

**Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по производству пищевых концентратов**

***Утративший силу***

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/33. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9449. 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 производству пищевых концентратов.

      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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утвержден приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/33 |

**Профессиональный стандарт**  
**в деятельности по производству пищевых концентратов**  
**1. Общие положения**

      1. Профессиональный стандарт в деятельности по производству пищевых концентратов (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 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 ПС, 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 (далее - ОРК) – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли;

      16) национальная рамка квалификаций (далее - НРК) – 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 занятий Республики Казахстан 03-2007: 10.32 Производство фруктовых и овощных соков, 10.83 Переработка чая и кофе, 10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие категории.

      6. Основная цель вида экономической (области профессиональной) деятельности: формирование предпосылок для создания и устойчивого развития отрасли по производстве пищевых концентратов, обеспечивающей комплексное импортозамещение, удовлетворение растущих потребностей рынка в пищевых продуктах, интеграцию сельскохозяйственных предприятий-производителей, поддержку перспективных технологий и научных школ в сферах производства пищевых концентратов в интересах здорового питания населения.

      ПС устанавливает в области профессиональной деятельности: производство продуктов питания требования к содержанию, качеству, условиям труда, квалификации и компетенциям работников.

      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 пароводотермического агрегата;

      дезодораторщик сои;

      оператор зародышеотделительной машины;

      оператор моечно-очистительного агрегата;

      оператор обжарочного аппарата;

      ферментаторщик.

**3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)**  
**Параграф 1. Аппаратчик пароводотермического агрегата**

      8. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      9. Возможные наименования должностей: аппаратчик пароводотермического агрегата.

      10. Профессия "аппаратчик пароводотермического агрегата" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

      11. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 2 к настоящему ПС.

      12. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика пароводотермического агрегата приведены в таблице 2 Приложения 2 к настоящему ПС.

      13. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пароводотермического агрегата указан в таблице 3 Приложения 2 к настоящему ПС.

      14. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком пароводотермического агрегата, приведены в таблице 4 Приложении 2 к настоящему ПС.

      15. Требования к компетенции аппаратчика пароводотермического агрегата указаны в таблице 5 Приложения 2 к настоящему ПС.

**Параграф 2. Дезодораторщик сои**

      16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      17. Возможные наименования должностей: дезодораторщик сои.

      18. Профессия "дезодораторщик сои" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

      19. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 3 к настоящему ПС.

      20. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы дезодораторщика сои приведены в таблице 2 Приложения 3 к настоящему ПС.

      21. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые дезодораторщиком сои указан в таблице 3 Приложения 3 к настоящему ПС.

      22. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые дезодораторщиком сои, приведены в таблице 4 Приложения 3 к настоящему ПС.

      23. Требования к компетенции дезодораторщика сои указаны в таблице 5 Приложения 3 к настоящему ПС.

**Параграф 3. Оператор зародышеотделительной машины**

      24. Квалификационный уровень по ОРК – 2.

      25. Возможные наименования должностей: оператор зародышеотделительной машины.

      26. Профессия "оператор зародышеотделительной машины" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

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

      28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора зародышеотделительной машины приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

      29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором зародышеотделительной машины указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

      30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором зародышеотделительной машины, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

      31. Требования к компетенциям оператора зародышеотделительной машины указаны в таблице 5 Приложения 4 к настоящему ПС.

**Параграф 4. Оператор моечно-очистительного агрегата**

      32. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      33. Возможные наименования должностей: оператор моечно-очистительного агрегата.

      34. Профессия "оператор моечно-очистительного агрегата" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

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

      36. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора моечно-очистительного агрегата приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

      37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором моечно-очистительного агрегата указан в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

      38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором моечно-очистительного агрегата, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

      39. Требования к компетенции оператора моечно-очистительного агрегата указаны в таблице 5 Приложения 5 к настоящему ПС.

**Параграф 5. Оператор обжарочного аппарата**

      40. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      41. Возможные наименования должностей: оператор обжарочного аппарата.

      42. Профессия "оператор обжарочного аппарата" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

      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 обжарочного аппарата приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

      45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором обжарочного аппарата указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

      46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором обжарочного аппарата, приведены в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

      47. Требования к компетенции оператора обжарочного аппарата указаны в таблице 5 Приложения 6 к настоящему ПС.

**Параграф 6. Ферментаторщик**

      48. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      49. Возможные наименования должностей: ферментаторщик.

      50. Профессия "ферментаторщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство пищевых концентратов.

