

Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по переработке молока и молочных продуктов

Утративший силу

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/46. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9441. Утратил силу приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 20 декабря 2020 года № 393.

Сноска. Утратил силу приказом Министра сельского хозяйства РК от 20.12.2020 № 393 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с пунктом 3 статьи 138-5 Трудового кодекса Республики Казахстан от 15 мая 2007 года и постановлением Правительства Республики Казахстан от 29 апреля 2013 года № 406 "Об утверждении распределения и Правил использования средств на разработку профессиональных стандартов на 2013 год" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить профессиональный стандарт в деятельности по переработке молока и молочных продуктов.

2. Департаменту переработки и агропродовольственных рынков (Кусаинова А.Б.) принять меры к внедрению профессионального стандарта в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

3. Управлению социальной политики (Лепешко С.С.) обеспечить в установленном законодательством порядке государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан и его официальное опубликование.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Управление социальной политики (Лепешко С.С.).

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня первого официального опубликования.

Министр

А. Мамытбеков

Согласовано

Министр труда и
социальной защиты населения
Республики Казахстан

_____ Т. Дуйсенова

от 7 апрель 2014 года

Профессиональный стандарт в деятельности по переработке молока и молочных продуктов

1. Общие положения

1. Профессиональный стандарт в деятельности по переработке молока и молочных продуктов (далее - ПС) предназначен для:

- 1) регулирования взаимодействия трудовой сферы и сферы профессионального образования;
- 2) регламентации требований для разработки программ подготовки, повышения квалификации и профессиональной переподготовки;
- 3) регламентации требований для оценки компетенций работников при аттестации и сертификации персонала;
- 4) выработки единых требований к содержанию профессиональной деятельности, обновления квалификационных требований, отвечающих современным потребностям рынка труда;
- 5) решения широкого круга задач в области управления персоналом;
- 6) разработки образовательных стандартов, учебных планов, модульных учебных программ, а также разработки соответствующих учебно-методических материалов;
- 7) проведения оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

2. Основными пользователями ПС являются:

- 1) выпускники организаций образования, работники;
- 2) руководители и работники организаций, руководители и специалисты подразделений управления персоналом организаций;
- 3) специалисты, разрабатывающие образовательные программы;
- 4) специалисты в области оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

3. На основе ПС могут разрабатываться внутренние, корпоративные стандарты организаций на функциональные модели деятельности, должности, повышение квалификации, аттестацию работников, систему стимулирования труда и другие.

4. В настоящем ПС применяются следующие термины и определения:

1) квалификация – степень профессиональной подготовленности работника к выполнению конкретного вида работы;

2) квалификационный уровень/уровень квалификации – уровень требований к квалификации (компетенциям) работника, отражающий сложность, самостоятельность и ответственность выполняемых работ;

3) предмет труда – предмет, на который направлены действия работника с целью создания продукта при помощи определенных средств труда;

4) средства труда – средства, используемые работником для преобразования предмета труда из исходного состояния в продукт;

5) вид трудовой деятельности – составная часть области профессиональной деятельности, сформированная целостным набором трудовых функций и необходимых для их выполнения компетенций;

6) трудовая функция – интегрированный и относительно автономный набор трудовых действий, определяемых бизнес-процессом и предполагающий наличие необходимых компетенций для их выполнения в рамках конкретного вида трудовой деятельности;

7) область профессиональной деятельности - совокупность видов трудовой деятельности отрасли, имеющая общую интеграционную основу (аналогичные или близкие назначение, объекты, технологии, в том числе средства труда) и предполагающая схожий набор трудовых функций и компетенций для их выполнения;

8) ПС - стандарт, определяющий в конкретной области профессиональной деятельности требования к уровню квалификации, компетенций, содержанию, качеству и условиям труда;

9) единица ПС - структурный элемент профессионального стандарта, содержащий развернутую характеристику конкретной трудовой функции, которая является целостной, завершенной, относительно автономной и значимой для данного вида трудовой деятельности;

10) профессия – основной род занятий трудовой деятельности человека, требующий определенных знаний, умений и практических навыков, приобретаемых в результате специальной подготовки и подтверждаемых соответствующими документами об образовании;

