

## **Об утверждении профессионального стандарта "Производство колбасных изделий и мясных деликатесов"**

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 14 февраля 2025 года № 51

В соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт "Производство колбасных изделий и мясных деликатесов".

2. Департаменту агропродовольственных рынков и переработки сельскохозяйственной продукции Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) направление электронной копии настоящего приказа в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан" Министерства юстиции Республики Казахстан для включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра сельского хозяйства Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

*Министр*

*А. Сапаров*

**"СОГЛАСОВАН"**

Министерство труда и  
социальной защиты населения  
Республики Казахстан

Утвержден приказом

## **Профессиональный стандарт "Производство колбасных изделий и мясных деликатесов"**

### **Глава 1. Общие положения**

1. Область применения профессионального стандарта: профессиональный стандарт "Производство колбасных изделий и мясных деликатесов" (далее – профессиональный стандарт) разработан в соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и устанавливает требования к

формированию образовательных программ, в том числе обучения персонала на предприятиях, признания профессиональной квалификации работников и выпускников организаций образования и решений широкого круга задач в области управления персоналом в организациях и на предприятиях.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;

2) квалификация – степень подготовки работника к качественному выполнению конкретных трудовых функций;

3) навыки – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком;

4) трудовая функция – набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач процесса труда;

5) профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения;

6) профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности;

7) компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

8) умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) КС – квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, разработанный и утвержденный в соответствии с подпунктом 16-1) статьи 16 Трудового кодекса Республики Казахстан (далее – Трудовой Кодекс);

2) ЕТКС – единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, разработанный и утвержденный в соответствии с подпунктом 16-1) статьи 16 Трудового кодекса;

3) НАССР – анализ рисков и критические контрольные точки;

4) СанПиН – санитарно-эпидемиологические правила и нормы;

5) ОРК – отраслевая рамка квалификаций;

6) ТиПО – техническое и профессиональное образование;

7) НКЗ – Национальный классификатор занятий Республики Казахстан;

8) ОКЭД – общий классификатор видов экономической деятельности.

## Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: "Производство колбасных изделий и мясных деликатесов".

5. Код профессионального стандарта: С10110098

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

10. "Производство продуктов питания";

10.1 "Переработка и консервирование мяса и производство мясной продукции";

10.13 "Производство продуктов из мяса и мяса сельскохозяйственной птицы";

10.13.0 "Производство продуктов из мяса и мяса сельскохозяйственной птицы".

7. Краткое описание профессионального стандарта, включающее общую характеристику вида трудовой деятельности: профессиональный стандарт устанавливает общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда для профессий в сфере переработки сельскохозяйственной продукции.

8. Перечень карточек профессий, входящих в данный профессиональный стандарт с указанием их названий по НКЗ и квалификационных уровней в соответствии с ОРК:

Фаршемесильщик	3 уровень ОРК
Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 3,4 разряды	2 уровень ОРК
Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 5,6 разряды	3 уровень ОРК
Оператор производства колбасных изделий	3 уровень ОРК
Составитель фарша, 4,5 разряды	2 уровень ОРК
Составитель фарша, 6 разряд	3 уровень ОРК
Формовщик колбасных изделий, 1,2,3 разряды	2 уровень ОРК
Формовщик колбасных изделий, 4,5 разряды	3 уровень ОРК
Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)	4 уровень ОРК
Технолог по консервированию пищевых продуктов	5 уровень ОРК

## Глава 3. "Карточки профессий"

9. Карточка профессии "Фаршемесильщик"	
Код:	7511-9-065
Код группы:	7511-9
Наименование профессии:	Фаршемесильщик
Уровень квалификации по ОРК:	3
подуровень квалификации по ОРК:	

Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:			
Уровень профессионального образования	Уровень образования: общее среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов или производство консервов и пищевых концентратов или технология производства пищевых продуктов	Квалификация:
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности	Производит перемешивание подготовленного фарша на куттере		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Прием и взвешивание фарша 2. Обработка фарша на куттере	
Трудовая функция 1: Прием, взвешивание и перемешивание фарша	Навык 1: Прием и взвешивание фарша в соответствии с производственным заданием.	Умения: 1. Принимать подготовленный фарш. 2. Взвешивать в соответствии с техническими характеристиками куттера. 3. Различать виды фарша. 4. Осуществлять уход за весами и проверять правильность их показаний.	
		Знания: 1. Правил работы с весами. 2. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 3. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.	
	Навык 2:	Умения: 1. Применять соответствующую рецептуру в соответствии с нормативными документами. 2. Дозировать компоненты фарша по рецептуре и загружать в куттер.	

	<p>Перемешивание подготовленного фарша с дополнительными компонентами.</p>	<p>3. Перемешивать фарш со специями, дополнительным сырьем и измельченным льдом.</p> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рецептуры колбасных изделий.</li> <li>2. Технологии куттерирования фаршей для колбас.</li> <li>3. Допустимых норм специй и добавок.</li> <li>4. Требований к качеству фарша.</li> <li>5. Технологий изготовления фарша.</li> <li>6. Показателей органолептической оценки мяса и мясного фарша.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>
<p>Трудовая функция 2 : Обработка фарша на куттере.</p>	<p>Навык 1: Получение гомогенной массы.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять процесс обработки фарша в куттере.</li> <li>2. Не допускать перегрева фарша в процессе куттерирования.</li> <li>3. Осуществлять контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции.</li> <li>4. Соблюдать санитарные нормы при куттерировании.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рецептур приготовления фарша для различных видов колбасных изделий и других полуфабрикатов.</li> <li>2. Качественных признаков сырья и соответствующих компонентов фарша.</li> <li>3. Последовательности и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер.</li> <li>4. Режимов перемешивания фарша в зависимости от его назначения.</li> <li>5. Санитарных норм и правил при обработке мяса и мясных продуктов.</li> </ol>
	<p>Навык 2: Контроль процесса перемешивания фарша в куттере.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечивать безопасное включение и выключение куттера.</li> <li>2. Настраивать куттер в соответствии с нормами загрузки.</li> <li>3. Наблюдать за процессом куттерирования.</li> <li>4. Определять время окончания перемешивания по технологическим требованиям и консистенции.</li> <li>5. Выгружать готовый фарш из куттера и подавать на формование.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройства и принципа работы куттера.</li> <li>2. Технологических режимов и параметров процесса куттерирования.</li> <li>3. Параметров технологических процессов.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Тщательность Точность Аккуратность Внимательность</p>	

	Собранность Осторожность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Составитель фарша	
	3	Формовщик колбасных изделий	
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)	
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
10. Карточка профессии "Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 3,4 разряды"			
Код:	8161-9-009		
Код группы:	8161-9		
Наименование профессии:	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 3,4 разряды		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:	Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 16 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 49)" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан № 22149) (далее – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 49)), параграфы 23, 24 Наименование профессии – аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 3, 4 разряды		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: общее среднее образование	Специальность:	Квалификация: -
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:	Аппаратчик термической обработки колбасных изделий		
Основная цель деятельности	Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах.		
Описание трудовых функций			

Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<p>для 3 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Термическая обработка колбасных изделий и мясных деликатесов.</li> </ol> <p>для 4 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас.</li> <li>2. Контроль показаний контрольно-измерительных приборов в термокамерах и термоагрегатах.</li> </ol>
<p>Трудовая функция 1 :</p> <p>Для 3 разряда: Термическая обработка колбасных изделий и деликатесов.</p> <p>Для 4 разряда: Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас</p>	<p>Навык 1: Для 3 разряда: Термическая обработка колбасных изделий и деликатесов в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах .</p> <p>Для 4 разряда: Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас в соответствии с производственным заданием</p>	<p>Умения:</p> <p>для 3 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Настраивать оборудование, проверять на работоспособность и безопасность.</li> <li>2. Проверять правильность подвешивания колбасных изделий на рамы для исправления обнаруженных дефектов.</li> <li>3. Загружать и выгружать рамы с колбасными изделиями и деликатесами в термокамеры и термоагрегаты.</li> <li>4. Регулировать процесс термической обработки в соответствии с технологическим процессом.</li> </ol> <p>Умения:</p> <p>для 4 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять загрузку сырья в котел (варочный аппарат).</li> <li>2. Регулировать температурный режим.</li> <li>3. Снимать с поверхности бульона топленый жир.</li> <li>4. Измельчать варенное сырье вручную или на волчке.</li> <li>5. Варить колбасные изделия, мясные хлеба, паштеты, буженину, карбонаты и другие мясопродукты в ротационных, шкафных, электрических или газовых печах.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>для 3 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройства обслуживаемого оборудования.</li> <li>2. Ведения процессов и режимов бланширования, варки, обжаривания, запекания, сушки и копчения колбасных изделий и деликатесов.</li> <li>3. Ассортимента вырабатываемых мясопродуктов.</li> <li>4. Правил загрузки и выгрузки колбасных изделий.</li> <li>5. Признаков готовности продукта в процессе термообработки.</li> <li>6. Технических условий на готовую продукцию.</li> <li>7. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда.</li> <li>8. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>для 4 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технических условий на готовую продукцию.</li> <li>2. Качественных признаков, свойств и ассортимента обрабатываемого сырья.</li> <li>3. Режимов варки, запекания и обработки мясопродуктов в зависимости от вида изделий.</li> <li>4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда.</li> </ol>

		5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 2 : Для 4 разряда: Контроль показаний контрольно-измерительных приборов в термокамерах и термоагрегатах.	Навык 1: Для 4 разряда: Обеспечение бесперебойной работы термокамер и термоагрегатов.	Умения: для 4 разряда: 1. Обеспечивать выполнение технологических режимов по заданной программе с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов. 2. Поддерживать температурно-влажностный режим в соответствии с программой. 3. Предупреждать и устранять причины отклонения от нормального технологического режима. 4. Осуществлять техническое обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов и их периодической очистки. Знания: для 4 разряда: 1. Принципа действия обслуживаемого оборудования. 2. Режимов варки, обжарки, копчения колбасных изделий. 3. Устройства и принципа действия применяемых контрольно-измерительных приборов. 4. Способов выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов. 5. Параметров технологических процессов.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям	Точность Аккуратность Внимательность Собранность Осторожность Бдительность	
Список технических регламентов и национальных стандартов	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Составитель фарша
	3	Формовщик колбасных изделий
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов
11. Карточка профессии "Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 5,6 разряды"		
Код:	8161-9-009	
Код группы:	8161-9	
Наименование профессии:	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 5,6 разряды	

Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих ( выпуск 49), параграфы 25, 26 Наименование профессии – аппаратчик термической обработки мясoproдуктов, 5, 6 разряды		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: общее среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов или производство консервов и пищевых концентратов или технология производства пищевых продуктов	Квалификация:
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:	Аппаратчик термической обработки колбасных изделий		
Основная цель деятельности	Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	Для 5,6 разряда: 1. Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас. 2. Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах. 3. Контроль показаний контрольно-измерительных приборов в термокамерах и термоагрегатах. 4. Контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации (для 6 разряда).	
		Умения: для 5,6 разряда: 1. Осуществлять загрузку сырья в котел (варочный аппарат).	

<p>Трудовая функция 1 :</p> <p>Для 5,6 разряда: Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас</p>	<p>Навык 1: Для 5,6 разряда: 1. Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас в соответствии с производственным заданием</p>	<p>2. Регулировать температурный режим. 3. Снимать с поверхности бульона топленый жир. 4. Измельчать варенное сырье вручную или на волчке. 5. Варить колбасные изделия, мясные хлеба, паштеты, буженину, карбонаты и другие мясопродукты в ротационных, шкафных, электрических или газовых печах. 6. Разливать студень в формы.</p> <p>Знания: для 5,6 разряда: 1. Технических условий на готовую продукцию. 2. Качественных признаков, свойств и ассортимента обрабатываемого сырья. 3. Режимов варки, запекания и обработки мясопродуктов в зависимости от вида изделий. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.</p>
<p>Трудовая функция 2 :</p> <p>Для 5,6 разряда: Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах</p>	<p>Навык 1: Для 5,6 разряда: Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах в соответствии с производственным заданием</p>	<p>Умения: для 5,6 разряда: 1. Загружать сырье и выгружать готовый продукт из камеры и направлять его на охлаждение. 2. Наблюдать за продолжительностью технологического процесса и определять готовности продукта органолептически и с помощью приборов. 3. Регулировать температурный режим.</p> <p>Знания: для 5,6 разряда: 1. Устройства обслуживаемого оборудования. 2. Порядка регулирования температурного режима. 3. Способов определения готовности мясопродуктов. 4. Технических условий на мясопродукты.</p>
<p>Трудовая функция 3 :</p> <p>Для 5,6 разряда: Контроль показаний контрольно-измерительных приборов в термокамерах и термоагрегатах.</p>	<p>Навык 1: Для 5,6 разряда: Обеспечение бесперебойной работы термокамер и термоагрегатов.</p>	<p>Умения: для 5,6 разряда: 1. Обеспечивать выполнение технологических режимов по заданной программе с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов. 2. Поддерживать температурно-влажностный режим в соответствии с программой. 3. Предупреждать и устранять причины отклонения от нормального технологического режима.</p> <p>Знания: для 5,6 разряда: 1. Принципов действия обслуживаемого оборудования. 2. Режимов варки, обжарки, копчения колбасных изделий. 3. Устройства и принципа действия применяемых контрольно-измерительных приборов.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>

