тексеру тәртібі;

тарыны тазалау және майлау тәсілдері.

#### **6-параграф. Тақта шайды престоуші, 3-разряд**

917. Жұмыс сипаттамасы:

тақта шайды гидравликалық престоу престоу процесін жүргізу;

прес-қалыптардың шаймен толтырылуын қадағалау;

престі қосу және ажырату;  
қысым режимін бақылау және қажет кезінде оны реттеу;  
шай тақталарының перстелу сапасын кезеңдеп тексеру;  
ықтимал брақтың, шайдың артық ылғалдануы мен шашылуының алдын алу;  
гидравликалық пресс жұмысындағы ұсақ ақауларды жою.

918. Білуге тиіс:

тақта көк шайды престеу технологиясы;  
тақта шайдың салмағы мен сыртқы түріне қойылатын талаптар;  
гидравликалық престің құрылымы мен жұмыс принципі;  
белгіленген қысым режимінің параметрлері.

### **7-параграф. Фиксационды машиналардың машинисі, 5-разряд**

919. Жұмыс сипаттамасы:

көк жапырақты фиксациялау процесін фиксационды машиналарды жүргізу;  
көк шайды сұрыптары мен партиясы бойынша іріктеу, оны машина бункеріне жеткізу және біркелкі толтыру;  
қабаттың қалыңдығы мен машинаға берілетін жапырақтың санын, берілетін ауаның немесе будың температурасы мен көлемін реттеу;  
фиксациялау процесінің барысын, машинаның босатылуын бақылау;  
жапырақты фиксациялаудың сапасын кезеңдеп тексеру;  
желдеткіштер мен ауа жолдарының жұмысын бақылау;  
қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою;  
қызмет көрсететін жабдықты майлау және кезеңдеп тазалау;  
белгіленген есепті жүргізу.

920. Білуге тиіс:

көк шай жапырағының сұрыптары;  
фиксациялау процесі технологиялық режимі параметрлері;  
шай жапырағын фиксациялаудың сапасын анықтау әдістері;  
фиксационды машинаның, қолданылатын желдеткіштер мен ауа жолдарының құрылымын, оларды тазалау мен майлау тәртібі;  
белгіленген есепті жүргізу тәртібі.

### **8-параграф. Шай жәшіктерін жасаушы, 3-разряд**

921. Жұмыс сипаттамасы:

шай жәшіктерін шикізатқа, жартылай шикізатқа және дайын өнімге арналған пакет-салмасыз дайындау;  
циркулярлы арамен үйенкі мен планкаларды іріктеу және кесу;  
планкалар мен тақтайларды сүргілеу станогында өңдеу;

қағазды, темірді кесу;

планкалар мен дайын өнімге арналған жәшік қабырғаларын орама қағазбен, фольгамен және подпергамент қағазымен орау;

жәшіктерді қиыстыру;

жәшіктерді орамдауға арналған бұрыштар мен таспаларды жасау;

жәшіктерді орамдау;

кесуші құралдарды кезеңдеп тазалау, майлау және қайрау.

922. Білуге тиіс:

шикізатқа, жартылай шикізатқа және дайын өнімге арналған жәшіктерге қойылатын талаптар;

шай жәшіктерін жасау үшін қолданылатын материалдардың түрлері;

циркулярлы араның, кесу және сүргілеу станогының құрылымы, пайдалану және оларды күтіп ұстау тәртібі.

923. Қаптаманы қажет етпейтін жәшіктерді жасау кезінде - 2-разряд.

## **9-параграф. Шай жәшіктерін жасаушы, 4-разряд**

924. Жұмыс сипаттамасы:

шай жәшіктері мен дайын өнімге арналған пакет-салмаларды дайындау;

циркулярлы арамен үйеңкі мен планкаларды іріктеу және кесу;

планкалар мен тақтайларды сүргілеу станогында өңдеу;

сым мен болат таспаны белгіленген мөлшер бойынша кесу;

пакет-салмаларды дайындау үшін орама қағазды фольга мен подпергамент қағазын кесу;

жәшіктерді құрастыру және қиыстыру;

кесуші құралдарды кезеңдеп тазалау, майлау және қайрау;

пневмопистолеттерді, шеге қағатын, тігетін және басқа да қызмет көрсететін жабдықтарды тазалау, майлау және ақауларын жою.

925. Білуге тиіс:

дайын өнімге арналған жәшіктер мен пакет-салмаларға қойылатын талаптар;

шеге қағатын, тігетін және басқа да қызмет көрсететін жабдықтардың құрылымын, пайдалану және оларды күтіп ұстау тәртібі;

пакет-салмаларға жасау тәсілдері;

жәшіктерді болат сыммен бекіту тәсілдері;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою тәсілдері.

## **10-параграф. Шай қақтау машиналарының машинисі, 2-разряд**

926. Жұмыс сипаттамасы:

көк шай жапырағын қақтау процесін конвейерлі типтегі шай қақтау машиналарында біліктілігі анағұрлым жоғары шай қақтау шай қақтау машинасы машинисінің басшылығымен жүргізу;

шай жапырағын сұрыптары мен партиясы бойынша іріктеу, оны қақтау машиналарына жеткізу және біркелкі толтыру;

жапырақтардан бөгде қоспаларды алу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ұсақ ақауларды жоюға қатысу;

қызмет көрсететін машиналарды шашылған шайдан кезеңдеп тазалау.

927. Білуге тиіс:

қақтау технологиясы негіздерін және белгіленген технологиялық режимді;

қызмет көрсететін конвейерлі типтегі шай қақтау машиналарының жұмыс принципі

### **11-параграф. Шай қақтау машиналарының машинисі, 3-разряд**

928. Жұмыс сипаттамасы:

көк шай жапырағын қақтау процесін конвейерлі типтегі шай жапырағын таспалы транспортерден қолмен алынатын шай қақтау машиналарында жүргізу;

қақтау машиналарын босату;

температура режимдерін, ауаның берілуін және қақтау процесінің ұзақтығын реттеу

;

процестің барысын, жапырақтың қақталу сапасын кезеңдеп бақылау;

желдеткіштер мен ауа жолдарының жұмысын бақылау;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы жекелеген ұсақ ақауларды жою, оны майлау және тазалау;

белгіленген есепті жүргізу.

929. Білуге тиіс:

көк шай жапырағының сұрыптары;

қақтау процесі технологиялық режимі параметрлерін және оларды реттеу жолдары;

қақталған шай жапырағының сапасын анықтау әдістері;

конвейерлі типтегі шай қақтау машинасының құрылымы.

### **12-параграф. Шай қақтау машиналарының машинисі, 4-разряд**

930. Жұмыс сипаттамасы:

көк шай жапырағын қақтау процесін конвейерлі типтегі шай жапырағын салу мен түсіру механикаландырылған шай қақтау машиналарында жүргізу;

толтыру каретасын және оның шай жапырағымен толтырылуын басқару пультінен басқару;

шай жапырағын қақтаудың температура режимін, ауаның берілуін зертханалық талдау нәтижелері бойынша реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы жекелеген ұсақ ақауларды анықтау және жою.

931. Білуге тиіс:

көк шай жапырағының сұрыптары;

қақтау процесі технологиялық режимі параметрлерін және оларды реттеу жолдары;

қақталған шай жапырағының сапасын анықтау әдістері;

конвейерлі типтегі шай қақтау машинасының құрылымы.

### **13-параграф. Шай қақтау-фиксационды машиналардың машинисі, 5-разряд**

932. Жұмыс сипаттамасы:

шай жапырағын қақтау және фиксациялау процесін конвейерлі типтегі шай қақтау-фиксационды машиналарда жүргізу;

машиналарды қосу және тоқтату;

каретаның толтырылуын басқару пультінен басқару;

шай қақтау-фиксационды машиналарын босату;

толтыру алдында жылу режимін белгілеу;

температура режимдерін, ауаның берілуін және қақтау процесінің ұзақтығын реттеу және сақтау;

желдеткіштер мен ауа жолдарының жұмыс режимін сақтау;

машинаның жұмысын реттеу және авариялық жағдайда оны баптау;

жабдықтың жұмысындағы жекелеген ұсақ ақауларды жою және оны тазалау, майлау;

белгіленген есепті жүргізу.

933. Білуге тиіс:

көк шай жапырағының сұрыптары;

қақтау және фиксациялау процесі технологиялық режимі параметрлерін және оларды реттеу жолдары;

қақталған және фиксацияланған шай жапырағының сапасын анықтау әдістері;

конвейерлі типтегі шай қақтау-фиксационды машинаның және толтыру каретасының құрылымы мен пайдалану тәртібі.

### **14-параграф. Шай ширату машинасының машинисі, 4-разряд**

934. Жұмыс сипаттамасы:

қақталған немесе фиксацияланған шай жапырағын бірінші ширату процесін қара және көк байхы шайын өндіретін шайды ширатушы машина-роллерлерде жүргізу;

роллерлерді қақталған немесе фиксацияланған шай жапырағымен белгіленген толтыру нормасына сәйкес толтыру;  
роллерлерді қосу және тоқтату;  
ширату процесінің барысын бақылау, ширату процесінің аяқталу сәтін анықтау;  
ширатылған шай жапырағын роллерден түсіріп алу және оны түйірлерін жаза отырып көк сұрыптау машиналарында біркелкі елеу;  
температура режимі мен салыстырмалы ылғалдылықтың сақталуын бақылау;  
роллерлердің жұмысындағы ұсақ ақауларды жою және оны кезеңдеп тазалау, майлау.

935. Білуге тиіс:

қақталған немесе фиксацияланған шай жапырағын бірінші ширату процесінің технологиялық режимі параметрлері;  
роллерлердің құрылымы мен жұмыс принципі;  
шай жапырағының ширатылу сапасын тексеру әдістері;  
салыстырмалы ылғалдылықты психрометр мен арнаулы кестеренің көмегімен анықтау тәртібі;  
қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды жою тәсілдері.

## **15-параграф. Шай ширату машинасының машинисі, 5-разряд**

936. Жұмыс сипаттамасы:

қақталған немесе фиксацияланған шай жапырағын екінші және үшінші ширату процесін қара және көк байхы шайын өндіретін шайды ширатушы машина-роллерлерде жүргізу;  
ширату процесінің барысын бақылау;  
ширату процесінің аяқталу сәтін анықтау, әр ширатудан кейін шайды роллерден түсіріп алу, сұрыптау және елеу;  
шайдың әр партиясының ширатылу сапасын тексеру;  
температура режимі мен салыстырмалы ылғалдылықтың сақталуын бақылау;  
қызмет көрсететін машиналардың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою және оны кезеңдеп тазалау, майлау;  
белгіленген есепті жүргізу.

937. Білуге тиіс:

қақталған немесе фиксацияланған шай жапырағын екінші және үшінші ширату процесінің технологиялық режимі параметрлері;  
шай қақтау машиналарының құрылымдық ерекшеліктерін шай жапырағының ширатылу сапасына қойылатын талаптар;  
ширатудың технологиялық процесінің барысын реттеу тәртібі және тәсілдері.

## **16-параграф. Шайды кептіру машинасының машинисі, 4-разряд**

938. Жұмыс сипаттамасы:

фиксацияланға лао-ча мен кофеинді материал шикізатын шайды кептіру машиналарында кептірмелеу және кептіру процесін жүргізу;

шайды жеткізу, оны машинаға қолмен салу, кептіргеннен кейін шайды жәшіктерге салу, кептірілген шай салынған жәшіктерді қатарлап жинау;

машинаға берілетін шайдың қалыңдығын реттеу;

кептірудің белгіленген температуралық режимінің сақталуын бақылау;

кептіру процесінің ұзақтығын конвейер жылдамдығы вариаторының көмегімен реттеу;

кептірудің сапасын бақылау;

қызмет көрсететін машиналарды кезеңдеп тазалау, майлау.

939. Білуге тиіс:

фиксацияланға лао-ча мен кофеинді материал шикізатын кептіру технологиясы;

температуралық режим мен кептірілген және кептірмеленген шайдағы ылғал нормасының белгіленген параметрлері;

шайды кептіру машиналарының құрылымы мен жұмыс принципі;

берілетін шайдың қалыңдығы мен кептіру процесінің ұзақтығын реттеу тәсілдері;

кептіру сапасын анықтаудың практикалық жолдары;

кептірілген және кептірмеленген материалдың сапасына қойылатын талаптар.

## **17-параграф. Шайды кептіру машинасының машинисі, 5-разряд**

940. Жұмыс сипаттамасы:

ширатылған, ферменттелген және фиксацияланған шай жапырағын қара және көк байхы шайын өндіру кезінде шайды кептіру машиналарында кептіру процесін жүргізу;

ферменттелген және фиксацияланған шайды жеткізу, оны машинаға салу;

кептірілген шайдың фракциясын анықтау, тараға салу, қатарлап жинау;

машинаға берілетін шайдың қалыңдығын, кептіру процесінің ұзақтығын конвейер жылдамдығы вариаторының көмегімен, ферменттелген шайдың фракциясына және ылғалдылық деңгейіне қарай реттеу;

кептірудің белгіленген температуралық режимінің сақталуын бақылау;

кептірудің сапасын жүйелі бақылау;

шай кептіру машиналарын жұмысындағы ақауларды жою;

қызмет көрсететін машиналарды кезеңдеп тазалау, майлау;

белгіленген есепті жүргізу.

941. Білуге тиіс:

ширатылған, ферменттелген және фиксацияланған шай жапырағын кептірудің технологиялық процесі;

кептірілген жартылай шай шикізатындағы ылғалды ұстау нормасы;

ширатылған, ферменттелген және фиксацияланған шайды кептірудің температуралық режимін реттеудің тәсілдері мен тәртібі;

шайды кептіру машиналарының құрылымы мен пайдалану тәртібі;

ширатылған, ферменттелген және фиксацияланған шайды кептіру процесінің ұзақтығы, машинаға берілетін шайдың қалыңдығы, ферменттелген шайдың фракциясына және ылғалдылық деңгейіне қарай реттеудің тәртібі мен тәсілдері;

кептірілген жартылай шай шикізатының сапасын анықтаудың практикалық жолдарын және оның сапасына қойылатын талаптар.