11) компетенция – способность работника применять в профессиональной деятельности знания и умения;

12) должность – структурная единица работодателя, на которую возложен круг должностных полномочий и должностных обязанностей;

13) задача - совокупность действий, связанных с реализацией трудовой функции и достижением результата с использованием конкретных предметов и средств труда;

14) отрасль - совокупность предприятий и организаций, для которых характерна общность выпускаемой продукции, технологии производства, основных фондов и профессиональных навыков работающих;

15) отраслевая рамка квалификаций - структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли;

16) национальная рамка квалификаций - структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых на рынке труда;

17) функциональная карта - структурированное описание трудовых функций и задач, выполняемых работником определенного вида деятельности в рамках той или иной области профессиональной деятельности.

2. Паспорт ПС

5. Вид экономической деятельности (область профессиональной деятельности) Государственный классификатор Республики Казахстан 03-2007: 10.51 Переработка молока и производство сыра.

6. Основная цель вида экономической деятельности – продовольственная независимость, при котором физическая доступность продовольственных товаров за счет отечественного производства и создание экономических условий для производства конкурентоспособной сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки.

7. Виды деятельности, профессии, квалификационные уровни определены в Приложении 1 к настоящему ПС.

Требования стандарта относятся к видам деятельности и следующим профессиям данной области:

аппаратчик пастеризации;

аппаратчик производства заквасок;

аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов;

аппаратчик упаривания и сгущения продуктов;

оператор автоматической линии производства молочных продуктов;

сепараторщик;

изготовитель творога;

изготовитель сметаны.

3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)

Параграф 1. Аппаратчик пастеризации

8. Квалификационный уровень по ОРК –2-3.
9. Возможные наименования должностей: аппаратчик пастеризации
10. Профессия "аппаратчик пастеризации" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процессов пастеризации, охлаждения и сепарирования молока.
11. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 2 к настоящему настоящему ПС.
12. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика пастеризации приведены в таблице 2 Приложения 2 к настоящему ПС.
13. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пастеризации, указаны в таблице 3 Приложения 2 к настоящему ПС.
14. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком пастеризации, приведены в таблице 4 Приложения 2 к настоящему ПС.
15. Требования к компетенции аппаратчика пастеризации указаны в таблицах 5, 6 Приложения 2 к настоящему ПС.

Параграф 2. Аппаратчик производства заквасок

16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.
17. Возможные наименования должностей: аппаратчик производства заквасок
18. Профессия "аппаратчик производства заквасок" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления производственных заквасок.
19. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 3 к настоящему ПС.
20. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика производства заквасок приведены в таблице 2 Приложения 3 к настоящему ПС.
21. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком производства заквасок, указан в таблице 3 Приложения 3 к настоящему ПС.
22. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком производства заквасок, приведена в таблице 4 Приложения 3 к настоящему ПС.
23. Требования к компетенции аппаратчика производства заквасок указаны в таблице 5 Приложения 3 к настоящему ПС.

Параграф 3. Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов

24. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

25. Возможные наименования должностей: аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов.

26. Профессия "аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства кисломолочных продуктов.

27. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 4 к настоящему ПС.

28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

31. Требования к компетенции аппаратчиком производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов, указаны в таблице 5 Приложения 4 к настоящему ПС.

Параграф 4. Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов

32. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

33. Возможные наименования должностей: аппаратчик упаривания и сгущения продуктов.

34. Профессия "аппаратчик упаривания и сгущения продуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных пищевых продуктов (полуфабрикатов).

35. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 5 к настоящему ПС.

36. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика упаривания и сгущения продуктов приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком упаривания и сгущения продуктов указаны в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком упаривания и сгущения продуктов, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

39. Требования к компетенции аппаратчика упаривания и сгущения продуктов указаны в таблицах 5 Приложения 5 к настоящему ПС.

Параграф 5. Оператор автоматической линии производства молочных продуктов

40. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

41. Возможные наименования должностей: оператор автоматической линии производства молочных продуктов.