		<p>4. Способов выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов.</p> <p>5. Параметров технологических процессов.</p> <p>6. Схем и порядка обслуживания паровых, водяных и воздушных коммуникаций.</p>
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 4 : Для 6 разряда: Контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации	Навык 1: Для 6 разряда: Контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации	<p>Умения: для 6 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать показатели качества колбасных изделий и ее соответствия нормативно-технической документации.</li> <li>2. Соблюдать санитарно-гигиенический режим в термокамерах и термоагрегатах.</li> <li>3. Обеспечивать бесперебойную работу оборудования, предупреждать и устранять причины отклонения от нормального технологического режима.</li> </ol> <p>Знания: для 6 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конструкции обслуживаемого оборудования и порядка его наладки.</li> <li>2. Рецептуры колбасных изделий высшего сорта.</li> <li>3. Физико-химических свойств используемого сырья.</li> <li>4. Параметров технологических процессов.</li> </ol>
	Возможность признания навыка	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям	<p>Точность</p> <p>Аккуратность</p> <p>Внимательность</p> <p>Собранность</p> <p>Осторожность</p> <p>Бдительность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Составитель фарша
	3	Формовщик колбасных изделий
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов
12. Карточка профессии "Оператор производства колбасных изделий"		
Код:	8161-1-005	
Код группы:	8161-1	
Наименование профессии:	Оператор производства колбасных изделий	
Уровень квалификации по ОРК:	3	

подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: общее среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов или производство консервов и пищевых концентратов или технология производства пищевых продуктов	Квалификация: -
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:	Оператор автомата по производству вареных колбас		
Основная цель деятельности:	Выполнение технологических операций по производству колбасных изделий и деликатесов на поточно-механизированных линиях		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Наладка, регулирование работы и обеспечение бесперебойной и слаженной работы оборудования. 2. Контроль соблюдения технологического режима по показаниям приборов.	
	Дополнительные трудовые функции:	Развитие профессиональной компетентности.	
Трудовая функция 1:	Навык 1: Ведение процесса производства колбасных изделий	Умения: 1. Подготавливать и настраивать оборудование поточно-механизированной линии к работе. 2. Регулировать технологический процесс по показаниям контрольно-измерительных приборов. 3. Наблюдать за работой нагнетателя фарша, агрегата формования, автомата ориентации и раскладки фарша, технологического блока (камеры обжарки, варки, охлаждения), технологического конвейера, оборудования по автоматической упаковке фарша в сосиски, системы охлаждения, гидроприводных механизмов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики.	

<p>Наладка, регулирование работы и обеспечение бесперебойной и слаженной работы оборудования.</p>	<p>и мясных продуктов на поточно-механизированных линиях.</p>	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройства и правил наладки работы машин и аппаратов поточно-механизированных линий.</li> <li>2. Принципа действия системы контрольно-измерительных приборов и автоматики.</li> <li>3. Видов и физико-химических свойств применяемого сырья и технологических режимов его обработки.</li> <li>4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда.</li> <li>5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>
<p>Трудовая функция 2 : Контроль соблюдения технологического режима по показаниям приборов.</p>	<p>Навык 1: Контроль и регулирование процесса изготовления вареных и полукопченых изделий на автоматах.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Регулировать параметры технологического режима в соответствии с показаниями приборов и выпускаемым ассортиментом колбасных изделий.</li> <li>2. Регулировать работу отдельных машин и аппаратов линии.</li> <li>3. Выполнять трудовые функции с соблюдением правил техники безопасности.</li> <li>4. Соблюдать санитарно-гигиенические режимы работы на поточно-механизированных линиях.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Видов и физико-химических свойств применяемого сырья и технологических режимов его обработки.</li> <li>2. Технологических схем производства колбасных изделий и режимов обработки.</li> <li>3. Организации рабочих мест на поточно-механизированных линиях.</li> <li>4. Правил техники безопасности и производственной санитарии.</li> <li>5. Требований к качеству выполняемых работ и организации труда на производстве.</li> <li>6. Технических условий на готовую продукцию.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>
<p>Требования к личностным компетенциям</p>	<p>Точность Аккуратность Внимательность Собранность Осторожность</p>	
<p>Список технических регламентов и национальных стандартов</p>	<p>Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса</p>	
<p>Связь с другими профессиями в рамках ОРК</p>	<p>Уровень ОРК:</p>	<p>Наименование профессии:</p>
	<p>3</p>	<p>Составитель фарша</p>
	<p>3</p>	<p>Формовщик колбасных изделий</p>
	<p>4</p>	<p>Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)</p>

	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
13. Карточка профессии "Составитель фарша, 4,5 разряды"			
Код:	7511-3-005		
Код группы:	7511-3		
Наименование профессии:	Составитель фарша, 4,5 разряды		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:	<p>Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 49), параграфы 87, 88.</p> <p>Наименование профессии – составитель фарша, 4, 5 разряды</p>		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность:	Квалификация: -
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:	-		
Основная цель деятельности	Составление фаршей и смесей в соответствии с рецептурами и нормативными документами		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<p>Для 4,5 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы и рабочего места.</li> <li>2. Обеспечение бесперебойной и безопасной работы эксплуатируемого оборудования.</li> <li>3. Приготовление и составление фарша для разных сортов колбасных изделий в соответствии с производственным заданием.</li> <li>4. Соблюдение норм расхода сырья и компонентов (для 5 разряда).</li> </ol>	
	Дополнительные трудовые функции:	Развитие профессиональной компетентности	
		Умения:	

Трудовая функция 1 : Для 4,5 разряда: Организация работы и рабочего места.	Навык 1: Получение производственного задания.	для 4,5 разряда: 1. Оценивать объем работы и обеспечивать его выполнение. 2. Изучать технологические карты. 3. Производить несложный пересчет рецептур на производственное задание.
		Знания: для 4,5 разряда: 1. Методов коммуникации для эффективного информационного обмена между работниками. 2. Назначение и содержание технологических карт, инструкции. 3. Правил перевода в значениях массы, объема, пропорции. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.
	Навык 2: Подготовка рабочего места, инструментов, посуды и инвентаря	Умения: для 4,5 разряда: 1. Выявлять пригодность инструментов и инвентаря. 2. Использовать инструменты по назначению. 3. Оценивать производственные условия и выявлять возможные риски. 4. Обеспечивать требования пищевой безопасности по контрольно-критическим точкам. 5. Содержать в чистоте рабочее место в процессе и по окончании работы.
		Знания: для 4,5 разряда: 1. Перечня необходимого оборудования, инвентаря, посуды для создания нормальных условий работы. 2. Правил организации рабочего места. 3. Правил оценки состояния мастерской, оборудования и техники.
	Навык 3: Подготовка сырья	Умения: для 4,5 разряда: 1. Различать и подбирать вид, категорию и сорт мяса. 2. Оценивать качество мяса в соответствии с органолептическими показателями. 3. Контролировать равномерное распределение компонентов в фарше.
	Знания: для 4,5 разряда: 1. Видов, категории и сорта мяса. 2. Органолептической оценки их качества. 3. Качественных признаков сырья и соответствующих компонентов фарша. 4. Ассортимента колбасных и мясных изделий.	
Возможность признания навыка:	рекомендуется	
		Умения:

Трудовая функция 2 : Обеспечение бесперебойной и безопасной работы эксплуатируемого оборудования	Навык 1: Сборка оборудования изготовления вареных и полукопченых изделий на автоматах	для 4,5 разряда: 1. Проверять техническое состояние оборудования. 2. Безопасно подключать оборудование. 3. Определять исправность и состояние оборудования по звуку включения и работы двигателя.
		Знания: для 4,5 разряда: 1. Устройства и принципа работы оборудования. 2. Последовательности сборки оборудования. 3. Правил оценки состояния оборудования.
	Навык 2: Проверка на холостой ход	Умения: для 4,5 разряда: 1. Опробовать технологическое оборудование. 2. Выполнять требования в соответствии с техническим паспортом оборудования. 3. Докладывать о состоянии оборудования механикам.
		Знания: для 4,5 разряда: 1. Правил техники безопасности. 2. Эффективных методов коммуникации. 3. Принципа действия обслуживаемого оборудования.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 3 : Приготовление и составление фарша для разных сортов колбасных изделий в соответствии с производственным заданием.	Навык 1: Составление фаршей и смесей для различных колбасных изделий	Умения: для 4,5 разряда: 1. Выполнять процесс подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере. 2. Загружать измельченное мясо, шпик, грудинку и другое сырье для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. 3. Выгружать готовый фарш из фаршемешалки или куттера и подавать на дальнейшую обработку. 4. Контролировать равномерное распределение компонентов в фарше. 5. Обрабатывать мясопродукты на куттерах, в фаршемешалках и паштетопротирочных машинах. 6. Соблюдать режим обработки фарша в соответствии с требованиями технологической инструкции. 7. Составлять фарш для котлет, пирожков и пельменей, принимать и подавать к рабочему месту мясо, субпродукты, пряности и другие соответствующие компоненты. 8. Измельчать мясо, субпродукты, подготавливать хлеб и пряности. 9. Наблюдать за процессом перемешивания. 10. Передавать готовый фарш на последующую производственную стадию.
		Знания: для 4,5 разряда: 1. Допустимых норм специй и добавок.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Требований к качеству фарша.</li> <li>3. Технологии изготовления фарша.</li> <li>4. Санитарных норм и правил.</li> <li>5. Показателей органолептической оценки мяса и мясного фарша.</li> <li>6. Последовательности и норм загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер.</li> <li>7. Режимов перемешивания фарша в зависимости от его назначения.</li> </ul>
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
<p>Трудовая функция 4 :</p> <p>Для 5 разряда:</p> <p>Соблюдение норм расхода сырья и компонентов.</p>	<p>Навык 1:</p> <p>Соблюдение норм расхода сырья и компонентов в фарше</p>	<p>Умения:</p> <p>для 5 разряда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Применять нормативные документы.</li> <li>2. Соблюдать санитарные нормы и правила при составлении фарша.</li> <li>3. Производить расчет сырья по рецептуре в соответствии с ассортиментом изготавливаемых консервов.</li> <li>4. Наблюдать за работой обслуживаемых машин.</li> <li>5. Соблюдать соответствующие режимы обработки.</li> </ul> <p>Знания:</p> <p>для 5 разряда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Государственных стандартов и технических условий на составленный фарш и паштетную массу.</li> <li>2. Рецептур, режимов обработки сырья и компонентов фарша и паштетной массы.</li> <li>3. Качественных признаков сырья и компонентов фарша и паштетной массы.</li> </ul>
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям	<p>Точность</p> <p>Умение работать в команде</p> <p>Аккуратность</p> <p>Собранность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Формовщик колбасных изделий
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов
14. Карточка профессии "Составитель фарша, 6 разряд"		
Код:	7511-3-005	
Код группы:	7511-3	
Наименование профессии:	Составитель фарша, 6 разряд	

Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих ( выпуск 49), параграф 89. Наименование профессии – составитель фарша, 6 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии )	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов или производство консервов и пищевых концентратов или технология производства пищевых продуктов	Квалификация: -
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:	-		
Основная цель деятельности	Составление фаршей и смесей в соответствии с рецептурами и нормативными документами		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места и трудового процесса.</li> <li>2. Обеспечение бесперебойной и безопасной работы эксплуатируемого оборудования.</li> <li>3. Приготовление и составление фарша для разных сортов колбасных изделий в соответствии с производственным заданием.</li> <li>4. Соблюдение норм расхода сырья и компонентов.</li> <li>5. Контроль за соблюдением технологических режимов обработки фарша.</li> </ol>	
	Дополнительные трудовые функции:	Развитие профессиональной компетентности	
	Навык 1:	Умения: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать объем работы и обеспечивать его выполнение.</li> <li>2. Читать технологические карты.</li> <li>3. Производить несложный пересчет рецептур на производственное задание.</li> </ol>	
		Знания:	

Трудовая функция 1: Организация рабочего места и трудового процесса.	Получение производственного задания.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методов коммуникации для эффективного информационного обмена между работниками.</li> <li>2. Назначения и содержания технологических карт, инструкции.</li> <li>3. Правил перевода в значениях массы, объема, пропорции.</li> <li>4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда.</li> <li>5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.</li> </ol>
	Навык 2: Подготовка рабочего места, инструментов, посуды и инвентаря	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявлять пригодность инструментов и инвентаря.</li> <li>2. Использовать инструменты по назначению.</li> <li>3. Оценивать производственные условия и выявлять возможные риски.</li> <li>4. Обеспечивать требования пищевой безопасности по контрольно-критическим точкам.</li> <li>5. Содержать в чистоте рабочее место в процессе и по окончании работы.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечня необходимого оборудования, инвентаря, посуды для создания нормальных условий работы.</li> <li>2. Правил организация рабочего места.</li> <li>3. Правил оценки состояния мастерской, оборудования и техники.</li> <li>4. Требований системы HACCP.</li> </ol>
	Навык 3: Подготовка сырья	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Различать и подбирать вид, категорию и сорт мяса.</li> <li>2. Оценивать качество мяса в соответствии с органолептическими показателями.</li> <li>3. Контролировать равномерное распределение компонентов в фарше.</li> </ol>
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вида, категории и сорта мяса.</li> <li>2. Органолептической оценки их качества.</li> <li>3. Качественных признаков сырья и соответствующих компонентов фарша.</li> <li>4. Ассортимента колбасных и мясных изделий.</li> </ol>		
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 2: Обеспечение бесперебойной и	Навык 1: Сборка оборудования изготовления вареных и полукопченых изделий на автоматах	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять техническое состояние оборудования.</li> <li>2. Безопасно подключать технологическое оборудование.</li> <li>3. Определять исправность и состояния оборудования по звуку включения и работы двигателя.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройства и принципа работы оборудования.</li> <li>2. Последовательности сборки оборудования.</li> <li>3. Правил оценки состояния оборудования.</li> </ol>
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить опробование технологического оборудования.</li> </ol>