### **18-параграф. Шайды купаждаушы, 3-разряд**

942. Жұмыс сипаттамасы:

тақта көк шайға арналған купажды дайындау;

қаптама және ішкі лао-ча материалын санаттар мен түрлері бойынша қолмен араластыру;

органолептиялық зертхананың акті-наряды бойынша шикізатты іріктеу;

лао-чаны люктерге белгілі бір қабаттармен жеткізу және түсіру, шағын үлеспен іріктеу, араластыру және люктер арқылы булауға жіберу;

транспорттерлерді кезеңдеп тазалау;

белгіленген есепті жүргізу.

943. Білуге тиіс:

лао-чаға арналған купажды дайындау технологиясы;

органолептиялық зертхананың купажға арналған акті-наряды;

паптама және ішкі лао-ча материалының санаттары мен түрлері арасындағы айырмашылықтар.

### **19-параграф. Шайды купаждаушы, 4-разряд**

944. Жұмыс сипаттамасы:

тақта немесе байхы қара шай өндірісіне арналған купажды дайындау;

купаж барабандарына қызмет көрсету;

барабандарды ашу және олардың шай шикізатымен толтырылуын қадағалау;

купаж барабандарын қосу және ажырату;

араластыру процесінің барысын бақылау және купаждау процесінің аяқталу сәтін анықтау;

барабандарды босату және шай қоспасын автоматты таразы бункерлеріне механикаландырылған беру;



бункерлердің түсірілуін қадағалау;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою.

945. Білуге тиіс:

тақта немесе байхы қара шайға арналған купажды дайындау технологиясы;

купаж барабандарының құрылымын, жұмыс принципін және толтыру нормасы;

автоматты таразы бункерлерін толтырудың тәртібі;

қара шайдың сұрыптылығы мен маркалары.

## **20-параграф. Шайды купаждаушы, 5-разряд**

946. Жұмыс сипаттамасы:

өлшеп оралмаған байхы қара шай өндірісіне арналған купажды дайындау;

дайын өнімнің стандартты түрлерін алу үшін сұрыпталған байхы шайын араластыру

;

органолептиялық зертхананың актілері-нарядтарына сәйкес маркалары мен сұрыптылығы бойынша шай тобын іріктеу;

шайды купаж барабандарына белгіленген шекке дейін толтыру;

купаж барабандарын қосу және ажырату;

араластыру процесін бақылау және купаждау процесінің аяқталу сәтін анықтау;

шайды барабаннан түсіріп алу және дайын өнімді жәшіктерге салу;

нығыздау машинасын қосу және ажырату және жәшіктегі шайды белгіленген нетто салмағына дейін толтыра отырып нығыздау;

қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою.

947. Білуге тиіс:

өлшеп оралмаған байхы қара шайы өндірісіне арналған купажды дайындау технологиясы;

нығыздау машинасының құрылымы, жұмыс принципі және купаж барабандарын толтыру нормасы, олардан дайын өнімді түсіріп алу тәртібі;

байхы шайдың сұрыптылығы мен маркалары.

## **21-параграф. Шайды қайта өңдеу желісінің операторы, 4-разряд**

948. Жұмыс сипаттамасы:

кірпіш шайды престеу, көк қара байхы шайын өлшеп орауды басқару пультінен басқару;

механикаландырылған желінің жекелеген тораптарын, механизмдері мен схемаларын қосу, тоқтату, реттеу және баптау;

қысымды, шайдың автоматты таразыға біркелкі түсуі мен өлшемдердің дәлдігін қадағалау;

таразы рефлекторындағы жарық фокусының дәл белгіленуін кезеңдеп тексеру және қажет кезінде оны реттеу;

желіні қосу кезінде пресс-қалыптарды престау жағдайындағы шайдың болуын тексеру;

бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері мен бақылау шамдарын қадағалау;

желі жұмысындағы ұсақ ақауларды жою;

белгіленген есепті жүргізу.

949. Білуге тиіс:

кірпіш шайды, көк қара байхы шайын шайды престау желісінде престаудің технологиялық процесі;

желінің құрылымы мен жұмыс схемасы;

бақылау-өлшеу аспаптары көрсеткіштерінің мәні;

автоматты таразыны реттеу тәртібі;

желінің жекелеген тораптарының жұмысын бақылау тәртібі.

## **22-параграф. Шайды қайта өңдеу желісінің операторы, 5-разряд**

950. Жұмыс сипаттамасы:

қақталған және фиксацияланған шай жапырағын ширату және көктей сұрыптау (қара және көк байхы шайын алу үшін) жөніндегі механикаландырылған желіні басқару пультінен басқару;

кірпіш шайды престау, көк қара байхы шайын өлшеп орауды басқару пультінен басқару;

желінің тораптарын, механизмдері мен схемаларын қосу, тоқтату, реттеу және баптау;

шайды кесу машиналарының, шығару транспортерлерінің, ылғалдау қондырғыларының, көктей елекпен сұрыптау машинасының, желінің басқа да машиналары мен механизмдерінің үйлесімді жұмысын қамтамасыз ету;

монорельсті тельферлердің желінің барлық секциялары бойынша, шай жапырағын ширату процесінің ұзақтығына сәйкес қозғалуын қамтамасыз ету;

желінің жұмыс режимін таңдау және реттеу;

машиналарды авария жағдайларында қосу және тоқтату;

шайды кесу машиналарының, роллерлердің, шығару транспортерлерінің, тельфер механизмдерінің, электр желісінің, дабыл құралдарының, басқару пультінің техникалық жай-күйін кезеңдеп тексеру, олардың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою.

951. Білуге тиіс:

шай жапырағын ширату технологиясы;

байхы шайын алу үшін қақталған және фиксацияланған шай жапырағын ширату және көктей сұрыптау тәртібі;

желінің құрылымы мен кинематикалық және электр схемалары;  
желінің жекелеген тораптары жұмысының дәлдігін бақылау тәртібі және олардың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою жолдары.

### **23-параграф. Шайды суырушы, 1-разряд**

952. Жұмыс сипаттамасы:  
дайын шайды шай суырғыштарда суыру;  
шайды жеткізу және суыру бункеріне салу;  
машиналарды іске қосу және ажырату, процессін қадағалау;  
суырғыш валцылары арасындағы саңылауды реттеу;  
суырылған шайды жинастыру және салу;  
суырғыштарды кезеңдеп тазалау және майлау;  
байха шайынан бөгде қоспаларды, жарамсыз шай қиындысын алу;  
купаждалған лао-чаны пеш арқылы алу және оны қарау үстелінде мұқият сұрыптау,  
бөгде қоспаларды, жарамсыз шай қиындысын алу;  
тазартылған лао-ча материалын үлестеуге беру.

953. Білуге тиіс:  
суырудың процесі технологиясы;  
шай суырғыштардың құрылымы мен жұмыс принципі;  
дайын байха шайының түрлері;  
шайды қолмен алу тәртібі;  
лао-ча материалының сыртқы және ішкі қаптамасының айырмашылығы;  
шайдың сапасына және одан бөгде қоспалардан, жарамсыз шай қиындысынан тазалауға қойылатын талаптар.

### **24-параграф. Шайды сұрыптаушы-бөлшектеуші, 4-разряд**

954. Жұмыс сипаттамасы:  
қара және көк шай жапырағын сұрыптау машиналарында сұрыптау;  
тараны дайындау;  
шай жапырағының сұрыптау машиналарына біркелкі берілуін қадағалау;  
сұрыпталған шай жапырағының фракцисын сыртқы түрі мен органолептикалық әдіспен айқындау және оны транспортерге беру;  
желдеткіштер мен ауа жолдарының белгіленген жұмыс режимін сақтау;  
машиналардың жұмысындағы ұсақ ақауларды жою, оларды тазалау және майлау.

955. Білуге тиіс:  
көк шай жапырағын сұрыптау технологиясы;  
шай жапырағының сұрыптары;  
қызмет көрсететін машинаның құрылымы.

## **25-параграф. Шайды сұрыптаушы-бөлшектеуші, 5-разряд**

956. Жұмыс сипаттамасы:

ширатылған көк жапырақты қара байхы шайын өндіру кезінде сұрыптау машиналарында сұрыптау;

тараны дайындау;

ширатылған жапырақтың сұрыптау машиналарына біркелкі берілуі мен сұрыптау сапасын қадағалау;

сұрыпталған шай жапырағының фракцисын айқындау және оны фракциясына қарай ферментациялау жәшіктеріне орналастыру;

сұрыпталған шайды ферментациялау орнына жеткізу және жәшіктерді партиялары мен фракциялары бойынша қою;

көктей сұрыптау машиналарын кезеңдеп тазалау және майлау;

белгіленген есепті жүргізу.

957. Білуге тиіс:

ширатылған көк жапырақты сұрыптау технологиясы;

көктей сұрыптау машиналарының құрылымы;

сұрыпталған шайды ферментациялау жәшіктеріне орналастыру кезінде жекелеген фракцияларға арналған қабат қалыңдығының белгіленген технологиялық нормалары;

көктей сұрыптаудың сапасын анықтау жолдары;

көктей сұрыптау машиналары торларын тазалау тәртібі.

## **26-параграф. Шайды ферменттеуші, 4-разряд**

958. Жұмыс сипаттамасы:

қара байхы шайын өндіріндегі ферменттеу процесін жүргізу;

сұрыпталған шай жапырағының партиялары мен фракциялары бойынша ферментациялау орнына орналастырылуы мен қойылуын қадағалау;

ферментациялау жәшіктеріне салынған шай қабатының қалыңдығын тексеру;

шайдың әрбір партиясы мен фракциясына арналған ферментациялау процесінің аяқталғанын анықтау;

ферментацияланған шайды кептіруге беру;

ферментациялау орнындағы температура мен салыстырмалы ылғалдылық режимінің сақталуын бақылау;

белгіленген есепті жүргізу.

959. Білуге тиіс:

шайды ферментациялау технологиясы;

жәшіктерге орналастырылған шай қабатының қалыңдығының белгіленген технологиялық нормалары;

температуралық режим параметрлерін және орынжайдағы температура мен салыстырмалы ылғалдылық режимін анықтау әдістері;

бақылау-өлшеу аспаптарының түрлері, нысаны мен қолдану және оларды күтіп ұстау тәртібі.

## **28-параграф. Шөмелеуші, 1-разряд**

960. Жұмыс сипаттамасы:

ашығаннан кейін кептірілген немесе кесілген және қуырылған шай жапырағы шөмелелерін термиялық өңдеуден кейін бөлшектеу;

жапырақты тараға салу және кептіруге беру.

961. Білуге тиіс:

лао-ча қаптама және сыртқы материалдарының арасындағы айырмашылықты;

кептіргеннен немесе термиялық өңдеуден шай жапырағы бөлшектеу тәртібі.

## **28-параграф. Шөмелеуші, 2-разряд**

962. Жұмыс сипаттамасы:

кептірілген шай жапырағын немесе құрылған және кесілген жапырақты термиялық өңдеу үшін шөмелеушіге салу;

жапырақты жеткізу және термиялық өңдеу үшін белгілі бір тығыздыққа дейін нығыздай отырып қалыптарға салу;

ашыту процесі біркелкі жүру үшін шөмеленің ішкі және сыртқы қабаттарын кезеңдеп ауыстырып салу;

салқындаудан сақтау үшін шөмелені брезентпен жабу.

963. Білуге тиіс:

лао-чаны әзірлеу кезінде кесілген және қуырылған жапырақты ашыту және термиялық өңдеу процесі технологиясының негіздері;

шөмеле салудың тәртібі, мөлшері мен нысаны.

## **16-тарау. Элеватор, ұн тарту-жарма және комбикорм өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Аэрозоль көлігі желілерінің машинисі, 4-разряд**

964. Жұмыс сипаттамасы:

технологиялық цехтардан, ұнтасушы-вагондардан өнімді қабылдау және тарасыз сақтау қоймасына жіберу кезінде аэрозоль көлігі желілерінің тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз ету;

аэрозоль көлігі желілерін үрлеу, тазарту және жұмыс жағдайында ұстау;  
жабдықтың жұмысын қадағалау және бақылау, оларға қызмет көрсету;  
аэрозоль көлігі желілеріндегі ақауларды анықтау және жою;  
аспирационды желілерді тазалау;  
жабдықты күрделі және ағымдық жөндеуге қатысу;  
жабдықтың техникалық жай-күйін және пайдаланылуын, жұмыс аумағы мен қызмет көрсететін жабдықтың пайдаланылуын қамтамасыз ету.

965. Білуге тиіс:

аэрозоль көлігі желілерінің құрылымын, жұмыс принципін, нысаны мен пайдалану тәртібі;

өнімді диірмендер мен тарасыз сақтау қоймасына орналастыру және орнын ауыстырудың технологиялық схемасы;

аэрозоль көлігі желілеріндегі ақауларды анықтау және оларды жою тәсілдері;

ауаның параметрлеріне қойылатын талаптар;

ұн таситын вагонға өнімді тиеу және түсіру кезіндегі операцияларды орындаудың тәртібі мен кезектілігі;

еңбекті қорғау, қауіпсіздік техникасы, өндірістік санитария мен өртке қарсы нормалар мен тәртібі.