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

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

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

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

      55. Требования к компетенции ферментаторщика указаны в таблице 5 Приложения 7 к настоящему ПС.

**4. Разработчики ПС**

      56. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

      57. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 8 к настоящему ПС.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 1 к профессиональному стандарту в деятельности по производству пищевых концентратов |

      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. | Производство пищевых концентратов | Аппаратчик пароводотермического агрегата | Аппаратчик пароводотермического агрегата | 3 |
| 2. | Производство пищевых концентратов | Дезодораторщик сои | Дезодораторщик сои | 3 |
| 3. | Производство пищевых концентратов | Оператор зародышеотделительной машины | Оператор зародышеотделительной машины | 2 |
| 4. | Производство пищевых концентратов | Оператор моечно-очистительного агрегата | Оператор моечно-очистительного агрегата | 3 |
| 5. | Производство пищевых концентратов | Оператор обжарочного аппарата | Оператор обжарочного аппарата | 3 |
| 6. | Производство пищевых концентратов | Ферментаторщик | Ферментаторщик | 3 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 2 к профессиональному стандарту в деятельности по производству пищевых концентратов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8275 Аппаратчик пароводотермического агрегата |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 51, Производство пищевых концентратов |
| Профессия по ЕТКС | Аппаратчик пароводотермического агрегата |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 3 | 4 |

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

      аппаратчика пароводотермического агрегата

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, производство, завод, фабрика, комбинат | |
| 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 | Техническое и профессиональное образование повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка), практический опыт | | Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые аппаратчиком пароводотермического агрегата

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах и доводки их до необходимой степени проваренности; обслуживание автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата |
| 2 | Загрузка автоклава сырьем; регулирование давления в автоклаве, разгрузка автоклава |
| 3 | Регулирование работы водяного термостата, скорости разгрузки сырья, количества и температуры охлаждающей воды моечной машины |
| 4 | Выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком

      пароводотермического агрегата

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Овощи, фрукты, вода (сырье) | Мешки, перчатки, тара, весы, корзина, стол, автоклав, пароводотермический агрегат, специальная одежда | 1-1) Подготовка и ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах |
| 1-2) Доводка овощей до необходимой степени проваренности; обслуживание автоклава пароводотермического агрегата |
| 1-3) Обслуживание водяного термостата пароводотермического агрегата; обслуживание моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата |
| 2 | Овощи, фрукты, вода (сырье) | Автоклав, пароводотермический агрегат, спец. одежда, моечно-очистительная машина | 2-1) Загрузка автоклава сырьем; регулирование давления в автоклаве |
| 2-2) Разгрузка автоклава |
| 3 | Овощи, фрукты, вода (сырье) | Моечная машина, термостат, измеритель температуры воды | 3-1) Регулирование работы водяного термостата моечной машины |
| 3-2) Регулирование работы скорости разгрузки сырья моечной машины; регулирование работы количества и температуры охлаждающей воды моечной машины |
| 4 | Вода, смазочные масла | Моечная машина, автоклав, пароводотермический агрегат, журнал | 4-1) Выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика пароводотермического

      агрегата 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр  задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Ответственность в рамках функциональных обязанностей в области технологии и параметров режимов термической обработки различных овощей. Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса. Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы | Умение решать стандартные и простые однотипные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов | Технологии и параметров режимов термической обработки различных овощей. Устройства и правил эксплуатации автоклава пароводотермического агрегата. Правил эксплуатации водяного термостата |
| 2-1) | Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные | Демонстрирует навыки самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий в простых производственных ситуациях | Правил эксплуатации моечно-очистительной машины агрегата. Устройства и правил эксплуатации автоклава |
| 3-1) | Документирует процедуры трудовой деятельности и оценивает результаты в соответствии с заранее установленными критериями, нормами | Выполнение заданий в работе автоклава. Соблюдение правил санитарии | Правил регулирования работы водяного термостата моечной машины, правил пользования применяемыми регулирующими приборами |
| 4-1) | Самоорганизация и постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления | Самостоятельное принятие решений | Техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 3 к профессиональному стандарту в деятельности по производству пищевых концентратов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8275 Дезодораторщик сои |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 51, Производство пищевых концентратов |
| Профессия по ЕТКС | Дезодораторщик сои |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 3 | 3 |

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

      дезодораторщика сои

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Хранилища, склады, база, плантации, отрасль сельского хозяйства, участок, крестьянское хозяйство, теплица, подсобное помещение, сортировочная, цех | |
| Вредные и опасные  условия труда | | Аллергия, непереносимость запахов, отравление | |
| 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 |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые дезодораторщиком сои