42. Профессия "оператор автоматической линии производства молочных продуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса сгущения, гомогенизации, смешивания компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения молочных продуктов в автоматическом режиме с пульта управления.

43. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 6 к настоящему ПС.

44. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автоматической линии производства молочных продуктов приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автоматической линии производства молочных продуктов, указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором автоматической линии производства молочных продуктов, приведена в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

47. Требования к компетенции оператора автоматической линии производства молочных продуктов указаны в таблице 5 Приложения 6 к настоящему ПС.

Параграф 6. Сепараторщик

48. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

49. Возможные наименования должностей: сепараторщик

50. Профессия "сепараторщик молока и молочного сырья" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса сепарирования молока, пахты, сыворотки на сепараторах.

51. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 7 к настоящему ПС.

52. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы сепараторщика приведены в таблице 2 Приложения 7 к настоящему ПС.

53. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сепараторщиком указан в таблице 3 Приложения 7 к настоящему ПС.

54. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые сепараторщиком, приведены в таблице 4 Приложения 7 к настоящему ПС.

55. Требования к компетенции сепараторщика указаны в таблице 5, 6 Приложения 7 к настоящему ПС.

Параграф 7. Изготовитель творога

56. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

57. Возможные наименования должностей: изготовитель творога.

58. Профессия "изготовитель творога" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса выработки творога.

59. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 8 к настоящему ПС.

60. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя творога приведены в таблице 2 Приложения 8 к настоящему ПС.

61. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем творога, указан в таблице 3 Приложения 8 к настоящему ПС.

62. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем творога, приведены в таблице 4 Приложения 8 к настоящему ПС.

63. Требования к компетенции изготовителя творога указаны в таблицах 5 Приложения 8 к настоящему ПС.

Параграф 8. Изготовитель сметаны

64. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

65. Возможные наименования должностей: изготовитель сметаны.

66. Профессия "изготовитель сметаны" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса выработки сметаны.

67. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 9 к настоящему ПС.

68. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя сметаны, приведены в таблице 2 Приложения 9 к настоящему ПС.

69. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем сметаны, указаны в таблице 3 Приложения 9 к настоящему ПС.

70. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем сметаны, приведены в таблице 4 Приложения 9 к настоящему ПС.

71. Требования к компетенции изготовителя сметаны указаны в таблице 5 Приложения 9 к настоящему ПС.

4. Разработчики ПС

72. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

73. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 10 к настоящему ПС.

Приложение 1
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Виды деятельности, профессии, квалификационные уровни

№ п/п	Наименование вида деятельности	Наименование профессии с учетом тенденций рынка труда	Наименование профессии согласно государственному классификатору занятий Республики Казахстан 01-2005	Квалификационный уровень ОРК
1.	Переработка молока и молочных продуктов	Аппаратчик пастеризации	Аппаратчик пастеризации	2-3
2.	Переработка молока и молочных продуктов	Аппаратчик производства заквасок	Аппаратчик производства заквасок	3
3.	Переработка молока и молочных продуктов	Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	3
4.	Переработка молока и молочных продуктов	Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов	Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов	3
5.	Переработка молока и молочных продуктов	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	3

6.	Переработка молока и молочных продуктов	Сепараторщик	Сепараторщик	2-3
7.	Переработка молока и молочных продуктов	Изготовитель творога	Изготовитель творога	3
8.	Переработка молока и молочных продуктов	Изготовитель сметаны	Изготовитель сметаны	3

Приложение 2
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8272 Аппаратчик пастеризации
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой промышленности
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик пастеризации
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика пастеризации

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Сельскохозяйственное производство, цех, завод, фабрика по переработке молока, выпуска молочной продукции, хладокомбинат
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	Н е требуется
	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего	

3	среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне
---	--	-----------------------------