## **2-параграф. Дезинсекциялау қондырғысының операторы, 4-разряд**

966. Жұмыс сипаттамасы:

астық қоймалары мен олардың маңындағы аумақтарды, сондай-ақ қоймадағы астық өнімдерін аэрозольді және ылғалды дезинсекциялау процесін жүргізу;

аэрозольді генераторлар мен бүрккіштердің жұмысын қадағалау және бақылау, оларға қызмет көрсету;

қондырғыны жұмысқа дайындау;

қондырғыны күштік желіге қосу және қосудың дұрыстығын, коммуникациялардың, бақылау-өлшеу аспаптарының жарамдылығын бақылау;

берілетін улы химикаттардың есебін шығару және дозалау;

жұмсалған улы химикаттардың есебін жүргізу;

қондырғыға қажетті жұмыс режиміне баптау;

қондырғыны басқару және оның жұмысын қадағалау, бақылау;

қондырғының электромеханикалық және гидравликалық жүйелерінің ақауларын анықтау, алдын алу және жою;

жекелеген тораптар мен механизмдерді кезеңдеп қарау, тазалау және ағымдық жөндеу;

қондырғыға қызмет көрсететін персоналдың қауіпсіздігін бақылау;

жабдықты дезинсекция жүргізілгеннен кейін сүрту.

967. Білуге тиіс:

аэрозольді генераторлар мен бүркіштердің көмегімен нысандарды дезинсекциялау тәртібі;

қызмет көрсететін қондырғының, құрылымы мен жұмыс принципін, принципті электр схемасы, гидрожүйені;

ұлы химикаттардың қасиеттерін және олармен жұмыс істеу тәртібі;

қорғану құралдары мен айлабұйымдарды қолдану тәртібі және қауіпсіздік шаралары;

ұлану кезінде алғашқы көмек көрсету шаралары;

жабдықтың жұмысындағы ақаулардың алдын алу және жою тәсілдері;

жоғары вольтті жабдықты және қысыммен жұмыс істейтін ыдыстарды пайдалану кезіндегі қауіпсіздік тәртібі.

### **3-параграф. Дезинсекциялау қондырғысының операторы, 5-разряд**

968. Жұмыс сипаттамасы:

астық қоймаларында, элеваторлар мен дән өңдеу кәсіпорындарында фумигациялау және радиациялық дезинсекциялау процесінің түрлі атмосфералық жағдайларда ( температурада, ылғалда) фумигациондық қондырғымен және радиационды дезинсекторен жүргізу;

аэрозольді генераторлар мен бүркіштердің жұмысын қадағалау және бақылау, оларға қызмет көрсету;

қондырғыны жұмысқа дайындау;

қондырғыны күштік желіге қосу және қосудың дұрыстығын, коммуникациялардың, бақылау-өлшеу аспаптарының жарамдылығын бақылау;

берілетін ұлы химикаттардың есебін шығару және дозалау;

экспозиция кезінде зарарсыздандырылатын нысандағы фумиганттардың болуын бақылау;

нысанға берілетін фумиганттардың санын реттеу;

қондырғының пневмогаз жүйесіндегі ақауларын анықтау, алдын алу және жою.

969. Білуге тиіс:

барлық типтегі қондырғылардың көмегімен нысандарды дезинсекция жүргізудің тәртібі мен ұйымдастыруды;

фумигация процесін реттеу тәртібі;

барлық типтегі дезинсекционды қондырғылардың құрылымын, конструктивтік ерекшеліктерін, принципті гидropневмогазды құрастырмалы схемасы;

радиациялы қондырғымен жұмыс кезіндегі қауіпсіздік тәртібі.

### **4-параграф. Дәнді өңдеу аппаратшысы, 2-разряд**

#### 970. Жұмыс сипаттамасы:

дәндерді металломагнитті қоспалардан тазарту процесін оларды жабдыққа орнатылған магнитті қоршауларда ұстау жолымен тазарту процесін жүргізу;

дәнді қабылдау, орнын ауыстыру, кептіру және силотар бойынша немесе оның сапасын ескере отырып келесі өңдеуге таратып бөлуді біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен жүргізу;

дән кептіру оттықтарында отынды жағу процесін жүргізу, магнитті қондырғылардың, желдеткіштердің жұмысын қадағалау және бақылау, оларға қызмет көрсету;

транспорттерлердің, қарапайым тазарту машиналары мен кептіргіштердің жұмысын қадағалау, оларға қызмет көрсетуге қатысу;

силостардың дұрыс толуын қадағалау;

металдан тазартуға келіп түсетін дәннің қозғалу жылдамдығы мен қабатының қалыңдығын реттеу;

магнитті қорғағыш пен жинағышты металдан тазарту;

металл магнитті және басқа да қоспаларды жинау және зертханаға тапсыру;

аспирационды және басқа да коммуникациялар мен жабдықтарды дән қалдығынан тазарту;

дән кептіргіштердің шахталарын, оттықтары мен форсуналарын кезеңдеп тазалау;

өңделетін дақыл ауыстырған кезде дән кептіргіштерді, сепараторлар мен басқа да жабдықтарды тазарту;

сынама іріктеу кезінде көмек көрсету;

қызмет көрсететін жабдықты желіге қосу және ажырату, оны ұсақ ақауларын жоюға қатысу;

силостарды, элеваторлар мен басқа да нысандарды газациялауға дайындауға қатысу

;

жұмыс орны мен жабдықты жинау.

#### 971. Білуге тиіс:

дақылдар және дәннің сапасы туралы жалпы деректерді;

дәнді металломагнитті қоспалардан тазарту тәртібі;

дәнді қабылдау, орнын ауыстыру, кептіру және силостар бойынша таратып бөлудің, дән кептіру оттықтарында отынды жағудың тәртібі;

магнитті қондырғылардың, желдеткіштердің, циклондар мен күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың жұмыс принципі;

магнитті жабдықтың жүк көтеру нормалары;

магнитті қорғағыш қондырғыларын металдан тазарту тәсілдері;

майлау жүйесін және қолданылатын жанар-жағармай материалдары.

### **5-параграф. Дәнді өңдеу аппаратшысы, 3-разряд**



### 972. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді, бұршақ, майлы және басқа да дақыл дәндерін қабылдау, силостар бойынша немесе оның сапасын ескере отырып келесі өңдеуге таратып бөлуді барлық түрдегі транспортерлердің көмегімен жүргізу;

дәнді сепараторларда, триерлерде сепарациялау;

жүгері собығын тарту, тұқымы мен дәнін калибрлеу машиналары мен триерлерде фракцияларға бөлу;

дәнді зарарсыздандырғышта және басқа да арнаулы аппараттарды зарарсыздандыру

;

тамақ жем нысанындағы әртүрлі дәнді дақылдардың дәндерін, бұршақ тұқымын, жүгері собығы мен майлы дақыл тұқымын барабанды дән кептіргіштерде кептіру;

барлық типтегі транспортерлердің, сепараторлардың, калибрлеу машиналары мен триерлердің, жүгері собығын өңдейтін молотилкалардың, барабанды дән кептіргіштердің, сүзгілердің, аспирационды қондырғылар мен күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтың жұмысын бақылау және қадағалау, оларға қызмет көрсету;

елеуіштерді ауыстыруға қатысу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын баптау және реттеу;

өнімнің үздіксіз және біркелкі берілуін қамтамасыз ету;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және оны жоюға қатысу;

жұмыс зоналары мен қызмет көрсететін жабдықтың қалыпты санитарлық жағдайын қамтамасыз ету;

кептірілген дәннің есебін жүргізу.

### 973. Білуге тиіс:

дәнді, бұршақ, майлы және басқа да дақыл дәндерін қабылдау және сепарациялау, жүгері собығын тарту, тұқымы мен дәнін калибрлеу машиналары мен триерлерде фракцияларға бөлу, дәнді зарарсыздандыру, кептіру тәртібі;

транспортерлердің, сепараторлардың, калибрлеу машиналары мен триерлердің, жүгері собығын өңдейтін молотилкалардың, барабанды дән кептіргіштердің, сүзгілердің, аспирационды қондырғылар мен күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтың құрылымы;

қорғаныс жабынына арналған эмульсияларды дайындау тәсілдері;

зарарсыздандырғыштарды улы химикаттармен толтыру тәсілдері, ерітінді даярлау үшін оларды жұмсаудың жол берілетін шекті нормасы;

улану белгілерін, оның алдын алу және зардап шеккендерге көмек көрсету шаралары;

зарарсыздандырылған тұқымның сапасына қойылатын талаптар.

## **6-параграф. Дәнді өңдеу аппаратшысы, 4-разряд**

974. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді, тұқымдарды күрделі дән тазалау, дән сұрыптау машина-агрегаттарында тазалау, түрлі дақылдардың тұқымын, бұршақ, майлы дақылдарды, жүгері собығын жылжымалы, камералы кептіргіштерде, өнімділігі сағатына 30 тоннаға дейінгі шахталық кептіргіштерде кептіру, қызмет көрсететін дән кептіргіш оттығына отын жағу технологиялық процесін жүргізу;

транспорттерлердің, калибрлеу машиналары мен триерлердің, дән тазалау, дән сұрыптау машина-агрегаттарының, жылжымалы, камералы және шахталық кептіргіштер мен қызмет көрсететін басқа да жабдықтың жұмысын бақылау және қадағалау, оларға қызмет көрсету, оларды жөндеуге қатысу.

975. Білуге тиіс:

дәнді тұқымдарды күрделі дән тазалау, дән сұрыптау машина-агрегаттарында тазалау, сұрыптау, дәндер мен тұқымдарды жылжымалы, камералы кептіргіштерде, шахталық кептіргіштерде кептірудің технологиялық процесі мен схемасы;

технологиялық режим параметрлері мен жылу жеткізгіштің жануы мен қоспасын жасау реттеу тәртібі;

күрделі дән тазалау, дән сұрыптау машина-агрегаттарының, калибрлеу машиналары мен триерлердің, жылжымалы, камералы және шахталық кептіргіштер мен қызмет көрсететін күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтың құрылымы;

өңделетін дәннің түрлері мен нөмірін, оның сапалық көрсеткіштері;

қызмет көрсететін жабдықты жөндеудің, елеуіштерді ауыстырудың тәртібі, олардың нөмірі мен түрлері;

жабдықты іске қосу мен тоқтату тәртібі және кезектілігі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын бақылау әдістерін және оның ақауларын анықтау мен жою тәсілдері.

## **7-параграф. Дәнді өңдеу аппаратшысы, 5-разряд**

976. Жұмыс сипаттамасы:

тамақ, жемдік және тұқымдық нысандағы әртүрлі дақылдардың дәндерін өнімділігі сағатына 30 тоннаға дейінгі шахталық кептіргіштерде кептірудің технологиялық процесін жүргізу;

қызмет көрсететін дән кептіргіш оттығына отын жағу;

шахталық кептіргіштер мен қызмет көрсететін қосалқы жабдықтың жұмысын бақылау және қадағалау, реттеу, оларға қызмет көрсету;

дән кептіргіштердің жұмыс режимін, кептіргіштегі дәннің жылжуын, кептіру агентінің саны мен температурасын, кептіру камераларындағы дәннің қызу

температурасын, және кептірілген дәннің салқындату камерасында салқындау режимін реттеу;

қызмет көрсететін жабдықтағы жану, тарту және температура режимін реттеу;

дәннің кебу сапасын бақылау;

жетекті баудың, қоршаудың жай-күйін қадағалау және олардың уақыты жөнделуін ұйымдастыру;

жабдықты қосу және тоқтату.

977. Білуге тиіс:

дәнді кептірудің және шахталық кептіргіштердегі оттықта сұйық отынды жағу технологиялық процесін жүргізу тәртібі;

түрлі жүйедегі дән кептіргіштер мен басқа да жабдықтың құрылымын, оларды тиімді пайдалану жолдары;

дәнді кептірудің параметрлері мен режимі;

дәннің технологиялық қасиеттері;

дәннің кептірілгеннен кейінгі ылғалының оңтайлы шамасы;

дәннің түрлі дақыл тұқымының сапасына қойылатын талаптар;

түрлі дақылдармен жұмыс істеу ерекшелігі;

отын мен электр энергиясын үнемдеу жөніндегі іс-шаралар;

жоспарлы-алдын ала жөндеу жүргізудің тәртібі.

## **8-параграф. Дәнді өңдеу аппаратшысы, 6-разряд**

978. Жұмыс сипаттамасы:

тамақ, жемдік және тұқымдық нысандағы әртүрлі дақылдардың дәндері мен тұқымын газ-рециркуляциялық, рециркуляциянды-изотермиялық дән кептіргіштер мен дәнді алдын ал қыздыратын дән кептіргіштерде өңдеудің (кептірудің) технологиялық процесін жүргізу;

дәнді рециркуляциялайтын кептіргіштердің жұмысын бақылау және оларға қызмет көрсету;

газ типтес отынды жағу;

қызмет көрсететін жабдықтағы жану, тарту және температура режимін реттеу;

дән кептіргіштердің жұмыс режимін, кептіргіштегі дәннің жылжуын, кептіру агентінің саны мен температурасын, кептіру камераларындағы дәннің қызу температурасын, және кептірілген дәннің салқындату камерасында салқындау режимін реттеу;

рециркуляцияның қайталауы санын және дәнді кептіру режимін іріктеу;

кептіру сапасын қамтамасыз ету, дән мен тұқымның ылғалдылығын тиісті стандарт талаптарына сәйкес деңгейге жеткізу;

жылу жеткізушінің қажетті мөлшері мен температурасы мен дәннің ылғалын есептеп шығару;

дәнді алдын ала тазалау жабдығының жұмысын бақылау;

оттықтардың, насостардың, жылу құбырының, ауа үрлеуіштің және басқа да жабдықтың жұмысын қадағалау.