<p>безопасной работы эксплуатируемого оборудования</p>	<p>Навык 2: Проверка на холостой ход</p>	<p>2. Выполнять требования в соответствии с техническим паспортом оборудования. 3. Докладывать о состоянии оборудования механикам.</p> <p>Знания: 1. Правил техники безопасности. 2. Эффективных методов коммуникации. 3. Принципа действия обслуживаемого оборудования.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>
<p>Трудовая функция 3 : Приготовление и составление фарша для разных сортов колбасных изделий в соответствии с производственным заданием.</p>	<p>Навык 1: Составление фаршей и смесей для различных колбасных изделий</p>	<p>Умения: 1. Выполнять процесс подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере. 2. Загружать измельченное мясо, шпик, грудинку и другое сырье для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. 3. Выгружать готовый фарш из фаршемешалки или куттера и подавать для дальнейшей обработки. 4. Контролировать за равномерным распределением компонентов в фарше. 5. Обрабатывать мясопродукты на куттерах, в фаршемешалках и паштетопротирочных машинах. 6. Соблюдать режим обработки фарша в соответствии с требованиями технологической инструкции. 7. Составлять фарш для котлет, пирожков и пельменей, принимать и подавать к рабочему месту мясо, субпродукты, пряности и другие соответствующие компоненты. 8. Измельчать мясо, субпродукты, подготавливать хлеб и пряности. 9. Наблюдать за процессом перемешивания. 10. Передавать готовый фарш на последующую производственную стадию. 11. Контролировать за соблюдением технологических режимов обработки фарша (степенью измельчения сырья, куттерования и перемешивания) на волчках, куттерах и в мешалках поточно-механизированных линий.</p> <p>Знания: 1. Допустимых норм специй и добавок. 2. Требований к качеству фарша. 3. Технологии изготовления фарша. 4. Санитарных норм и правил. 5. Показателей органолептической оценки мяса и мясного фарша. 6. Последовательности и норм загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер. 7. Режимов перемешивания фарша в зависимости от его назначения. 8. Физико-химических свойств и качественных признаков мяса , шпика и применяемых компонентов (по видам, свойствам, сортам, степени измельчения).</p>

	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 4 : Соблюдение норм расхода сырья и компонентов.	Навык 1: Соблюдение норм расхода сырья и компонентов в фарше	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Применять нормативные документы.</li> <li>2. Соблюдать санитарные нормы и правила при составлении фарша.</li> <li>3. Рассчитывать необходимое количество различного вида сырья, основных и вспомогательных компонентов для составления фарша.</li> <li>4. Производить расчет сырья по рецептуре в соответствии с ассортиментом изготавливаемых консервов.</li> <li>5. Наблюдать за работой обслуживаемых машин.</li> <li>6. Соблюдать соответствующие режимы обработки.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Государственных стандартов и технических условий на составленный фарш и паштетную массу.</li> <li>2. Рецептур, режимов обработки сырья и компонентов фарша и паштетной массы.</li> <li>3. Качественных признаков сырья и компонентов фарша и паштетной массы.</li> <li>4. Ассортимента, рецептур изделий из фарша.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 5 : Контроль за соблюдением технологических режимов обработки фарша.	Навык 1: Контроль за соблюдением технологических режимов обработки фарша (степень измельчения сырья, куттерования и перемешивания) на волчках, куттерах и в мешалках поточно-механизированных линий	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарезать мясо в соответствии с нормами загрузки.</li> <li>2. Наблюдать за процессом измельчения.</li> <li>3. Принимать решения и меры, в случае нарушения процесса.</li> <li>4. Соблюдать требования пищевой безопасности.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технические условия на изделия из фарша.</li> <li>2. Рецептуру изделий из фарша.</li> <li>3. Физико-химических свойств и качественных признаков мяса , шпика и применяемых компонентов (по видам, свойствам, сортам, степени измельчения).</li> <li>4. Методов рационального использования сырья на вырабатываемые виды изделий из фарша.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям	<p>Точность</p> <p>Умение работать в команде</p> <p>Аккуратность</p> <p>Собранность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Формовщик колбасных изделий
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)

	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
15. Карточка профессии "Формовщик колбасных изделий, 1,2,3 разряды"			
Код:	7511-9-066		
Код группы:	7511-9		
Наименование профессии:	Формовщик колбасных изделий, 1,2,3 разряды		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Другие возможные наименования профессии:	-		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих ( выпуск 49), параграфы 101,102,103 Наименование профессии – формовщик колбасных изделий, 1,2,3 разряды		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: общее среднее образование	Специальность:	Квалификация: -
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности	Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум – шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	для 1 разряда: 1. Размотка, перемотка шпагата в клубки, подготовка биров. для 2 разряда: 1. Выполнение отдельных операций в процессе формования колбасных изделий методом шприцевания под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации. для 3 разряда: 1. Формование колбасных изделий.	

		<p>2. Перевязывание батонов или колец колбасных изделий для придания формы.</p>
<p>Трудовая функция 1 :</p> <p>Для 1 разряда: Размотка, перемотка шпагата в клубки, подготовка бирок</p> <p>Для 2 разряда: Выполнение отдельных операций в процессе формования колбасных изделий методом шприцевания под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации</p> <p>Для 3 разряда: Формование колбасных изделий</p>	<p>Навык 1: Для 1 разряда: Размотка, перемотка шпагата в клубки, подготовка бирок</p> <p>Для 2 разряда: Подготовка оболочек</p> <p>Для 3 разряда: Подбор сырья, доставка его на обработку</p>	<p>Умения: для 1 разряда: 1. Разматывать, перематывать шпагат в клубки. 2. Подготавливать бирки. 3. Нарезать отрезки ниток шпагата для вязки колбасных изделий.</p> <p>Умения: для 2 разряда: 1. Разматывать рулоны и резать их на отрезки. 2. Надевать оболочки на цевку для наполнения фаршем. 3. Подпетливать копчености.</p> <p>Умения: для 3 разряда: 1. Доставлять сырье на обработку. 2. Готовить венгерское сало. 3. Очищать и обрезать пласты шпика, придавать форму, натирать шпик перцем, передавать на копчение. 4. Наполнять оболочки фаршем на шприцах методом шприцевания и на автоматах.</p> <p>Знания: для 1 разряда: 1. Сорта шпагата и ниток. 2. Размеры кусков шпагата, ниток. 3. Процесса подготовки ниток. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.</p> <p>Знания: для 2 разряда: 1. Видов оболочек. 2. Размеров и порядка их применения для вырабатываемых колбасных изделий. 3. Порядка подпетливания копченостей. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.</p> <p>Знания: для 3 разряда: 1. Порядка подбора сырья. 2. Порядка доставки сырья на обработку. 3. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 4. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.</p>
		<p>Умения: для 3 разряда: 1. Подготавливать оболочку для колбас.</p>