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пастеризации

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса пастеризации различных видов консервов и других фасованных, герметически упакованных в тару молока и молочных продуктов в пастеризационных аппаратах, ваннах, термостатных камерах. Укладка банок в ящики встряхивающей машины, регулирование времени встряхивания банок
2	Первичная обработка сырья; хранение сырья и готовой продукции; охлаждения до требуемой температуры на трубчатых пастеризаторах или пастеризационно-охладительных линиях с автоматическим регулированием температурного режима
3	Санитарно-гигиенические требования к состоянию оборудования; чистка и мойка аппаратов с их разборкой и сборкой; ведение записей в технологических журналах

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком пастеризации

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Молоко, сливки	Оборудование для пастеризации, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	1-1) Вести процессы пастеризации, охлаждения и сепарирования молока
2	Молоко, сливки	Регулятор, пульт	2-1) Контролировать температуру
3	Молоко, сливки	Щетки, моющие средства	3-1) Следить за чистотой, устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика пастеризации 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Решение задач аппаратчика пастеризации и охлаждения молока с применением основных практических навыков самостоятельно	Навыки соблюдения правил и норм охраны труда, производственной санитарии	Знание устройства и правила разборки, сборки, хранения аппаратов и пользование ими, эксплуатации аппаратов
1-2)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных	Умения ведения процесса пастеризации различных видов консервов и других фасованных, герметически упакованных в тару продуктов в	Знания технологического режима пастеризации и термостатной выдержки, основные физико-химические свойства пастеризуемого

	задач аппаратчика пастеризации и охлаждения молока	пастеризационных аппаратах, ваннах, термостатных камерах	продукта, требования, предъявляемые к качеству сырья
1-3)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач аппаратчика пастеризации и охлаждения молока	Встряхивание, вскрытие отдельных банок и проверка заполнения; отбор брака; передача банок после встряхивания в термокамеру	Знание устройства встряхивающей машины и правила ее эксплуатации, назначение и способы встряхивания банок

Таблица 6. Требования к компетенциям аппаратчика пастеризации 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им задач аппаратчика пастеризации и охлаждения молока	Умение определяет самостоятельно способы выполнения поставленной задачи аппаратчика пастеризации и охлаждения молока, предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения	Знание правил и требований обращения с молоком в деятельности аппаратчика пастеризации и охлаждения молока и другими материалами
1-2)	Ведение процесса пастеризации и охлаждения пищевых продуктов на комплексно-механизированной линии или пастеризационно-охладительной линии с автоматическим регулированием температурного режима	Демонстрация навыков самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий аппаратчика пастеризации и охлаждения молока	Знание технологии преобразования предмета, планирование и организацию труда аппаратчика пастеризации, и охлаждения молока
1-3)	Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные по работе аппаратчика пастеризации и охлаждения молока	Устранение неисправностей оборудования аппаратчика пастеризации и охлаждения молока	Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 3
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8272 Аппаратчик производства заквасок
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел 5 Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик производства заквасок
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика производства заквасок

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком производства заквасок

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Стерилизация посуды и другого инвентаря, применяемого при выработке производственной закваски
2	Ведение процесса изготовления производственных заквасок из лабораторных заквасок чистых культур направление пробы закваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кислотности
3	Направление пробы закваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кислотности

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком производства заквасок

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Посуда	Щетки, перчатки, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	1-1) Соблюдать чистоту
2	Молоко, молочные продукты	Оборудование или приборы для закваски молочных продуктов, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	2-1) Вести процесс изготовления заквасок
3	Закваска	Лаборатория, приборы для определения кислотности, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	3-1) Проводить исследования в лаборатории

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика производства заквасок 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность	Умение действовать по инструкции аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	Знание основных инструментов, оборудования, процедуры процесса работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов
1-2)	Ответственность за результаты и качество работы алгоритму аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	Знание, понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся деятельности аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	Знание состава и физико-химических свойств кисломолочной продукции, и детских молочных продуктов
1-3)	Ответственность за результаты и качество работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения	Знание технологии производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, детских молочных продуктов

Приложение 4
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8272 Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел 5 Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике
Вредные и опасные	