979. Білуге тиіс:

дәнді кептірудің технологиялық процесін жүргізу және ұйымдастыру тәртібі;

басқару пультінің, бақылау-өлшеу аспаптарының, қызмет көрсету жабдығының құрылымын, оны қолдану және тиімді пайдалану тәртібі;

түрлі жүйедегі дән кептіргіштер мен басқа да жабдықтың құрылымы, оларды тиімді пайдалану жолдары;

дәнді кептірудің параметрлері мен режимі;

дәннің технологиялық қасиеттері;

дәннің кептірілгеннен кейінгі ылғалының оңтайлы шамасы;

дән кептіргіш оттықтарына қойылатын талаптар;

дән кептіру жабдықтарын басқару пультінен қосу және тоқтату кезектілігі мен тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау тәсілдерін.

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

## **9-параграф. Дәнді тиеу-түсіру машиналарының машинисі, 2-разряд**

981. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді дақылдарды және тара-буып түю жүктерін тиеу және түсіру кезінде қойма ішіндегі стационарлық механизмдерді басқару;

стационарлық және жылжымалы транспортерлерге, силостар мен қоймаларда дәнді тиеу және түсіру кезінде, дән мен өнімнің орнын ауыстырған кезде тиеу-және түсіру жұмыстарында арбаларды, механикалық күректер мен бұрма құбырларды лақтыратын норий типіндегі транспортерге қызмет көрсету;

механизмдерге техникалық қызмет көрсету;

машинаны қоректендіру көзіне қосу және ажырату;

механизмдердің жұмысындағы ақауларды анықтау және олардың қарапайымдарын жою;

жұмыс аймағындағы және қызмет көрсететін жабдықтың қалыпты санитарлық жағдайын қамтамасыз ету.

982. Білуге тиіс:

транспортерлердің, лақтырушы арбалардың, механикалық күректер мен бұрма құбырлардың, шығырлардың, олардың қосу жабдығының жұмыс принципі;

элеватордағы, қоймадағы дәнді орналастыру мен орнын ауыстырудың технологиялық схемасы;

дәннің сапасы мен мөлшерінің сақталуын қамтамасыз ету тәртібі.

## **10-параграф. Дәнді тиеу-түсіру машиналарының машинисі, 3-разряд**

983. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді дақылдарды және басқа да жүктерді тиеу және түсіру кезінде түрлі типтегі электр жетекті өздігінен бергіштерді, бір типтес автомобиль көтергіштерді басқару;

қойма ішіндегі стационарлық механизмдерді басқару;

тиеу-түсіру механизмдеріне қызмет көрсету және олардың жұмысын реттеу;

электр қозғағыштарды қосу және тоқтату;

тросстар мен тежегіштердің бекітілуін, май құбырларының, насостар мен автомобиль көтергіштердің гидрожүйе желілерінің жай-күйін тексеру;

механизмдердің жұмысындағы ақауларды анықтау және оларды жою.

984. Білуге тиіс:

вагон тиегіштердің, вагон түсіргіштерді автомобиль көтергіштердің, өздігінен бергіштердің құрылымын, нысаны мен жұмыс принципі;

электр қозғағыштарды пайдалану және оларды техникалық күту тәртібі;

тиеу және түсіру жұмыстарын орындау, механизмдердің жұмысындағы ақауларды анықтау және оларды жою тәсілдері;

слесарь және электрослесарь ісі негіздері;

гидрожүйе май құю және қозғағыштар мен көтеру механизмдерін майлау тәртібі;

жабдықты техникалық қарауды жүргізу тәртібі.

## **11-параграф. Дәнді тиеу-түсіру машиналарының машинисі, 4-разряд**

985. Жұмыс сипаттамасы:

жүктердің барлық түрлерін кемеден, баржадан, вагоннан, автомобильден түсіру және тиеу кезінде өздігінен жүретін дән тиегіштерді, аккумуляторлы автотиегіштерді, инерционды вагон тиегіштерді, жылжымалы пневматикалық қондырғыларды басқару;

рамалар мен қозғағыштардың жерге дұрыс қосылуын тексеру;

электр қозғағыштарды қосу және тоқтату;

машиналарға техникалық қызмет көрсету, оларды тазалау және майлау;

қызмет көрсететін машиналарды жөндеуге қатысу.

986. Білуге тиіс:

дән мен оның қайта өңделген өнімдері туралы негізгі деректерді;

жылжымалы пневматикалық қондырғылардың, дән тиегіштерді, аккумуляторлы автотиегіштерді, инерционды вагон тиегіштерді, вагон тиегіштердің, вагон

түсіргіштердің, автомобиль көтергіштердің, өздігінен бергіштердің құрылымын, техникалық сипаттамасын, нысаны мен жұмыс принципі;  
тиегіштерді жұмысқа қосуға дайындау тәртібі;  
өздігінен жүретін тиегіштерді басқару кезінде жүргізу, дабыл беру және көшеде жүру тәртібі;  
электр қозғағыштарды пайдалану және оларды техникалық күту тәртібі;  
тиеу және түсіру жұмыстарын орындау тәсілдерін, жүкті үю тәртібі;  
механизмдердің жұмысындағы ақаулардың пайда болу себептерін және оларды жою тәсілдері.

## **12-параграф. Дәнді тиеу-түсіру машиналарының машинисі, 5-разряд**

987. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді дақылдарды кемеден, баржадан, вагоннан, автомобильден түсіру және жағадағы қабылдау құрылғыларына дейін орнын ауыстыру кезінде түрлі типтегі стационарлық жүзбелі пневматикалық қайта тиегіштерді басқару;

бақылау-өлшеу аспаптарының және айлабұйымдардың көмегімен қайта тиегіштердің оңтайлы жұмыс режимін, тиісті вакуум параметрлерін белгілеу және оларды жұмыс барысында ұстап тұру, оларға қызмет көрсету;

турбонасос подшипниктерін қыздырудың шекті температурасын және майлау жүйелерінің үздіксіз жұмысын, ауа үрлеу машинасы мен пневматикалық қайта тиегіштердің жұмысын қамтамасыз ету және реттеу;

қызмет көрсететін машиналар мен барлық қайта тиегіш жүйелерінің жұмысындағы ақауларды анықтау, олардың алдын алу және жою;

жекелеген тораптарды, механизмдер мен бөлшектерді кезеңдеп тазалау, қарау, жуу және ағымдық жөндеу;

жабдықты жөндеуге арналған ақау ведомосын жасау.

988. Білуге тиіс:

дән мен оның қайта өңделген өнімдері туралы негізгі деректерді;

жылжымалы пневматикалық қондырғылардың, дән тиегіштерді, аккумуляторлы автотиегіштерді, инерционды вагон тиегіштерді, вагон тиегіштердің, вагон түсіргіштердің, автомобиль көтергіштердің, өздігінен бергіштердің құрылымын, техникалық сипаттамасын, нысаны мен жұмыс принципі;

тиегіштерді жұмысқа қосуға дайындау тәртібі;

өздігінен жүретін тиегіштерді басқару кезінде жүргізу, дабыл беру және көшеде жүру тәртібі;

электр қозғағыштарды пайдалану және оларды техникалық күту тәртібі;

турбонасосстардың жұмысын реттеу тәртібі.

### **13-параграф. Диірменші, 4-разряд**

989. Жұмыс сипаттамасы:

тамақ және жемазық дақылдарын (дәнді, бұршақ және тағы басқа) өнімділігі тәулігіне 50 тонна астық тартатын вальцілі диірмендер мен тас диірмендерде тартуды тартуға дайындау операцияларын: дән массасын қоспалардан тазарту, дән қабығын тазалау, гидротермиялық өңдеуді орындай отырып жүргізу;

дәннің тартуға үздіксіз және біркелкі түсуін, ұнтақтаудың берілген дәрежесін (тарту өнімінің жармалануын), аралық және соңғы өнім сапасын қамтамасыз ету;

ұнды өлшеу, буып-түю және тасымалдау;

жұмыс қабаттарын, үстіңгі және астыңғы диірмен тастарын, вальцыларды, жүгірменің дұрыс орналасуын, сақинаның бекітілуін, қозғалу жылдамдығы мен өнімділігін әртүрлі айлабұйымдардың көмегімен реттеу;

диірмен тастарын қайрау, теңгермелеу және орнату;

жабдық пен коммуникациялардың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою;

шағын диірмендерде – шикізат пен дайын өнім есебі құжаттамасын жүргізу.

990. Білуге тиіс:

дәнді тартуға дайындаудың, тарту мен елеудің технологиялық процесі схемалары;

тарту, елеу, дән тазалау және қосалқы жабдықтардың құрылымымен жұмыс принципі;

тамақ және жемазық дақылдарының ұндық қасиеттері;

шикізаттың жұмсалуды нормасын, шикізат пен дайын өнімге арналған стандарттар мен техникалық шарттар;

жабдықтың тиімді жұмыс істеу шарттары.

991. Диірмен тастарының жабдығында жұмыс істеу кезінде – 3-разряд.

### **14-параграф. Жарма өндірісінің аппаратшысы, 2-разряд**

992. Жұмыс сипаттамасы:

дәндерді және қауыздау өнімдерін металломагнитті қоспалардан тазарту процесін оларды электромагнитті сепараторларда, магнитті колонкаларда ұстау жолымен тазарту процесін жүргізу;

тазартуға келіп түсетін дәндер мен қауыздау өнімдерінің жылжу жылдамдығы мен қабат қалыңдығын реттеу;

дайын өнім салынған қаптарды, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде бекітілген басқа, түрлі типтегі қапты тігу машиналарында тігу ;

магнитті қондырғылардың, желдеткіштердің, циклондардың, қапты тігу машиналарына қызмет көрсету, жұмысын бақылау және қадағалау;

таңбалау белгілерін тігу;

қапты тігу машиналарына жіп өткізу;

магниттік қорғау қондырғыларын металдан тазарту;

металл магнитті қоспаларды жинау және зертханаға тапсыру;

аспирационды және басқа да коммуникациялар мен жабдықтарды шикізат пен дайын өнім қалдығынан тазарту;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және ажырату, оның жұмысындағы ақауларды жою;

тазартуға келіп түсетін өнімнің жылжу жылдамдығы мен қаба қалыңдығын реттеу;

жабдық пен бөлшектерді тазарту, майлау және жуу;

үй-жайды газациялауға дайындауға қатысу.

993. Білуге тиіс:

жарма зауыттарында шикізат пен дайын өнімді металл магнитті қоспалардан тазарту тәртібі;

дайын өнім салынған қаптарды таңбалау және тігу тәртібі;

шикізатты тасымалдау, қарапайым механизмдерде сепарациялау, жармалаудың тәртібі;

магнитті қондырғылардың, желдеткіштердің, циклондардың, қап тігу машиналары мен күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың жұмыс принципі;

магнитті жабдықтың жүк көтеру нормалары;

жабдықтарды шикізат пен дайын өнім қалдығынан тазарту тәсілдері;

майлау жүйесі мен қолданылатын жанар-жағармай материалдары.

## **15-параграф. Жарма өндірісінің аппаратшысы, 3-разряд**

994. Жұмыс сипаттамасы:

дәндерді қайта өңдеуге дайындаудың (дән массасын қоспалардан тазарту, дәннің бетін "Құрғақ" тәсілмен тазарту, жарма дақылдарын гидротермиялық өңдеу), дәнді, жарма, бұршақ, майлы дақылдарды қауыздау, қауыздау өнімдерін елеу процестерін біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен жүргізу;

қауыздау және жарма өнімдерін сұрыптау, жарманы таспалы конвейерлі кептіргіштерде кептіру;

дайын өнім салынған қаптарды, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде бекітілген басқа, түрлі типтегі қапты тігу машиналарында тігу ;

жарма сұрыптау машиналарының, таспалы конвейерлі кептіргіштерің, транспортерлердің, сүзгілердің, желдеткіштердің, аспирационды қондырғылардың, коммуникациялардың, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде орнатылған қап тігу машиналарының барлық түрлерінің және күрделілігі жағынан



ұқсас басқа да жабдықтардың жұмысын қадағалау және бақылау, оларға қызмет көрсету;

аспирационды және басқа да коммуникациялар мен жабдықтарды шикізат пен дайын өнім қалдығынан тазарту;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және ажырату, оның жұмысындағы ақауларды жою;

тазартуға келіп түсетін өнімнің жылжу жылдамдығы мен қаба қалыңдығын реттеу;

жабдық пен бөлшектерді тазарту, майлау және жуу;

үй-жайды газациялауға дайындауға қатысу;

қызмет көрсететін жабдықтарда өнімнің үздіксіз және біркелкі берілуін қамтамасыз ету;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және оны жөндеуге қатысу.

995. Білуге тиіс:

жарманы кептіру және сұрыптаудың технологиялық процесі;

дәнді гидротермиялық өңдеудің, елеудің және қауыздаудың тәртібі;

дайын өнім салынған қаптарды таңбалау және автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде тігу тәртібі;

дайын өнімді автоматты карусельді қондырғылардан басқа барлық типтегі аппараттарда таралудың тәртібі;

жарма сұрыптау машиналарының, таспалы конвейерлі кептіргіштерің, транспортерлердің, сүзгілердің, желдеткіштердің, аспирационды қондырғылардың, коммуникациялардың, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде орнатылған қап тігу машиналарының барлық түрлерінің және күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың құрылымы мен пайдалану тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды жою тәсілдерін.

## **16-параграф. Жарма өндірісінің аппаратшысы, 4-разряд**

996. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді, жарма, бұршақ, майлы дақылдарды қауыздау, қауыздау өнімдерін елеу, тегістеу және жылтыратудың технологиялық процестерін әртүрлі конструкциядағы машиналар мен механизмдерде, қауыздау өнімдерін елеу процесін жүргізу;

жарманы булы және басқа да кептіргіштерде гидротермиялық өңдеу және кептіру;

дайын өнімді автоматты карусельді қондырғыларда таралау;

қауыздаушы, ұшырушы, тегістеуші және жылтыратушы қондырғылар мен машиналардың, булы және басқа да кептіргіштердің, автоматты карусельді

қондырғылар мен басқа қызмет көрсететін жабдықтардың жұмысын қадағалау және бақылау, оларға қызмет көрсету;

қызмет көрсететін жабдықтың белгіленген жұмыс режимін, дәннің және қауыздау өнімдерінің үздіксіз және біркелкі берілуін қамтамасыз ету;

сепараторларда, рассевтерде елеуішті орнату және керу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын реттеу және оны жөндеуге қатысу.