	<p>Навык 2. Для 3 разряда: Формование колбасных изделий на шприцах, вакуум-шприцах и автоматах</p>	<p>2. Наполнять оболочки фаршем на вакуум – шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки. 3. Устанавливать и сменять цевки. 4. Регулировать давление и разряжение на вакуум – шприцах по показаниям контрольно-измерительных приборов. Знания: для 3 разряда: 1. Видов и размеров оболочек и порядка их применения для вырабатываемых колбасных изделий. 2. Технических условий на колбасные изделия. 3. Устройства и правил эксплуатации обслуживаемых автоматов, вакуум – шприцов, клипсаторов, дозаторов, переключателей.</p>
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
<p>Трудовая функция 2 : Для 3 разряда: Перевязывание батонов или колец колбасных изделий для придания формы</p>	<p>Навык 1: Перевязывание батонов или колец колбасных изделий</p>	<p>Умения: для 3 разряда: 1. Перевязывать батоны или кольца колбасных изделий. 2. Перекручивать оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и отдельных видов колбасных изделий. 3. Накалывать (штриковка) батонов с целью удаления воздуха. 4. Навешивать колбасные изделия и копчености на палки и подвешивать их на рамы или в автокоптилки. 5. Готовить венгерское сало. Знания: для 3 разряда: 1. Способов удаления воздуха с батонов. 2. Правил перевязки колбасных изделий. 3. Норм расхода оболочки и фарша.</p>
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям	<p>Точность Умение работать в команде Аккуратность Собранность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Оператор производства колбасных изделий
	3	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
	3	Составитель фарша
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов
16. Карточка профессии "Формовщик колбасных изделий, 4,5 разряды"		
Код:	7511-9-066	

Код группы:	7511-9		
Наименование профессии:	Формовщик колбасных изделий, 4,5 разряды		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Другие возможные наименования профессии:	-		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих ( выпуск 49), параграфы 104, 105 Наименование профессии – формовщик колбасных изделий, 4, 5 разряды		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: общее среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов или производство консервов и пищевых концентратов или технология производства пищевых продуктов	Квалификация: -
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности	Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум – шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	Для 4,5 разряда: 1. Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум - шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки и фарша. 2. Изготовление рулетов, балыков и шеек.	

		3. Полное изготовление фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и других) (для 5 разряда).
Трудовая функция 1 : Для 4,5 разряда: Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум - шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки и фарша	Навык 1: Формование колбасных изделий на шприцах, вакуум-шприцах и автоматах.	<p>Умения: для 4,5 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать оболочку для колбас.</li> <li>2. Наполнять оболочки фаршем на вакуум – шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки.</li> <li>3. Устанавливать и сменять цевки.</li> <li>4. Регулировать давление и разряжение на вакуум – шприцах по показаниям контрольно-измерительных приборов.</li> <li>5. Перевязывать батоны или кольца колбасных изделий для придания формы.</li> <li>6. Производить клипсацию сформованных колбасных изделий.</li> <li>7. Перекручивать оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и отдельных видов колбасных изделий.</li> <li>8. Навешивать колбасные изделия на рамы или в автокоптелки.</li> </ol> <p>Знания: для 4,5 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Видов и размеров оболочек и порядка их применения для вырабатываемых колбасных изделий.</li> <li>2. Технических условий на колбасные изделия.</li> <li>3. Устройства и правил эксплуатации обслуживаемых автоматов, вакуум – шприцов, клипсаторов, дозаторов, перекруток.</li> <li>4. Технологии изготовления колбасных изделий.</li> <li>5. Санитарных норм и правил при формовании колбасных изделий.</li> <li>6. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда.</li> <li>7. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 2 : Изготовление рулетов, балыков и шеек	Навык 1: Подготовка мяса для рулетов, балыков и шеек	<p>Умения: для 4,5 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбирать мясо для производства рулетов, балыков и шеек.</li> <li>2. Обрабатывать мясо на установке массирования мяса и посолочном автомате (инъектор).</li> <li>3. Производить процесс ферментации мясных полуфабрикатов.</li> <li>4. Различать виды копченостей и деликатесов.</li> <li>5. Навешивать копчености на рамы или в автокоптелки, передавать их на копчение.</li> </ol> <p>Знания: для 4,5 разряда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Видов и ассортимента копченостей и деликатесов.</li> <li>2. Технологии изготовления копченостей и деликатесов.</li> <li>3. Правил подпетливания копченостей.</li> </ol>

		4. Принципа работы и устройства вакуумного массажера мяса, ферментационных шкафов и посолочных автоматов.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 3 : Для 5 разряда: Полное изготовление фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и других)	Навык 1: Подготовка мяса для изготовления фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и других)	Умения: для 5 разряда: 1. Подобрать сырье для производства фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и других). 2. Обрезать бахрому, обрабатывать пряностями, удалять кости и хрящи. 3. Нарезать шпик на пласты и измельчать его по размерам в зависимости от сорта изделий, готовить языки, свинину, телятину, говядину, яйца, масло и другие ингредиенты. 4. Обрабатывать мясо на установке массирования мяса и посолочном автомате (инъектор). 5. Производить процесс ферментации мясных деликатесов. 6. Навешивать копчености на рамы или в автокоптелки, передавать их на копчение. Знания: для 5 разряда: 1. Порядка подбора полуфабрикатов для фарширования (формования) слоеных и других колбас, копченостей и штучных изделий. 2. Качественных признаков сырья. 3. Видов используемого сырья.
	Навык 2: Обеспечение качества сформованной продукции	Умения: для 5 разряда: 1. Производить осмотр сырья для мясных деликатесов. 2. Производить осмотр батонных колбасных изделий на наличие воздуха под оболочкой. 3. Проверять плотность заполнения оболочки. Знания: для 5 разряда: 1. Требований к качеству и органолептических показателей качества сырья и готовой продукции. 2. Требований, предъявляемых к качеству и плотности наполнения оболочки фаршем в зависимости от размера оболочки и сорта колбасных изделий. 3. Санитарных норм и правил при формовании колбасных изделий. 4. Норм выхода мясных деликатесов.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям	Точность Умение работать в команде Аккуратность Собранность	
Список технических регламентов и		

национальных стандартов	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)	
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
17. Карточка профессии "Мастер цеха" (обрабатывающая промышленность)			
Код:	1321-0-024		
Код группы:	1321-0		
Наименование профессии:	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность:	Квалификация: -
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:	1321-0-019 Мастер контрольный (участка, цеха) (обрабатывающая промышленность) 1321-0-022 Мастер смены (обрабатывающая промышленность) 1321-0-023 Мастер участка (обрабатывающая промышленность)		
Основная цель деятельности	Координировать работу производственного цеха, в соответствии с действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами, регулирующими производственно-хозяйственную деятельность организации		
Описание трудовых функций			
	Обязательные трудовые функции:	1. Контроль соблюдения технологического процесса производства, обеспечение эффективности и безопасности работы производственного участка или цеха.	
		2. Участие и содействие в разработке новых видов продукции и совершенствование технологии производства.	