условия труда	Отсутствуют	
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан	
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеино-белковых лечебных препаратов
2	Определение количества закваски по расчетным формулам и внесение ее в молоко в зависимости от вида продукта
3	Прием из аппаратного отделения пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Молоко, молочные продукты	Оборудование или приборы для получения кисломолочных продуктов, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	1-1) Вести процесс производства кисломолочных и детских молочных продуктов
2	Молоко, молочные продукты	Оборудование для закваски, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	2-1) Вести процесс изготовления заквасок
3	Молоко, молочные продукты	Оборудование для закваски, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	3-1) Вести процесс пастеризации молока

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов 3-го квалификационного уровня ОРК

Личностные и		
--------------	--	--

Шифр задачи	профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность	Умение действовать по инструкции аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	Знание основных инструментов, оборудования, процедуры процесса работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы алгоритму аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	Знание, понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся деятельности аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	Знание состава и физико-химических свойств кисломолочной продукции, и детских молочных продуктов; знание техники безопасности и охраны труда
3-1)	Ответственность за результаты и качество работы аппаратчика производства кисломолочной продукции и детских молочных продуктов	Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения	Знание технологии производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, детских молочных продуктов

Приложение 5
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8272 Аппаратчик сгущения молока и другого молочного сырья
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика упаривания и сгущения продуктов

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике	
Вредные и опасные условия труда	Отсутствуют	
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан	
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы

3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях
---	--	---

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком упаривания и сгущения продуктов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных пищевых продуктов (полуфабрикатов) в многокорпусных выпарных вакуум-аппаратах с испарением влаги свыше 1000 до 2000 кг/час под руководством аппаратчика упаривания и сгущения продуктов более высокой квалификации
2	Предварительная очистка, фильтрование полуфабрикатов от примесей на фильтровальных установках; равномерная подача исходных упариваемых продуктов заданной температуры и концентрации через фильтровальные установки в вакуум-выпарные аппараты
3	Наблюдение за уровнем продукта в обслуживаемых аппаратах; перекачка упаренного продукта на последующие операции; подготовка оборудования к профилактическому ремонту

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком упаривания и сгущения продуктов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Молоко, молочные продукты	Оборудование или приборы для сгущения молока, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	1-1) Вести процесс сгущения молока
2	Молоко, молочные продукты	Вакуум, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	2-1) Проверять герметичность
3	Молоко, молочные продукты	Контрольно-измерительные приборы, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	3-1) Контролировать работу

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика упаривания и сгущения продуктов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении задач аппаратчика	Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи аппаратчика сгущения	З н а н и е практико-ориентированные профессиональные знания аппаратчика сгущения

	сгущения молока и другого молочного сырья	молока и другого молочного сырья	молока и другого молочного сырья
2-1)	Способность самостоятельно управлять и контролировать процесс трудовой деятельности аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья	Применение практических навыков в стратегическом планировании, оценке работы аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья	Знание техники безопасности и охраны труда
3-1)	Документирует процедуры профессиональной деятельности аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья и оценивает результаты в соответствии с заранее установленными критериями, нормами	Разработка и выдвижение различных альтернативных вариантов решения управленческих планов аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья	Знание процедур проведения контроля качества и ведения документации аппаратчика сгущения молока и другого молочного сырья

Приложение 6
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8272 Оператор автоматической линии производства молочных продуктов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел 5. Маслодельное, сыродельное и молочное производство
Профессия по ЕТКС	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автоматической линии производства молочных продуктов

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике, цех, предприятия по переработке молочной продукции
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на

предприятию) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	предыдущих позициях
--	---------------------

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автоматической линии производства молочных продуктов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процессов приемки, охлаждения, нормализации, сепарирования, тепловой обработки и хранения сырья на автоматической линии по заданной программе
2	Ведение процесса сгущения, гомогенизации, смешивания компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения молочных продуктов и других работ, предусмотренных технологией, в автоматическом режиме с пульта управления
3	Контроль и регулирование необходимых параметров процесса сепарирования сливок; ведение процесса санитарной обработки оборудования автоматической линии производства молочных продуктов по заданной программе