997. Білуге тиіс:

дәнді, жарма, бұршак, майлы дақылдарды қауыздау, қауыздау өнімдерін елеу, тегістеу және жылтыратудың технологиялық процестерін әртүрлі конструкциядағы машиналар мен механизмдерде, қауыздау өнімдерін елеудің технологиялық процесі;

дайын өнімді автоматты карусельді қондырғыларда қаптарға таралудың тәртібі;

дәннің, дайын өнімнің және қалдықтардың сапалық көрсеткіштері (нормалары);

елеуіштердің нөмірлері мен түрлері;

жабдыққа түсетін жүктемені және электр қозғағыш қуатын ескере отырып оларды белгілеу тәсілдері;

қызмет көрсететін жабдықтың қауыздаушы, ұшырушы, тегістеуші және жылтыратушы қондырғылар мен машиналардың, булы және басқа да кептіргіштердің, автоматты карусельді қондырғылардың құрылымын;

жарма зауытын қосу және тоқтату кезінде жабдықты желіге қосу мен ажыратудың тәртібі;

абразивті жұмыс қабатын қалпына келтіру және жөндеу тәсілдері;

жабдықтың жұмысындағы ақауларды жою тәсілдерін және оның тиімді жұмыс істеуіне жағдай туғызу тәртібі.

## **17-параграф. Жарма өндірісінің аппаратшысы, 5-разряд**

998. Жұмыс сипаттамасы:

дән массасын қоспалардан тазарту, жарма, өнімдерін гидротермиялық өңдеу, дәнді қауыздау, ұнтақтау, тегістеу және жылтыратудың технологиялық процестерін жүргізу;

дәнді тазалаушы және қауыздаушы, ұшырушы, тегістеуші және жылтыратушы қондырғылар мен машиналарға қызмет көрсету;

технологиялық процесс режимдерін: тазарту, гидротермиялық өңдеу, дәнді қауыздау, ұнтақтау, тегістеу және жылтыратуды баптау және реттеу;

дайын өнімнің сапасын бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, зертхана талдауы бойынша және органолептикалық бақылау;

жетекті ременьдердің, қоршаулардың жай-күйін қадағалау және оларды уақытында жөндеуді ұйымдастыру;

шығарылатын өнім мен қалдықтың есебін жүргізу;

ауысым журналына жазба жүргізу;

жарма зауытының жабдығын жөндеуге қатысу;

дәнді тазарту мен басқа да өндірістік бөлімдердің өзара үйлесімді жұмысын қамтамасыз ету.

999. Білуге тиіс:

жарма зауытындағы технологиялық процестерді жүргізу тәртібі;

жарма, өнімдерін гидротермиялық өңдеу, дәнді қауыздау, ұнтақтау, тегістеу және жылтыратудың оңтайлы режимдері;

дәннің, дайын өнім мен қалдықтың сапасына қойылатын талаптар;

дәннің технологиялық қасиеттері;

жарма зауытының жабдығының құрылымын, оны тиімді пайдалану тәртібі;

жабдыққа түсетін жүктеме нормасы;

жарманың шығу нормасы мен сапасы;

машиналардың жұмысын бақылау әдістері, олардың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою тәсілдері;

жабдықты қосу мен тоқтату тәртібі, кезектілігі;

жоспарлы алдын ала жөндеудің, електерді ауыстырудың тәртібі;

қайта өңделген дәннің, дайын өнім шығымының журналын жүргізудің тәртібі.

## **18-параграф. Жарма өндірісінің аппаратшысы, 6-разряд**

1000. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді қайта өңдеуге (сепарациялау, гидротермиялық өңдеу) дайындау, дәнді қауыздау, ұнтақтау, тегістеу және жылтыратудың технологиялық процестерін жоғары өнімді жабдықтарда қаракұмық, күріш, арпа зауыттарында, тары, арпа жармасы, бұршақ, жүгері шығару зауыттарындағы басқару пультінен жүргізу;

дәнді тазалаушы және қауыздаушы, ұшырушы, тегістеуші және жылтыратушы қондырғылар мен машиналарға қызмет көрсету;

технологиялық процес барысын, дәнді қайта өңдеуге дайындаудың сапасын, бақылау, қайта өңдеу процесінің белгіленген режимдері мен дайын өнімнің шығымы нормасының сақталуын, жабдыққа түсетін жүктемені бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, зертхана талдауы бойынша және органолептикалық бақылау;

жабдықтардың және бөлімшелердің үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету;

қызмет көрсететін жабдықтың, пневматикалық көлік пен аспирация жүйелерінің жұмыс режимін реттеу және баптау;

өнім шығымының нормасын есептеу;

жетек ременьдердің, қоршаулардың жай-күйін қадағалау және оларды уақытында жөндеуді ұйымдастыру;

жарма зауытының жабдығын басқару пультінен немесе қолмен басқару құралдарының көмегімен іске қосу және тоқтату.

1001. Білуге тиіс:

жарма зауытындағы технологиялық процестерді жүргізу тәртібі;

дәнді қайта өңдеуге дайындау мен жарма шығымының схемасы;

басқару пульті мен бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы мен пайдалану тәртібі

;

жарма зауытындағы жабдықтың конструктивтік ерекшеліктері;

жарма дақылдары дәндерінің түрлерін қайта өңдеу режимдері мен ыңғалдылығының оңтайлы шамалары;

дайын өнім шығымы нормасын есептеу тәртібі;

жабдықтың жұмысын бақылау әдісі мен оның ақауларын жою тәсілдері.

1002. Техникалық және кәсіптік (арнайы орта, кәсіптік орта) білім талап етіледі.

## **19-параграф. Комбикорм өндірісінің аппаратшысы, 2-разряд**

1003. Жұмыс сипаттамасы:

ірі жемдерді, минералды, жемазық және құнары төмен тамақ шикізаты мен жартылай фабрикаларды ұнтақтау (уату), шикізатты және дайын өнімді металл магнитті қоспалардан, оларды электр магнитті сепараторлардағы, магнитті колонкалардағы магнитті тоспалардың көмегімен ұстау арқылы тазарту процесін жүргізу;

дайын өнім салынған қаптарды, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде бекітілген басқа, түрлі типтегі қапты тігу машиналарында тігу

;

шикізатты қабылдау, орнын ауыстыру, тазалау және сапасын ескере отырып силостар бойынша таратып бөлу, өнімдер мен шикізатты біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен ыдыстарға салу және түсіріп алу;

қарапайым жармалауыштардың, транспорт механизмдерінің, магнитті қондырғылардың, желдеткіштердің, циклондардың, қап тігу машиналардың жұмысын бақылау, оларға қызмет көрсету;

қарапайым тазарту машиналарының, тасымал құралдарының, тиеу-түсіру құралдарының жұмысын, силостың дұрыс толтырылуын қадағалау;

таңбалау белгілерін тігу, шпагат пен жіптерді жеткізу;

қапты тігу машиналарына жіп өткізу;

магниттік қорғау қондырғыларын металдан тазарту;

металл магнитті қоспаларды жинау және зертханаға тапсыру;

аспирационды және басқа да коммуникациялар мен жабдықтарды шикізат пен дайын өнім қалдығынан тазарту;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және ажырату, оның жұмысындағы ақауларды жою;

тазартуға келіп түсетін өнімнің жылжу жылдамдығы мен қаба қалыңдығын реттеу;  
жабдық пен бөлшектерді тазарту, майлау және жуу;  
үй-жайды газациялауға дайындауға қатысу.

1004. Білуге тиіс:

комбикорм зауыттарында шикізат пен дайын өнімді металл магнитті қоспалардан тазарту тәртібі;

дайын өнім салынған қаптарды таңбалау және тігу тәртібі;

шикізатты тасымалдау, қарапайым механизмдерде сепарациялау, жармалаудың тәртібі;

магнитті қондырғылардың, желдеткіштердің, циклондардың, қап тігу машиналары мен күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың жұмыс принципі;

магнитті жабдықтың жүк көтеру нормалары;

жабдықтарды шикізат пен дайын өнім қалдығынан тазарту тәсілдері;

майлау жүйесі мен қолданылатын жанар-жағармай материалдары.

## **20-параграф. Комбикорм өндірісінің аппаратшысы, 3-разряд**

1005. Жұмыс сипаттамасы:

шроттарды, жмых және басқа да шикізатты жармалаудың, минералдарды сепарациялау және тарелкалы дозаторларды дозалаудың, тұзды мелді кептірудің, дайын өнімді автоматты карусельді қондырғылардан басқа, барлық типтегі аппараттарда қаптаудың технологиялық процесін жүргізу;

дайын өнім салынған қаптарды, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде тігу;

шикізатты қабылдау, орнын ауыстыру, тазалау және сапасын ескере отырып силостар бойынша таратып бөлу, өнімдер мен шикізатты ыдыстарға салу және түсіріп алу;

жармалауыштардың, сепараторлардың, тарелкалы дозаторлардың, тұз бен мелға арналған кептіргіштердің, барлық типтегі транспортерлердің, сүзгілердің, тиеу-түсіру құрылғыларының, автоматты карусельді қондырғылардан басқа, барлық типтегі аппараттардың, автоматты карусельді қондырғыларымен жабдықталған желілердегі қапты тігу машиналарының және күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың жұмысын қадағалау және бақылау, оларға қызмет көрсету;

дәннің силосқа толтырылуы мен одан түсірілуін қадағалау, өлшеудің дұрыстығын, өнім салынған қаптардың стандартты салмағының сақталуын тексеру;

жармалуыштар мен сепараторлардағы електерді ауыстыру;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын баптау және реттеу;

өнімнің үздіксіз және біркелкі берілуін қамтамасыз ету;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату.

1006. Білуге тиіс:

шроттарды, жмых және басқа да шикізатты жармалау;

минералдарды сепарациялау және дозалау;

тұзды, мелді кептіру процесі технологиясы;

дайын өнімді автоматты карусельді қондырғылардан басқа, барлық типтегі аппараттарда қаптаудың тәртібі;

қаптарды, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде тігу тәртібі;

силостарды толтыру мен өнімді беру тәртібі;

жармалауыштардың, сепараторлардың, тарелкалы дозаторлардың, тұз бен мелға арналған кептіргіштердің, барлық типтегі транспортерлердің, сүзгілердің, тиеу-түсіру құрылғыларының, автоматты карусельді қондырғылардан басқа, барлық типтегі аппараттардың құрылымы мен жұмыс принципі;

електердің түрлері мен оларды ауыстыру тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою тәсілдері.

## **21-параграф. Комбикорм өндірісінің аппаратшысы, 4-разряд**

1007. Жұмыс сипаттамасы:

сусымалы комбикормды түйіршіктеу, түйіршіктерді жармалау және фракциялары бойынша сұрыптаудың технологиялық процесін біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен жүргізу;

комбикорм компоненттері мен белок витаминді қоспаларды тарелкалы дозаторларда дозалаудың, дән шикізатын жармалаудың, мелассирлеудің (сұйық компоненттерді қабылдау, оларды қоймаға тапсыру, қыздыру және өндіріске беру), түрлі өнімдерді шнекті кептіргіште кептірудің, ауылшаруашылық жануарлары мен құстардың әртүрлі түрлері мен жас топтарына арналған байыту қоспаларын өндірудің технологиялық процесін тарелкалы дозаторлармен жарақталған комбикорм зауыттарында жүргізу;

дайын өнім салынған қаптарды, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде тігу;

шикізатты қабылдау, орнын ауыстыру, тазалау және сапасын ескере отырып силостар бойынша таратып бөлу, өнімдер мен шикізатты ыдыстарға салу және түсіріп алу;

жармалауыштардың, сепараторлардың, тұз бен мелға арналған кептіргіштердің, барлық типтегі транспортерлердің, сүзгілердің, тиеу-түсіру құрылғыларының, автоматты карусельді қондырғылардан басқа, барлық типтегі аппараттардың, автоматты карусельді қондырғыларымен жабдықталған желілердегі қапты тігу

машиналарының және күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың жұмысын қадағалау және бақылау, оларға қызмет көрсету;

дәннің силосқа толтырылуы мен одан түсірілуін қадағалау, өлшеудің дұрыстығын, өнім салынған қаптардың стандартты салмағының сақталуын тексеру;

микроэлементтерді, витаминдерді, антибиотиктер мен толтырғыштарды өлшеу, елеу және араластыру;

қызмет көрсететін жабдықтың белгіленген жұмыс режимінің сақталуын қамтамасыз ету, оны реттеу және баптау.

1008. Білуге тиіс:

дәнді шикізатты, комбикорм компоненттері мен белок витаминді қоспаларды тарелкалы дозаторларда дозалаудың, дән шикізатын жармалаудың, мелассирлеудің технологиялық процесі мен схемасы;

дайын өнімді автоматты карусельді қондырғыларда таралаудың тәртібі;

шнекті кептіргіштің, автоматты карусельді қондырғылардың және күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың құрылымы;

өнімнің ассортименті мен сапалық параметрлері;

комбикорм, белокты-витаминді қоспан, премикстер, байыту қоспалары, карбамид концентратын өндіруге арналған шикізат номенклатурасы;

қызмет көрсететін жабдықты жөндеудің тәртібі;

жабдықты қосу мен тоқтатудың тәртібі мен кезектілігі;

жабдықтың жұмысын бақылау әдістері;

үй-жайды газациялауға дайындау тәртібі.