Перечень трудовых функций:		3. Обеспечение выполнения производственного задания
		4. Обеспечение соблюдения трудовой дисциплины работниками.
	Дополнительные трудовые функции:	Наставничество и обучение
Трудовая функция 1 : Контроль соблюдения технологического процесса производства, обеспечение эффективности и безопасности работы производственного участка или цеха	Навык 1: Контроль бесперебойной работы технологических процессов	Умения: 1. Координировать работу цеха по производству колбасных изделий на этапах подготовки и составления смесей специй, составления и замесов фарша, подготовки колбасной оболочки, формовки колбасных изделий, взвешивания продукции и своевременной передачи ее на термообработку, производства разных видов деликатесов, в том числе в виде стейков, колбас гриль. 2. Определять качество и выход готовой продукции органолептическими методами. 3. Обеспечивать и контролировать достаточность сырья и материалов и своевременный их заказ. 4. Контролировать санитарное состояние в производственных цехах, в помещениях хранения и реализации продукции. 5. Контролировать выпуск продукции в соответствии с утвержденными нормами расхода сырья на производстве. 6. Составлять отчеты в рамках выполнения работ производственного цеха или участка. 7. Своевременно подготавливать производственные помещения к выпуску продукции. 8. Проводить мероприятия по недопущению нанесения ущерба предприятию работниками. 9. Следовать за правильной эксплуатацией оборудования всего колбасного производства, производства деликатесов в том числе стейков, колбас гриль (включает эксплуатацию стандартного и современного оборудования).
		Знания: 1. Технологических процессов и режимов производства колбасных изделий и мясных деликатесов, материалов и готовой продукции. 2. Требований, предъявляемых к сырью, материалам, готовой продукции. 3. Составлений заказа на сырье и материалы и отчетной документации по выполненным работам. 4. Видов технологического оборудования производства колбас, их структуры и назначения, правил безопасной эксплуатации. 5. Правил эксплуатации вакуумного массажера, ферментационных шкафов и камер, шокофростеров. 6. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 7. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.
		Умения: 1. Проводить инструктаж по технике безопасности и выполнению работ с работниками производственного участка или цеха.

	<p>Навык 2: Обеспечение безопасности в работе производственного участка или цеха</p>	<p>2. Контролировать соблюдение трудовой дисциплины и безопасности работ в цехе и при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>3. Оценивать производственные условия и выявлять возможные риски.</p> <p>4. Проводить инструктаж по технике безопасности и выполнению работ с работниками производственного участка или цеха.</p> <p>5. Оценивать производственные условия и выявлять возможные риски.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Правил охраны труда и техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>2. Правил безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>3. Основ менеджмента.</p> <p>4. Приемов эффективной коммуникации.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>
<p>Трудовая функция 2 : Участие и содействие в разработке новых видов продукции и совершенствование технологии производства</p>	<p>Навык 1: Организация и проведение отработок новых рецептов</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Организовывать работу в соответствии с рецептурой.</p> <p>2. Дозировать сырье строго по рецептуре, технологическим картам и калькуляций.</p> <p>3. Составлять сочетаемые композиционные рецептуры из различных вкусов.</p> <p>4. Оценивать качество продукции по новой рецептуре.</p> <p>5. Участвовать в проведении инвентаризаций сырья, материалов и полуфабрикатов незавершенного производства.</p> <p>6. Проводить работу по выявлению резервов экономии всех ресурсов и мероприятия по сокращению потерь сырья, материалов, воды и электроэнергии при производстве продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Методических и нормативно-технических материалов по производству продукции.</p> <p>2. Технологии производства колбасных изделий, технологических процессов и режимы производства.</p> <p>3. Видов сырья, придающих оригинальный вкус.</p> <p>4. Температурных и влажностных режимов подготовки сырья и приготовления.</p> <p>5. Характеристик и требований, предъявляемых к продукции.</p> <p>6. Расчета производственных рецептов.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>
		<p>Умения:</p> <p>1. Создавать условия для выполнения заданий по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях обслуживаемого участка.</p> <p>2. Контролировать получение со склада сырья и выдачу колбасной оболочки работникам согласно производственному заданию.</p>

<p>Трудовая функция 3 : Обеспечение выполнения производственного задания</p>	<p>Навык 1: Контроль соблюдения планового выхода и качества готовой продукции</p>	<p>3. Осуществлять контроль правильности и своевременности подготовки (сортировки, замачивания) колбасной оболочки. 4. Контролировать маркировку и заполнение всех реквизитов выпускаемой партий продукции. 5. Анализировать состав и количество продукции, поступившей для переработки на фарш. 6. Контролировать своевременность проведения душирования готовой продукции. 7. Проводить замеры температур деликатесного сырья, рассола для инъектирования. 8. Вносить изменения в паспорт замеса фарша. 9. Оформлять документы на движение сырья и вспомогательных материалов, вести их ежедневный учет. 10. Контролировать движение и учет оборотной тары. 11. Проверять качество выпускаемой продукции или выполняемых работ. 12. Принимать меры по предупреждению брака и повышению качества продукции. 13. Принимать участие в приеме выполненных работ. 14. Обеспечивать выполнение задания по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатов анализов и методом органолептической оценки. 15. Находить оперативное решение при получении некачественного сырья. 16. Разрабатывать меры для предотвращения невыполнения плана работ и обеспечивать их выполнения.</p> <p>Знания: 1. Технологии производства колбасных изделий и мясных деликатесов. 2. Расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции. 3. Приема и сдачи сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 4. Видов брака в полуфабрикатах и готовой продукции и пути их устранения.</p>
<p>Трудовая функция 4 :</p>	<p>Возможность признания навыка:</p> <p>Навык 1: Расстановка и распределение рабочих по трудовым технологическим операциям</p>	<p>рекомендуется</p> <p>Умения: 1. Разрабатывать план-график работы бригады (смены). 2. Осуществлять формирование количественного и профессионально-квалификационного состава бригад. 3. Распределять производственные задания между работниками бригады (смены) и ставить задачи подчиненным. 4. Обучать работников бригады (смены) их функциональным обязанностям на рабочих местах. 5. Составлять отчеты (табеля, анализы) за период работы бригады. 6. Осуществлять производственный инструктаж рабочих по охране труда и технике безопасности.</p> <p>Знания:</p>

Обеспечение соблюдения трудовой дисциплины работниками		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Квалификационных требований работников и их функциональных обязанности.</li> <li>2. Технологических процессов и режимов.</li> <li>3. Правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности.</li> </ol>
	<p>Навык 2: Создание благоприятного психологического микроклимата на производстве и способствование налаживанию отношений между работниками.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Решать трудовые споры в рамках производственного участка или цеха.</li> <li>2. Обеспечивать соблюдение трудовой дисциплины.</li> <li>3. Предупреждать нарушения работниками трудовой дисциплины, в том числе хищения и растрат.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основ менеджмента.</li> <li>2. Способов стимулирования и мотивации в работе.</li> </ol>
Дополнительные трудовые функции:	<p>Навык 1: Наставничество и обучение</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Содействовать в выработке профессиональных навыков у работника/обучающегося.</li> <li>2. Оказывать моральную и психологическую поддержку, содействовать в адаптации.</li> <li>3. Развивать у работника/обучающегося интерес к профессии.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основ менеджмента.</li> <li>2. Основных правил работы с людьми и коммуникации с ними.</li> <li>3. Принципов эффективного лидерства и мотивации.</li> </ol>
Требования к личностным компетенциям	<p>Коммуникабельность Управлять конфликтами Внимательность Пунктуальность Ответственность Дисциплинированность Исполнительность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов
18. Карточка профессии "Технолог по консервированию пищевых продуктов"		
Код:	3129-9-007	
Код группы:	3129-9	
Наименование профессии:	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
Уровень квалификации по ОРК:	5	

подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и типовых квалификационных характеристик должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послевузовое образование бакалавр, магистратура, резидентура)	( Специальность:	Квалификация: -
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности	Разработка и внедрение новых технологических процессов и контроль качества выпускаемой продукции.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка и внедрение технологических процессов, в том числе прогрессивных.</li> <li>2. Разработка методов технического контроля и испытания продукции.</li> <li>3. Контроль технологического процесса и готовой продукции на производстве.</li> </ol>	
	Дополнительные трудовые функции:	Наставничество и обучение персонала	
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать технически обоснованные нормы времени и графики работы.</li> <li>2. Рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), экономическую эффективность проектируемых технологических процессов.</li> <li>3. Разрабатывать технологические нормативы, инструкции, технологические карты.</li> <li>4. Вносить изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства.</li> </ol>	

<p>Трудовая функция 1 : Разработка и внедрение прогрессивных технологических процессов, оборудования и технологической оснастки.</p>	<p>Навык 1: Разработка технологических процессов и режимов производства</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Применять и исполнять требования технических регламентов.</li> <li>6. Разрабатывать технологический план производства для каждой технологической линии, устанавливать показатели технологического процесса для каждого вида колбасных изделий, в том числе при производстве деликатесов, стейков, колбас гриль.</li> <li>7. Разрабатывать производственные рецептуры по стадиям приготовления фарша и технологические инструкции для каждого наименования выпускаемой продукции с учетом процессов заморозки, регенерации.</li> <li>8. Разрабатывать нормы выхода колбасных изделий, деликатесов, стейков, колбас гриль.</li> <li>9. Проводить замеры и устанавливать нормы потерь сырья при подготовке его к производству.</li> <li>10. Разрабатывать информацию для потребителей с указанием состава продукции, пищевой и энергетической ценности, условий хранения и сроков годности, наличия аллергенов в соответствии с требованиями технических регламентов.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приказов, методических и нормативных материалов по технологической подготовке производства.</li> <li>2. Видов и физико-химических свойств применяемого сырья, и технологических режимов его обработки.</li> <li>3. Системы и методов проектирования технологических процессов и режимов производства.</li> <li>4. Устройства технологического оборудования (в том числе и современного) и принципов его действия.</li> <li>5. Результатов достижений отечественных и зарубежных технологий.</li> <li>6. Типовых технологических процессов и режимов производства.</li> <li>7. Основ систем автоматизированного проектирования, порядка и методов проведения патентных исследований.</li> <li>8. Технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769.</li> <li>9. Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68.</li> <li>10. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда.</li> <li>11. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.</li> </ol>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>рекомендуется</p>
	<p>Навык 1:</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</li> </ol>

Трудовая функция 2 : Разработка методов технического контроля и испытания продукции.	Проведение экспериментальных работ и исследований на производстве	<p>2. Рассчитывать производственные мощности и загруженность оборудования.</p> <p>3. Изучать и принимать передовой опыт в области технологии производства пищевых продуктов.</p> <p>4. Разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расходов материала, снижение трудоемкости, повышение производительности труда.</p>
		<p>Знания:</p> <p>1. Технологии производства продукции предприятия, перспектив технического развития предприятия.</p> <p>2. Основ экономики.</p> <p>3. Основ трудового законодательства, правил и норм охраны труда.</p> <p>4. Методов контроля сбыта по ассортименту, количеству и качеству.</p> <p>5. Особенности организационно-технологической структуры предприятия.</p> <p>6. Организации технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии.</p>
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 3 : Контроль технологического процесса и готовой продукции на производстве.	Навык 1: Ведение контроля технологического процесса и производства готовой продукции.	<p>Умения:</p> <p>1. Осуществлять контроль соблюдения технологических инструкций, технологических условий.</p> <p>2. Контролировать ход технологических процессов на всех стадиях изготовления продукции.</p> <p>3. Контролировать соблюдения рецептур при выработке продукции, норм расхода сырья, вспомогательных материалов, выхода готовой продукции.</p> <p>4. Выявлять нарушения технологических параметров, рецептур, выходов продукции, расхода сырья и принимать меры по устранению нарушений.</p> <p>5. Осуществлять контроль соблюдения сроков годности продукции.</p> <p>6. Контролировать условия хранения продукции.</p> <p>7. Принимать участие в проведении входного контроля сырья.</p> <p>8. Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов.</p> <p>9. Принимать участие в разработке мероприятий по предупреждению брака и его устранению.</p> <p>10. Контролировать экологическую, биологическую и пищевую безопасность технологии производства.</p>
		<p>Знания:</p> <p>1. Технических требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции.</p> <p>2. Стандартов, технических условий, технических регламентов.</p> <p>3. Требования СанПиН, маркировки и хранения продукции.</p> <p>4. Норматива расхода сырья.</p> <p>5. Видов брака и способы его предупреждения.</p>

		6. Основ технологического оборудования и принципа его работы. 7. Основ пищевой безопасности, требований системы НАССР.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Дополнительные трудовые функции:	Навык 1: Наставничество и обучение	Умения: 1. Содействовать в выработке профессиональных навыков у работника/обучающегося. 2. Оказывать моральную и психологическую поддержку, содействовать адаптации. 3. Развивать у работника/обучающегося интерес к профессии.
		Знания: 1. Основ менеджмента. 2. Основных правил работы с людьми и коммуникации с ними. 3. Принципов эффективного лидерства и мотивации.
Требования к личностным компетенциям	Нацеленность на результат Стрессоустойчивость Способность к творческому и профессиональному саморазвитию	
Список технических регламентов и национальных стандартов	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)

#### Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

19. Наименование государственного органа: Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

20. Наименование организаций (предприятий) соответствующих сфер деятельности (аналогичных видов работ), участвовавших в разработке или актуализации профессионального стандарта: Объединение юридических лиц "Ассоциация мясоперерабатывающих предприятий Казахстана".

21. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям: заключение от 4 декабря 2024 года № 5.

22. Национальный орган по профессиональным квалификациям: заключение от 30 декабря 2024 года.

23. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен": экспертное заключение от 18 ноября 2024 года № 14816/20.

24. Номер версии и год выпуска: версия 1, 2025 год.

25. Дата ориентировочной актуализации: 28 января 2028 года.

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»  
Министерства юстиции Республики Казахстан