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором автоматической линии производства молочных продуктов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Техника, оборудование	Сырье, оборудование, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, оборудование	1-1) Вести разные процессы на автоматической линии по заданной программе
2	Молоко, молочные продукты	Сырье, оборудование, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, оборудование	2-1) Вести процесс сгущения, гомогенизации, смешивания компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения молочных продуктов
3	Оборудование	Щетки, перчатки, моющие средства, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	3-1) Проводить санитарную обработка оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора автоматической линии производства молочных продуктов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им задач оператора автоматической линии производства молочных продуктов	Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи оператора автоматической линии производства молочных продуктов, предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения	Знание правил и требований обращения с продуктами трудовой деятельности и другими материалами оператора автоматической линии производства молочных продуктов

2-1)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в области конкретного структурного подвида сельскохозяйственной отрасли	Знание, понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся его деятельности	Знание технологии преобразования предмета, планирование и организацию труда оператора автоматической линии производства молочных продуктов
3-1)	Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса оператора автоматической линии производства молочных продуктов	Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки	Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 7
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Сепараторщик
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой промышленности
Профессия по ЕТКС	Сепараторщик
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы сепараторщика

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальные помещения, предприятия по переработке молока и молочной продукции
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	Не требуется
	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего	

3	среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне
---	--	-----------------------------

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сепараторщиком

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса сепарирования молока, пахты, сыворотки на сепараторах
2	Подготовка, сборка и разборка сепараторов, подогревателей и прочего оборудования
3	Передача сливок и обезжиренного молока или сыворотки на дальнейшую переработку, отпуск обезжиренного молока и сыворотки сдатчикам
4	Проведение анализов молока и сливок

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сепараторщиком

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Молоко, сыворотка, сливки, пахта	Сепараторы, подогреватели, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	1-1) Сепарировать молоко, пахту, сыворотки на сепараторах
2	Молоко, сыворотка, сливки, пахта	Сепараторы, подогреватели, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	2-1) Разбирать, чистить, мыть и собирать оборудование
3	Молоко, сыворотка, сливки, пахта	Сепараторы, подогреватели, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	3-1) Передавать сливки и обезжиренное молоко или сыворотку на дальнейшую переработку, отпускать обезжиренное молоко и сыворотку сдатчикам; проведение анализов молока и сливок

Таблица 5. Требования к компетенциям сепараторщика 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Решение стандартных задач сепараторщика молока и молочного сырья самостоятельно непосредственным руководством	Решение стандартных задач сепараторщика молока и молочного сырья	Знание состава, основные свойства молока и другого молочного сырья, требования, предъявляемые к его качеству
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач сепараторщика молока и молочного сырья	Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи сепараторщика молока и молочного сырья	Знание технологической последовательности обработки сырья, основные правила сборки и разборки обслуживаемого оборудования

3-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач сепараторщика молока и молочного сырья	Понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся деятельности сепараторщика молока и молочного сырья	Знание и выполнение требований нормативных актов об охране труда и окружающей среды, соблюдение норм, методов и приемов безопасного выполнения работы
------	--	---	---

Таблица 6. Требования к компетенциям сепараторщика
3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Решение стандартных задач сепараторщика молока и молочного сырья самостоятельно непосредственным руководством	Решение стандартных задач сепараторщика молока и молочного сырья	Знание состава, основные свойства молока и другого молочного сырья, требования, предъявляемые к его качеству
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач сепараторщика молока и молочного сырья	Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи сепараторщика молока и молочного сырья	Знание технологической последовательности обработки сырья, основные правила сборки и разборки обслуживаемого оборудования
3-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач сепараторщика молока и молочного сырья	Понимание и применение действующих нормативных документов, касающиеся деятельности сепараторщика молока и молочного сырья Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса	Знание и выполнение требований нормативных актов об охране труда и окружающей среды, соблюдение норм, методов и приемов безопасного выполнения работы Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности

Приложение 8
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Изготовитель творога
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел 5. Маслодельное, сыродельное и молочное производство
Профессия по ЕТКС	Изготовитель творога
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя творога

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальные помещения, предприятия по переработке молока и молочной продукции
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем творога