## **22-параграф. Комбикорм өндірісінің аппаратшысы, 5-разряд**

1009. Жұмыс сипаттамасы:

комбикорм компоненттері мен белок витаминді қоспалар мен премикстерді дозалау және араластырудың технологиялық процестерін көлемді дозаторлармен жарақтандырылған комбикорм зауыттарында жүргізу;

сусымалы комбикормды түйіршіктеу, комбикорм өндіруге арналған байыту қоспаларын дайындау процесін технологиялық желілерді жүргізу;

көлемді дозаторларды, түрлі конструкциядағы кептіргіштерді, экструдерлерді баптау, реттеу, жұмысын бақылау және оларға қызмет көрсету;

жабдықтың жұмысын комбикормның берілген рецепті бойынша баптау;

қажетті шикізат есебін жасау;

шығарылатын өнімнің сапасын, жабдыққа түсетін жүктемені және желі жұмысының тиімділігін бақылау;

комбикорм өндірісіндегі технологиялық желілердің өзара үйлесімді жұмысын қамтамасыз ету;

өнімнің шығу нормаларының сақталуын бақылау;  
жетекті ременьдердің, қоршаулардың жай-күйін қадағалау, және олардың уақытында жөнделуін және ұйымдастыру;  
қайта өңделген шикізаттың, шығарылған дайын өнімнің, жемазыққа жарамайтын қалдықтардың есебін жүргізу;  
ауысым журналы мен басқа да құжаттаманы жүргізу;  
комбикорм зауыты жабдықтарын жөндеуге қатысу.  
1010. Білуге тиіс:  
көлемді дозаторлармен жабдықталған комбикорм зауыттарында комбикорм өндірісі процесі технологиясын жүргізу тәртібі;  
комбикормдар мен белок-витаминді қоспалардың, премикстердің компоненттерін дозалаудың технологиялық процесі схемасы;  
комбикорм зауыттары жабдығының құрылымын, оларды тиімді пайдалану жолдары ;  
шикізаттың, дайын өнімнің сапа көрсеткіштері (нормалары);  
комбикорм рецепті;  
жабдыққа түсетін жүктеме нормасын және оны реттеу тәсілдері;  
жабдықты жоспарлы-алдын алу жөндеу жүргізудің тәртібі;  
қайта өңделген шикізатты, дайын өнім шығымы есебінің журналын және басқа да құжаттаманы толтыру тәртібі.

### **23-параграф. Комбикорм өндірісінің аппаратшысы, 6-разряд**

1011. Жұмыс сипаттамасы:  
комбикорм компоненттері мен белок витаминді қоспалар мен премикстерді дозалау және араластырудың технологиялық процестерін таразы дозаторлармен және көп компонентті таразылармен жарақтандырылған комбикорм зауыттарында жүргізу;  
сусымалы комбикормды түйіршіктеу, комбикорм өндіруге арналған байыту қоспаларын дайындау процесін технологиялық желілерді жүргізу;  
көлемді дозаторларды, түрлі конструкциядағы кептіргіштерді, экструдерлерді баптау, реттеу, жұмысын бақылау және оларға қызмет көрсету;  
жабдықтың жұмысын комбикормның берілген рецепт бойынша баптау;  
қажетті шикізат есебін жасау;  
шығарылатын өнімнің сапасын, жабдыққа түсетін жүктемені және желі жұмысының тиімділігін бақылау;  
комбикорм өндірісіндегі технологиялық желілердің өзара үйлесімді жұмысын қамтамасыз ету;  
компоненттерді араластыру мен дозалау процесінің автоматты режимін қамтамасыз ету;



өнімнің шығу нормасын есептеу;

комбикорм зауыты жабдықтарын басқару пультінен немесе қолмен басқару құралының көмегімен қосу және тоқтату.

1012. Білуге тиіс:

таرازы дозаторлармен және көпкомпонентті таразылармен жарақтандырылған комбикорм зауыттарында технологиялық процесті жүргізу мен ұйымдастыру тәртібі, басқару пультінің, бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы;

өнімнің шығу және қалдықтың нормасын есептеудің әдістері;

перфокарталармен жұмыс істеу тәртібі;

комбикорм зауыты жабдығының конструктивтік ерекшеліктері;

қайта өңделетін шикізат пен дайын өнім ылғалдылығының анағұрлым оңтайлы шамасын және оның сапасына қойылатын талаптар.

1013. Техникалық және кәсіптік (арнайы орта, кәсіптік орта) білім талап етіледі.

## **24-параграф. Пакет қалыптаушы машиналардың операторы, 3-разряд**

1014. Жұмыс сипаттамасы:

сусымалы өнім салынған қаптарды массасы 900 - 1200 килограмм пакеттерге салу кезінде пакет қалыптаушы машиналарды басқару;

пакет қалыптаушы машиналардың, тасымалдау механизмдерінің жұмысын автоматы және қол режимдерінде бақылау және оларға қызмет көрсету;

салмаларды өніммен тасымалдау кезінде аккумуляторлы тиегішті басқару және оларды текшелеп жинау;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою, оларды жөндеуге қатысу;

жабдықтың техникалық жай-күйі мен пайдаланылуын, жұмыс аймағы мен қызмет көрсететін жабдықтың санитарлық жағдайын қамтамасыз ету.

1015. Білуге тиіс:

қаптарды пакетке салу технологиясы;

пакет қалыптаушы машиналардың, электр тиегіштің құрылымы мен пайдалану тәртібі;

пакетті көтерудің, орнын ауыстыру мен текшелеп жинау тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықты қосу мен тоқтатудың кезектілігі мен тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысына тән ақауларды, оларды жою тәсілдерін;

еңбекті қорғау, қауіпсіздік техникасы, жұмыс аймағы мен қызмет көрсететін жабдықтың санитарлық жағдайы тәртібі мен нормалары.

## **25-параграф. Пакет қалыптаушы машиналардың операторы, 5-разряд**

1016. Жұмыс сипаттамасы:

сусымалы өнім салынған қаптарды массасы 900 - 1200 килограм пакеттерге салу кезінде пакет қалыптаушы машиналарды басқару;

пакет қалыптаушы машиналардың, стационарлық, тасымалдау механизмдерінің, тығыздау машиналарының, бос тұғырды машинаға беретін автоматы құрылғының, пакеттерді ілмектеу механизмдерінің жұмысын автоматты және қол режимдерінде бақылау және оларға қызмет көрсету;

салмаларды өніммен тасымалдау кезінде аккумуляторлы тиегішті басқару және оларды текшелеп жинау;

машиналардың жекелеген механизмдері мен тораптарын кезеңдеп қарау, тазалау және ағымдық жөндеу;

жабдықты жөндеу ведомостарын жасау;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және жою, оларды жөндеуге қатысу;

жұмыс аймағы мен қызмет көрсететін жабдықтың санитарлық жағдайын қамтамасыз ету.

1017. Білуге тиіс:

қаптарды пакетке салу технологиясы;

пакет қалыптаушы машиналардың, электр тиегіштің құрылымы мен пайдалану тәртібі;

пакетті көтерудің, орнын ауыстыру мен текшелеп жинау тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықты қосу мен тоқтатудың кезектілігі мен тәртібі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысына тән ақауларды, оларды жою тәсілдері;

автоматты басқару элементтерін реттеу тәртібі;

машинаны және таптауыш машинаны жүктің бір түрінен екіншісіне қайта баптау тәсілдерін;

слесарь және электрслесарь ісі негіздері.

## **26-параграф. Ұн тарту өндірісінің аппаратшысы, 2-разряд**

1018. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді және тарту өнімдерін металломагнитті қоспалардан тазарту процесін оларды электромагнитті сепараторларда, магнитті колонкаларда ұстау жолымен тазарту процесін жүргізу;

тартуға келіп түсетін дәндер мен қауыздау өнімдерінің жылжу жылдамдығы мен қабат қалыңдығын реттеу;

дайын өнім салынған қаптарды, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде бекітілгеннен басқа, түрлі типтегі қапты тігу машиналарында тігу;

магнитті қондырғылардың, желдеткіштердің, циклондардың, қапты тігу машиналарына қызмет көрсету, жұмысын бақылау және қадағалау;  
таңбалау белгілерін тігу;  
қапты тігу машиналарына жіп өткізу;  
магниттік қорғау қондырғыларын металдан тазарту;  
металл магнитті қоспаларды жинау және зертханаға тапсыру;  
аспирационды және басқа да коммуникациялар мен жабдықтарды шикізат пен дайын өнім қалдығынан тазарту;  
қызмет көрсететін жабдықты қосу және ажырату, оның жұмысындағы ақауларды жою;  
тазартуға келіп түсетін өнімнің жылжу жылдамдығы мен қаба қалыңдығын реттеу;  
жабдық пен бөлшектерді тазарту, майлау және жуу;  
үй-жайды газациялауға дайындауға қатысу.

1019. Білуге тиіс:

ұн тарту зауыттарында шикізат пен дайын өнімді металл магнитті қоспалардан тазарту тәртібі;  
дайын өнім салынған қаптарды таңбалау және тігу тәртібі;  
шикізатты тасымалдау, қарапайым механизмдерде сепарациялау, жармалаудың тәртібі;  
магнитті қондырғылардың, желдеткіштердің, циклондардың, қап тігу машиналары мен күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың жұмыс принципі;  
магнитті жабдықтың жүк көтеру нормалары;  
жабдықтарды шикізат пен дайын өнім қалдығынан тазарту тәсілдері;  
майлау жүйесі мен қолданылатын жанар-жағармай материалдары.

## **27-параграф. Ұн тарту өндірісінің аппаратшысы, 3-разряд**

1020. Жұмыс сипаттамасы:

дәндерді тартуға дайындаудың (дән массасын қоспалардан тазарту, дәннің бетін "Құрғақ" тәсілмен тазарту, жарма дақылдарын гидротермиялық өңдеу), дәнді, жарма, бұршақ, майлы дақылдарды тарту, тарту өнімдерін елеу процестерін біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен жүргізу;

қауыздау және жарма өнімдерін сұрыптау, жарманы таспалы конвейерлі кептіргіштерде кептіру;

дайын өнім салынған қаптарды, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде бекітілген басқа, түрлі типтегі қапты тігу машиналарында тігу ;

жарма сұрыптау машиналарының, таспалы конвейерлі кептіргіштердің, транспортердің, сүзгілердің, желдеткіштердің, аспирационды қондырғылардың,

коммуникациялардың, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде орнатылған қап тігу машиналарының барлық түрлерінің және күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың жұмысын қадағалау және бақылау, оларға қызмет көрсету;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен бақылау және қадағалау;

дайын өнім салынған қаптардың стандартты салмағының сақталуын тексеру; елеуіштерді ауыстыруға және керуге қатысу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын баптау және реттеу;

өнімнің үздіксіз және біркелкі берілуін қамтамасыз ету;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және оны жоюға қатысу.

1021. Білуге тиіс:

дәнді тазарту мен тартудың, жармады өнімдерді елеу мен байытудың гидротермиялық өңдеудің, елеудің және қауыздаудың тәртібі;

дайын өнім салынған қаптарды таңбалау және автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде тігу тәртібі;

дайын өнімді автоматты карусельді қондырғылардан басқа барлық типтегі аппараттарда таралудың тәртібі;

жарма сұрыптау машиналарының, таспалы конвейерлі кептіргіштерің, транспортерлердің, сүзгілердің, желдеткіштердің, аспирационды қондырғылардың, коммуникациялардың, автоматты карусельді қондырғылармен жабдықталған желілерде орнатылған қап тігу машиналарының барлық түрлерінің және күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтардың құрылымы мен пайдалану тәртібі;

елеуіштердің түрлері;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау мен жою тәсілдері

## **28-параграф. Ұн тарту өндірісінің аппаратшысы, 4-разряд**

1022. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді және оның өнімдерін пневмотранспорт және желдеткіш қондырғыларын пайдалана отырып тасымалдау, дәнді тартуға дайындаудың (дән массасын қоспалардан тазарту, дәннің бетін "Құрғақ" тәсілмен тазарту, жарма дақылдарын гидротермиялық өңдеу) және обойлы ұн тарту зауыттарындағы дәннің тартылған өнімдерін елеу процестерін жүргізу;

дәнді тазарту, үлесті салмағы бар қоспалардан айыру, дәнді жуу машиналарында ылғалдау, жарма мен дунстарды байыту, сұрыпты ұн тарту зауыттарындағы автоматты карусельді қондырғыларда қаптарға таралудың технологиялық процесін жүргізу;

ұн тарту зауыттарындағы дән тазалау машиналары мен рассевтердің, жуу, елеуішпен елеу машиналарының, сығымдау колонкаларының, тұндырғыштардың, кондиционерлердің, автоматты карусельді қондырғылары мен күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтың жұмысын бақылау және оларға қызмет көрсету;

дән тазарту бөлімі мен қалдықтар цехының қамбаларын тазалау;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын баптау және реттеу;

өнімнің үздіксіз және біркелкі берілуін қамтамасыз ету;

қызмет көрсететін жабдықты қосу және тоқтату;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысындағы ақауларды анықтау және оны жоюға қатысу.

1023. Білуге тиіс:

дәнді және оны қайта өңдеу өнімдерін тасымалдау процесі;

обойлы ұнтарту зауыттарындағы технологиялық процестің мәнін және дәнді тартуға дайындау және елеу схемасы;

дәнді "Ылғалды" және "Құрғақ" тәсілмен тазартудың технологиялық процесі;

сұрыпты ұн тарту зауыттарында дәнді тартуға дайындау және тартылған өнімді байытудың схемасы;

автоматты карусельді қондырғыларда өнімді қапқа таралудың тәртібі;

елеуіштерді ауыстырудың тәртібі және олардың нөмірі мен түрлері;

пневмотранспорт және желдеткіш қондырғыларын пайдалану тәртібі;

дән тазалау машиналары мен рассевтердің, жуу, елеуішпен елеу машиналарының, сығымдау колонкаларының, тұндырғыштардың, кондиционерлердің, автоматты карусельді қондырғылары мен күрделілігі жағынан ұқсас басқа да жабдықтың құрылымы мен жұмыс принципі;

қайта өңделетін дәннің үлгілері;

дәннің, дайын өнімнің, қалдықтардың сапалық көрсеткіштері (нормалары);

қызмет көрсететін жабдықты жөндеу тәртібі;

жабдықты қосу мен тоқтатудың тәртібі мен кезектілігі;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын бақылау әдістерін және ақауларды анықтау мен жою тәсілдері.

## **29-параграф. Ұн тарту өндірісінің аппаратшысы, 5-разряд**

1024. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді тартуға дайындаудың (дән ауамен баптау, тарту партияларын дайындау), дәнді обойлы, қауызын жұлу, бір және екі сұрыпты тарту зауыттарындағы тарту түріне

қарай білікті станоктарда уату, тартудың барлық түріндегі зауыттарда дәнді уату өнімдерін елеудің технологиялық процесін жүргізу және обойлы ұн тарту зауыттарындағы дәннің тартылған өнімдерін елеу процестерін жүргізу;

дәнді тазарту обойлы, қауызын жұлу, бір және екі сұрыпты тарту машиналарының, тартудың барлық түріндегі зауыттарда рассевтердің, бидай мен қара бидай дәнін обойлы, қауызын жұлу, бір және екі сұрыпты тарту диірмендерінің жұмысын бақылау, реттеу және оларға қызмет көрсету;

дәнді тартуға дайындау, дәнді уату мен тартылған өнімді елеудің сапасын, жабдыққа түсетін жүктемені және машиналардың жұмыс тиімділігін бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, зертхана талдауы бойынша және органолептикалық бақылау;

дән тазалау, тарту және шығару бөлімдері жабдықтары жұмысының өзара үйлесімін қамтамасыз ету;

дайын өнімнің шығу нормасын қамтамасыз ету және сақталуын бақылау;

өнім шығымының нормасын есептеу;

жетекті ременьдердің, қоршаулардың жай-күйін қадағалау және оларды уақытында жөндеуді ұйымдастыру;

жарма зауытының жабдығын іске қосу және тоқтату;

техникалық құжаттаманы жүргізу;

елеуіштерді ауыстыруға және керуге қатысу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын баптау және реттеу;

жұмыс зоналары мен қызмет көрсететін жабдықтың қалыпты санитарлық жағдайын қамтамасыз етуді ұйымдастыру;

бидай мен қара бидай дәнін обойлы, қауызын жұлу, бір және екі сұрыпты тарту зауыттарында жұмысшылар бригадасына басшылық ету.

1025. Білуге тиіс:

бидай мен қара бидай дәнін обойлы, қауызын жұлу, бір және екі сұрыпты тарту зауыттарында технологиялық процесті жүргізу тәртібі;

дәнді тартуға дайындау, дәнді уату мен оны ұн етіп тарту схемасы;

ұн тарту зауыттарындағы жабдықтың құрылымын, оны тиімді пайдалану жолдары;

дәннің технологиялық қасиеттері;

дән ылғалының барынша оңтайлы шамасын және дән типтерін өңдеу режимдері;

жабдыққа түсетін жүктемені нормалары мен оларды реттеу тәсілдерін;

жоспарлы-алдын ала жөндеу жүргізудің тәртібі;

өңделген дәннің және дайын өнімнің шығымы есебін жүргізудің тәртібі.

### **30-параграф. Ұн тарту өндірісінің аппаратшысы, 6-разряд**

1026. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді тартуға дайындаудың және дәнді ерекше күрделі жабдықта: бидайды көп сұрыпты (нан пісіруге тарту, қатты және жұмсақ жоғары шыны түріндегі бидайды макарон өнеркәсібіне арнап тарту) тарту зауыттарының диірмендері мен жоғары өнімді жабдық кешенімен жарақтандырылған ұн тарту зауыттары мен диірмендерінде уатудың технологиялық процесін жүргізу;

дән тазалау жабдығын, вальцілі станоктар мен басқа да ерекше күрделі жабдықты басқару пультінен бақылау және оларға қызмет көрсету;

технологиялық процесс барысын, дәнді қайта өңдеуге дайындаудың сапасын, бақылау, уатудың белгіленген режимдерінің сақталуын, жабдыққа түсетін жүктемені бақылау;

қызмет көрсететін жабдықты, пневматикалық транспорт пен аспирации жүйелерін реттеу және баптау;

өнімнің шығым нормасын есептеу;

дайын өнімнің шығым нормасының сақталуын бақылау және қамтамасыз ету;

жабдықты басқару пультінен немесе қолмен басқару құралының көмегімен іске қосу және тоқтату;

техникалық құжаттаманы жүргізу;

елеуіштерді ауыстыруға және керуге қатысу;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын баптау және реттеу;

жұмыс зоналары мен қызмет көрсететін жабдықтың қалыпты санитарлық жағдайын қамтамасыз етуді ұйымдастыру;

бидайды көп сұрыпты тарту зауыттарында жұмысшылар бригадасына басшылық ету.

1027. Білуге тиіс:

бидайды жоғары өнімді жабдық кешенімен жарақтандырылған көп сұрыпты тарту зауыттарында тартудың технологиялық процесін ұйымдастыру және жүргізу тәртібі;

басқару пульті мен бақылау-өлшеу аспаптарының құрылымы мен қызмет көрсету тәртібі;

ұн тарту зауыттары жабдықтарының конструктивті ерекшеліктері мен оны тиімді пайдалану жолдары;

жабдықты басқару пультінен немесе қолмен басқару құралының көмегімен іске қосу және тоқтатудың тәртібі мен кезектілігі;

ұн тарту жабдығының жұмысын бақылау әдістерін және оның ақауларын анықтау мен жою тәсілдері;

дайын өнімнің шығымын есептеу тәртібі.

1028. Техникалық және кәсіптік (арнайы орта, кәсіптік орта) білім талап етіледі.

### **31-параграф. Элеваторды басқару пультінің операторы, 4-разряд**

1029. Жұмыс сипаттамасы:

дәнді теміржол вагондары мен автомобиль көлігінен қабылдаудың технологиялық процесін технологиялық маршруттарын элеваторды басқару пультінен теру жолымен жүргізу;

дән мен тарту өнімдерін автоматы таразыларда өлшей отырып босату, дәннің орнын ауыстыру;

қашықтықтан басқарылатын, автоматизация құралдарын, бақылау және дабыл аппаратурасының жұмысын бақылау, қызмет көрсету және жөндеу мен баптауға қатысу;

дән мен тартылған өнімдерді қабылдау және босату құжаттарын жүргізу;

силостарды өніммен толтыру, өнімді ұн тасушы көлікке босату есебін жүргізу дозаторлардың жұмыс режимін реттеу;

өнімнің транспортерлерге біркелкі берілуін қамтамасыз ету;

қоймаға келіп түскен өнімнің салмағын сұрыптауға жол бермей есепке алу;

таразаның жұмысын кезеңдеп тексеру;

қызмет көрсететін жабдықтың тиісті техникалық жағдайын қамтамасыз ету.

1030. Білуге тиіс:

астық өнімін элеватор мен қоймада орналастыру мен қозғаудың технологиялық схемасы;

аспирационды желілер мен қондырғылардың схемасы;

басқару пультінің кинематикалық схемасы;

технологиялық, көтеру-тасымалдау, аспирационды қондырғылардың, эрозольтранспорт желісінің пульттен басқару режимін ескергендегі нысанын, жұмыс принципі мен құрылымы;

жабдықтың жұмысындағы ықтимал ақауларды, оларды анықтау және жою тәсілдері ;

астықты тасымалдаудың оңтайлы технологиялық маршруттарын таңдау тәртібі және қосу кезектілігі;

элеватор мен қоймадағы технологиялық процестерді ұйымдастыру мен жүргізу тәртібі.

## **17-тарау. Эфир – май өндірісі жұмыстарына арналған разрядтар бойынша жұмысшы кәсіптерінің тарифтік-біліктілік сипаттамалары**

### **1-параграф. Эфир майлары шикізатын ферментациялау аппаратшысы, 3-разряд**

1031. Жұмыс сипаттамасы:

эфир майлары шикізаты ферменттеу процесін ферментатор-аппараттарда біліктілігі анағұрлым жоғары аппаратшының басшылығымен жүргізу;



шикізатты консервілеу үшін аппараттарға салу;

ферментатор-аппараттарға тұзды ерітінді беру, массаны араластыру, қыздыру, ерітіндіні байпас арқылы қайта айдау, массаны гидродистилляцияға беру;

шикізатты, консервілеу аппараттарын, бактарды, насостарды, көлкі құралдарын сақтауға арналған алаңға қызмет көрсету;

жабдықтың жұмысын қадағалау;

аппараттарды толтыру, қосу, тоқтату және жуу.

1032. Білуге тиіс:

эфир майы шикізатын ферменттеудің технологиялық процесі;

пайдаланылатын шикізат ассортиментін және оның қасиеттері;

эфир май шикізатын сақтаудың тәртібі мен тәсілдерін; қызмет көрсететін жабдықтың жұмыс принципі.

## **2-параграф. Эфир майлары шикізатын ферментациялау аппаратшысы, 4-разряд**

1033. Жұмыс сипаттамасы:

эфир майлары шикізатын ферменттеу процесін бос күйінде хош иісті заттардың жиналуы және бөлінуі үшін ферментатор-аппараттарда ас тұзы ерітіндісімен жүргізу;

тұзды ерітіндіні түзеріткіштерде дайындау;

шикізатты қабылдау;

келіп түскен шикізат есебін жүргізу;

талап етілетін концентрациядағы ерітіндіні дайындауға қажетті ас тұзын есептеу;

технологиялық нұсқаулықта көзделген технологиялық режимді ұстау;

шикізаттың келіп түскен уақытына және оның сапасына қарай ферментациялау шарттарын сақтау, ферментациялау процесінің басталуы мен аяқталуын бақылау;

шикізат массасындағы температура режимдерін бақылау;

технологиялық журналды жүргізу.

1034. Білуге тиіс:

эфир майы шикізатын ферменттеу технологиясы;

жабдықтың белгіленген режимнен ауытқу себептерін және оларды жою тәсілдері;

қызмет көрсететін жабдықтың құрылымы;

шикізаттың және өнімнің сапасына қойылатын талаптар.

## **3-параграф. Эфир майларын өңдеу аппаратшысы, 3-разряд**

1035. Жұмыс сипаттамасы:

эфир майын өңдеу процесін бірнеше кезекті сатыларда жүргізу (тұндыру, фазаларды бөлу, кептіру, сүзу);

дайын майды жинағышқа құю және тараға өлшеп орау;

шикізат пен дайын өнімнің деңгейлерін өлшеу, есебін алу;

сынама алу және талдауға тапсыру;  
 технологиялық журналды жүргізу;  
 тұндырғыштарға, бөлу воронкаларына, кептіру және сүзу қондырғыларына қызмет көрсету;

қызмет көрсететін жабдықтың жұмысын бақылау.

1036. Білуге тиіс:

эфир майын өңдеу технологиясы;

эфир майын өңдеу процестерін реттеу тәртібі;

эфир майларының ассортиментін, олардың физикалық-химиялық қасиеттері;

эфир майларының сапасына қойылатын талаптар.

## 18-тарау. Жұмысшы кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші

1037. Жұмысшы кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші (51-шығарылым) БТБА-ға қосымшада көрсетілген.

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

## Жұмысшылар кәсіптерінің алфавиттік көрсеткіші

р/с №	Кәсіптердің атаулары	Р а з р я д диапазоны	Беті
1	2	3	4
Алкогольді және алкогольсіз өнімдердің өндірісі			
1.	Ашытқы жасау аппаратшысы	3	4
2.	Ашыту процесінің аппаратшысы	3-6	4
3.	Дегоржер	5	7
4.	Жеміс ашытқысы мен шырындарды өңдеуші	1-5	8
5.	Каптажшы	3	12
6.	Коньяк өндірісінің аппаратшысы	3-5	13
7.	Коньяк спиртін және коньяктарды өңдеуші	2-5	14
8.	Көпіргіш шараптарды дайындаушы	2-4	17
9.	Купаждаушы	4-5	20
10.	Қоректендіргіш ерітінді дайындаушы	2	21
11	Қоректендіру ортасын жасау аппаратшысы	3-4	21
12.	Құрғақ сыра ашытқысын дайындаушы	2-3	22
13.	Меласса суслосын дайындаушы	3	24
14.	Морс дайындаушы	2	24
15.	Ремюер	5	25