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса выработки творога; наполнение ванн молоком, доведение до температуры заквашивания; заквашивание молока и внесение ферментов
2	Наблюдение за готовностью сгустка, резка его, обработка до готовности калье; выгрузка калье в мешочки или на сточный стол; отпрессовка творога и охлаждение его в различных охладителях; передача творога на расфасовку или укладка в кадки
3	Ведение процесса выработки творожной массы; приемка творога, наполнителей и специй; дозировка компонентов по установленной рецептуре и составление смеси; загрузка смеси в месильную машину; наблюдение за работой месильной машины; укладка готовой массы в кадки или передача на расфасовку

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем творога

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Молоко, сыворотка, творог,	Линия по производству творога, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, посуда	1-1) Сквашивать молоко, отделять сыворотки и сгустки
2	Молоко, сыворотка, творог,	Линия по производству творога, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, посуда	2-1) Передавать творог на расфасовку, упаковку и укладку в тару

3	Молоко, сыворотка, творог,	Линия по производству творога, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак, посуда	3-1) Чистить и мыть оборудование с его разборкой и сборкой
			3-2) Проводить анализ молока и сливок

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя творога 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им задач изготовителя творога	Самостоятельно определять способы выполнения поставленной задачи изготовителя творога	Знание правил и требований обращения с продуктами трудовой деятельности и другими материалами изготовителя творога
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач изготовителя творога	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание устройства автоматизированной линии по выработке творога, технологию, микробиологические и биохимические основы производства творога, принципы действия технологического оборудования
3-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание устройства автоматизированной линии по выработке творога, технологию, микробиологические и биохимические основы производства творога, принципы действия технологического оборудования

Приложение 9
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Изготовитель сметаны
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел 5. Маслодельное, сыродельное и молочное производство
Профессия по ЕТКС	Изготовитель сметаны
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя сметаны

	Работа в сельскохозяйственном производстве, цехе, заводе, фабрике, цехе, специальные
--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		помещения, предприятия по переработке молока и молочной продукции
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем сметаны

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса производства сметаны, наполнение ванн сливками и внесение заквасок, наблюдение за процессом сквашивания сметаны, доведение сметаны до заданной жирности
2	Протирка сметаны на машине или вручную, при выработке восстановленной сметаны - подготовка смеси молока и свежих жирных сливок или масла согласно заданной рецептуре, пастеризация смеси в ваннах, гомогенизация и заквашивание закваской на чистых культурах
3	Обработка сгустка, нормализация сверх жирными сливками, отбор проб для проведения лабораторного анализа, наполнение кадок (фляг) сметаной, передача сметаны на расфасовку или в камеры хранения

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем сметаны

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Молоко, сливки	Оборудование или приборы для изготовления сметаны, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	1-1) Вести процесс изготовления сметаны
2	Молоко, сливки	Оборудование или приборы для изготовления сметаны, хлопчатобумажный халат, сапоги, колпак	2-1) Проверять герметичность
3	Молоко, сливки	Контрольно-измерительные приборы	3-1) Получать конечный контроль

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя сметаны 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр	Личностные и профессиональные	Умения

задачи	компетенции	и навыки	Знания
1-1)	Решение стандартных, практических задач изготовителя сметаны с применением основных и познавательных навыков под непосредственным руководством	Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	Знание устройства обслуживаемого оборудования по изготовлению сметаны, технологии производства различных видов сметаны, принципа работы приборов автоматики
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы изготовителя сметаны	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в изготовителя сметаны	Знание требований, предъявляемые к качеству используемого сырья и сметаны; знание техники безопасности и охраны труда
3-1)	Понимание и ответственность за достижение результата по производству изготовления сметаны	Может достичь поставленных результатов под руководством в рамках изготовителя сметаны	Знание норм и способов расчета нормы закваски, правил отбора проб сметаны для проведения анализа

Приложение 10
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
молока и молочных продуктов

Лист согласования

Название организации
Министерство труда и социальной защиты населения Республики Казахстан

Настоящий ПС зарегистрирован _____

Внесен в Реестр профессиональных стандартов рег. № _____

Письмо (протокол) № _____ Дата _____