16.	Спирт айдау және ректификациялау аппаратшысы	4-6	25
17.	Спиртті денатураттаушы	3	28
18.	Суды өңдеуші	2-4	28
19.	Сыра жасау өндірісіндегі сүзгі желісінің операторы	4-6	30
20.	Сірке суын өндіру аппаратшысы	4-5	32
21.	Сірке суын өңдеу және купаждау аппаратшысы	4	34
22.	Уыт өндіруші	3-6	34
23.	Шампан өндірісінің аппаратшысы	4-5	37
24.	Шарап жасаудағы қалдықтарды өңдеуші	2-4	38
25.	Шарап материалдары мен шараптарды өңдеуші	2-5	40
26.	Шарап шикізатын өңдеуші	1-4	43
Ас тұзын өндіру және өндірісі			
27.	Бассейндерде тұзды үймелеуші	4	46
28.	Бассейндерді дайындаушы	2-4	46
29.	Вальцілі станоктардың машинисі	2-4	47
30.	Көлде тұз өндіру агрегаттарының машинисі	3; 5	49
31.	Көлдегі жол жұмысшысы	3-5	50
32.	Механикалық таптауыш машинисі	4	52
33.	Рапо айдаушы-моторшы	4	52
34.	Тұз жинау комбайнының машинисі	3-6	53
35.	Тұз комбайнындағы құбыршы	2	55
36.	Тұз комбайнының машинисі	4-6	55
37.	Тұзды байыту қондырғысының аппаратшысы	3-4	57
38.	Тұзды байыту қондырғысының машинисі	3; 5	58
39.	Тұзды су өндіру ұңғымаларының операторы	2-6	58
40.	Тұзды суды химиялық тазарту реакторшысы	4	63
41.	Тұздың буын кетіруші	4	64
Кондитерлік өндіріс			
42.	Белок массаларын дайындаушы	2-5	65
43.	Бисквиттер жасаушы	1-5	67
44.	Бұлғағыш машинаның машинисі	2-3	70
45.	Вафли жасаушы	1-4	71
46.	Глазурлаушы	1-4	73
47.	Драже жасаушы	2-4	75
48.	Инверт шәрбатын дайындайтын аппаратшы	4	76
49.	Карамель жасаушы	1-5	77
50.	Кэмпиттер жасаушы	1-5	80
51.	Коагулятты ағартушы	4	85
52.	Кондитер	1-6	85
53.	Кондитер өнімдеріне себелеуші	1-2	89
54.	Мармелад-пастила өнімдерін жасаушы	1-5	90

55.	Мүк жидегін домалатушы	1-3	94
56.	Пектин коагулирлеуші	3	95
57.	Пектин сығындысын қупаждаушы	4	95
58.	Пектинді экстрагирлеуші	4	96
59.	Рецептура жасаушы	2-4	96
60.	Сағыз өндіру желісінің операторы	3-5	97
61.	Таблеткалар жасаушы	3-4	99
62.	Ұн және түйірлер өндіру желісінің операторы	5	101
63.	Формалағыш-орағыш жартылай автоматтың машинисі	4	101
64.	Халва илеуші	1; 4	102
65.	Шәрбатты бояушы	2	102
66.	Шикі пектинді өңдеу жөніндегі аппаратшы	5	103
67.	Шоколад жасаушы	1-5	103
68.	Шоколад массасын дайындау желісінің операторы	4-5	105
69.	Шоколад өңдейтін машиналардың машинисі	3-5	107
Консерві өндірісі			
70.	Асептикалық консервілеу аппаратшысы	4-5	108
71.	Глазурленген жемістерді дайындаушы	2-3	108
72.	Жабу машинасының машинисі	3-5	110
73.	Консерві банкаларын эксгаустирлеуші	2	112
74.	Консервілерді зарарсыздандыру аппаратшысы	2; 4-6	112
75.	Консервілеу өнімдерін салушы-құюшы	1-3	115
76.	Көкөністерді тұздаушы	2-3	117
77.	Көкөністерді фарштаушы	2	118
78.	Таратып құю-толтыру автоматтарының машинисі	3-5	118
79.	Томат-шырын агрегатының аппаратшысы	4	119
Крахмал-сірне өндірісі			
80.	Белок заттарын термиялық коагуляциялау аппаратшысы	4	120
81.	Гидроциклоншы	3-5	121
82.	Глютенді тұндыру аппаратшысы	2	122
83.	Декстрин алу аппаратшысы	2; 4-5	123
84.	Дымқыл крахмал алу аппаратшысы	5	125
85.	Жүгері майын алу аппаратшысы	5	126
86.	Крахмал агрегатының аппаратшысы	3-4	126
87.	Крахмал сүтін гидролиздеу аппаратшысы	4-5	128
88.	Крахмал сүтін дайындаушы	3-4	128
89.	Крахмалды тазарту аппаратшысы	2-4	129
90.	Құрғақ жем-азық алу аппаратшысы	4	130
91.	Құрғақ крахмал алу аппаратшысы	5	130
92.	Қышқылдандырылған крахмал дайындау аппаратшысы	3	131
93.	Саго жармасын жасаушы	3	132
94.	Үккіш машинаның машинисі	3-4	133

95.	Флотаторшы	2	133
96.	Шәрбаттарды алу аппаратшысы	5	134
97.	Шәрбаттарды майсыздандыру аппаратшысы	2	135
Қант өндірісі			
98.	Диффузия шырынын дефекосатурациялау аппаратшысы	3-6	136
99.	Ионитті қондырғы операторы	4	138
100.	Қант клерлеуші	2-3	139
101.	Қант өндірісіндегі басқару пультінің операторы	3-6	140
102.	Қызылша кесуші	2; 4	142
103.	Сынама іріктеу қондырғының операторы	3	143
104.	Утфелді қайнату аппаратшысы	2; 4-6	144
Май-тоңмай өндірісі			
105.	Ағарту топырағын өндіру қондырғысының аппаратшысы	4	146
106.	Аппаратшы-комплекторшы	4	147
107.	Бояушы ерітінділерді жасаушы	3	147
108.	Вакуум-кептіру қондырғысының аппаратшысы	5	148
109.	Генераторшы	5-6	149
110.	Гидраттау аппаратшысы	3; 5	151
111.	Гидрогенизаторшы	4-6	152
112.	Глицеринді ион алмастырып тазалау апаратшысы	5-6	154
113.	Дезодорациялау аппаратшысы	4	157
114.	Жуу заттары қоспасын жасаушы	4	157
115.	Жуу заттарының негізін дайындаушы	3	158
116.	Катализаторшы	3-4	158
117.	Кулинарлық және кондитерлік майларды жасау аппаратшысы	4	160
118.	Қуырушы	4-5	160
119.	Ланолинші	4	162
120.	Май негіздерін темперирлеуші	3	162
121.	Майларды ыдырату аппаратшысы	3-6	163
122.	Майлылығы жоғары эмульсияларды жасау аппаратшысы	3-4	165
123.	Майонез жасау жөніндегі аппаратшы	3-4	166
124.	Майшам жасаушы	2-3	167
125.	Маргарин өндіру желісінің операторы	5	169
126.	Регенераторшы	4	169
127.	Сабын қайнататын аппаратшы	4-6	170
128.	Сабын өндіру желісінің операторы	4	172
129.	Саломасты қайнатушы	3	173
130.	Соапстокты өңдеуші	2-3	173
131.	Сутегін алушы	5-6	174
132.	Фосфатидтерді алу аппаратшысы	3-4	176
133.	Фризерші	3	177

134.	Эмульгатор жасау аппаратшысы	3-4	178
135.	Этаноламинді қондырғы аппаратшысы	3-4	179
Нан пісіру-макарон өндірісі			
136.	Ағынды-автоматты желілердің операторы	5-6	181
137.	Ашытқы жасаушы	2-4	182
138.	Жидіту агрегатының машинисі	2-3	183
139.	Қамыр жасаушы	2-5	184
140.	Қамыр кесетін машиналардың машинисі	2-4	186
141.	Қамырды формалаушы	3-4	187
142.	Макарон өнімдерінің жартылай дайын өнімдерін престоуші	4	187
143.	Металл формалары мен табақтарды полимерлеуші	4	188
144.	Нан өнімдерін қатарлаушы	2-3	189
145.	Нан өнімдерін формалаудың ағынды желілерінің машинисі	4	189
146.	Наубайшы	2-5	190
147.	Наубайшы-шебер	4-6	193
148.	Өндірістік пештерде от жағушы	2-5	194
149.	Пруфер машинисі	2-3	195
150.	Табақтарды тазалау және майлау машинасының машинисі	3	196
151.	Тізу машиналарының машинисі	1-3	196
152.	Ұзын түтікті макарондарды кептіруші	4	197
153.	Ұйытушы	4-5	197
154.	Шикізатты ыдыссыз сақтау қондырғысының операторы	4-5	198
Парфюмерлік-косметика өндірісі			
155.	Косметикалық заттарды жасайтын аппаратшы	4-5	199
156.	Косметикалық массаны біліктеуші	3	200
157.	Косметикалық массаны пісіруші	3-5	201
158.	Парфюмерлік композициялар мен сұйықтарды жасайтын аппаратшы	3-5	203
159.	Пенальді косметиканы қалыптаушы	3	205
Сауда және қоғамдық тамақтану			
160.	Азық-түлік емес тауарларды сатушы	3-5	206
161.	Азық-түлік тауарларын сатушы	2-4	207
162.	Ас үй жұмысшысы	2	210
163.	Аспаз	2-6	211
164.	Бақылаушы-кассир	2-4	214
165.	Балалар тағамының аспазы	5	216
166.	Бармен	4-5	217
167.	Буфетші	3-5	219
168.	Даяшы	3-5	221
169.	Ет шабушы	3	223
170.	Сауда және тоназытқыш жабдығы жөніндегі электр механигі	3-6	223
171.	Сусындарды жасаушы	3-4	229
172.	Сүт коктейлдерін жасаушы	3	230

173.	Тамақ жартылай фабрикаттарын жасаушы	1-5	231
174.	Тауарды қабылдаушы	2	235
175.	Тауарларды жинақтаушы	2	235
176.	Ыдыс жуушы	1-2	235
Тамақ концентраттары өндірісі			
177.	Бу мен суды термиялау агрегатының аппаратшысы	4	236
178.	Жуу-тазалау агрегатының операторы	4	237
179.	Қуыру аппаратының операторы	5	237
180.	Өскіндерді бөлу машинасының операторы	2	238
181.	Сояны дезодораттаушы	3	238
182.	Ферментаторшы	4	239
Темекі-махорка және ферментациялық өндіріс			
183.	Ағынды-автоматтандырылған темекі өндіру желісінің баптаушысы	5-7	240
184.	Ағынды-автоматтандырылған темекі өндіру желісінің операторы	5-6	242
185.	Ағынды-автоматтандырылған темекі өңдеу желісінің машинисі	4	242
186.	Ағынды-механикаландырылған темекі-шылым желісі мен машиналарының машинисі	2-4	244
187.	Біліктеуші	2	246
188.	Жабдықты тазалаушы	3	247
189.	Жармалау машинасының машинисі	3	247
190.	Иісті махорка мен темекіні бөліп салушы	2	248
191.	Иісті махорка мен темекіні жасаушы	2	248
192.	Кесу машиналары виброелегінің машинисі	2	249
193.	Махорка қиқымын кептіруші	3	249
194.	Махорка тозаңын престоуші	2	250
195.	Махорка толтырушы машинаның машинисі	2-3	250
196.	Махорка шикізатын ылғалдаушы	2	251
197.	Пневматикалық қондырғы машинисі	2	252
198.	Реттеуші машинист	5-6	252
199.	Себуші	2	254
200.	Сигар жапырағын сұрыптаушы	2	254
201.	Сигар жасаушы	2-3	255
202.	Темекі асты ряднасын престоуші	2	256
203.	Темекі бұйымдарын сұрыптаушы	2	257
204.	Темекі жапырағын жайып салушы	2	257
205.	Темекі кесу машинасының машинисі	4-5	258
206.	Темекі купаждаушы	4-6	258
207.	Темекі шикізатын ылғалдаушы	3-4	259
208.	Темекіні бөліп салушы	1	260
209.	Темекіні қопсытушы	2	261
210.	Темекіні сұрыптаушы	2-4	261
211.	Темекіні үздіксіз ферменттеу желісінің машинисі	4	264

212.	Темекіні ферменттеуге дайындау желісінің машинисі	2-4	264
213.	Темекінің вагонды партияларын құрастырушы	3	266
214.	Фарматура мен қалдықты елеуші	2	267
215.	Ферментациялау камераларын тиеуші-түсіруші	4	267
216.	Ферментациялау өндірісіндегі темекі сұрыптаушы	2-3; 5	267
217.	Фильтр жасау машинасының машинисі	2-3	270
218.	Хош иістендіруші	2	271
Уытты тамыр өндіру және қайта өңдеу			
219.	Нығыздау машинисі	3	271
220.	Уытты тамырды қабылдаушы	5	272
221.	Уытты тамырды іріктеуші	4-5	273
Шай өндірісі			
222.	Кірпіш шайды престеуші	2-4	274
223.	Лао-чаны булаушы	3	275
224.	Лао-чаны үлестеп бөлуші	2	276
225.	Тақта шайды престеуші	3	276
226.	Фиксационды машиналардың машинисі	5	277
227.	Шай жәшіктерін жасаушы	2-4	277
228.	Шай қақтау машиналарының машинисі	2-4	278
229.	Шай қақтау-фиксационды машиналардың машинисі	5	280
230.	Шай ширату машинасының машинисі	4-5	280
231.	Шайды кептіру машинасының машинисі	4-5	281
232.	Шайды купаждаушы	3-5	283
233.	Шайды қайта өңдеу желісінің операторы	4-5	284
234.	Шайды суырушы	1	286
235.	Шайды сұрыптаушы-бөлшектеуші	4-5	286
236.	Шайды ферменттеуші	4	287
237.	Шөмелеуші	1-2	288
Элеватор, ұн тарту-жарма және комбикорм өндірісі			
238.	Аэрозоль көлігі желілерінің машинисі	4	289
239.	Дезинсекциялау қондырғысының операторы	4-5	289
240.	Дәнді өңдеу аппаратшысы	2-6	291
241.	Дәнді тиеу-түсіру машиналарының машинисі	2-5	295
242.	Диірменші	3-4	298
243.	Жарма өндірісінің аппаратшысы	2-6	299
244.	Комбикорм өндірісінің аппаратшысы	2-6	303
245.	Пакет калыптаушы машиналардың операторы	3; 5	308
246.	Ұн тарту өндірісінің аппаратшысы	2-6	310
247.	Элеваторды басқару пультінің операторы	4	315
Эфир майы өндірісі			
248.	Эфир майлары шикізатын ферментациялау аппаратшысы	3-4	316
249.	Эфир майларын өңдеу аппаратшысы	3	317



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