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение процесса дезодорирования сои; загрузка и разгрузка дезодораторов |
| 2 | Регулирование давления пара и продолжительности процесса обработки сои; наблюдение за качеством дезодорирования и техническим состоянием оборудования |
| 3 | Определение момента окончания процесса; устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых дезодораторщиком сои

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Вода, масло, соя | Дезоратор, халат, колпак, перчатки, чиллер, паровой котел, пароводяной вакуум-насос | 1-1) Ведение процесса дезодорирования сои |
| 1-2) Загрузка дезодораторов, разгрузка дезодораторов |
| 2 | Вода, масло, соя колпак, халат, перчатки, компьютер, журнал | Паровой котел, пароводяной вакуум-насос | 2-1) Регулирование давления пара и продолжительности процесса обработки сои |
| 2-2) Наблюдение за качеством дезодорирования и техническим состоянием оборудования |
| 3 | Вода, масло, соя | Компьютер, журнал, ручка, халат, колпак | 3-1) Определение момента окончания процесса |
| 3-2) Устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям дезодораторщика сои 3-го

      квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр  задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность, положительные склонности работы в команде. Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в области конкретного структурного подвида сельскохозяйственной отрасли | Выполнение стандартных заданий в производстве пищевых концентратов, соблюдение правил санитарии, выполнение заданий по загрузке и разгрузке дезодораторов | Технологии и параметров режима дезодорирования. Устройств и правил эксплуатации дезодораторов |
| 2-1) | Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач. Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы | Выполнение заданий по регулированию давления пара обработки сои. Наблюдении за качеством дезодорирования и техническим состоянием оборудования | Знание основных свойств сои. Правил пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами |
| 3-1) | Понимание и ответственность задостижение результата, установленного заданием. Постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления, настойчивость | Самостоятельное принятие решений, легкообучаемость | Требований, предъявляемых к качеству готовой продукции. Техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 4 к профессиональному стандарту в деятельности по производству пищевых концентратов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документам

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8275 Оператор зародышеотделительной машины |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 51, Производство пищевых концентратов |
| Профессия по ЕТКС | Оператор зародышеотделительной машины |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 2 | 2 |

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

      оператора зародышеотделительной машины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Хранилища, склады, база, питомники, отрасль сельского хозяйства, крестьянское хозяйство, теплица, подсобное помещение, сортировочная, цех | |
| Вредные и опасные  условия труда | | Пыль, аллергия, поднятие тяжести | |
| 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 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 |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые оператором зародышеотделительной машины

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение процесса отделения зародыша и оболочки от зерна на зародышеотделительной машине |
| 2 | Загрузка машины предварительно замоченным зерном; наблюдение за процессом отделения зародыша от зерна |
| 3 | Регулирование работы машины, наблюдение за ее разгрузкой, чистка и смазка машины |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором

      зародышеотделительной машины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Зерно | Зародышеотделительная машина, халат, перчатки, колпак, тетрадь, ручка | 1-1) Подготовка к ведению процесса отделения зародыша и оболочки от зерна на зародышеотделительной машине |
| 1-2) Ведение процесса отделения зародыша и оболочки от зерна на зародышеотделительной машине |
| 2 | Зерно | Машина, ведро, тара, журнал, компьютер, спец одежда | 2-1) Загрузка машины предварительно замоченным зерном |
| 2-2) Наблюдение за процессом отделения зародыша от зерна |
| 3 | Машина | Оборудование, халат, перчатки, колпак, тетрадь, инструменты, халат, перчатки, колпак, тетрадь, чистящие и смазывающие средства | 3-1) Регулирование работы машины |
| 3-2) Наблюдение за ее разгрузкой; чистка и смазка машины |

      Таблица 5. Требования к компетенциям оператора зародышеотделительной

      машины 2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр  задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Ответственность, внимательное отношение к растениям, положительные склонности работы в команде | Выполнение стандартных заданий в обработке зерна | Требований, предъявляемых к качеству зерна. Технологий и параметров режима отделения зародыша и оболочки от зерна |
| 2-1) | Понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием | Выполнение заданий по обслуживанию и эксплуатации машины по обработке зерна | Принципов работы обслуживаемой машины, правил эксплуатации обслуживаемой машины |
| 3-1) | Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы, постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления, настойчивость | Соблюдение правил санитарии, самостоятельное принятие решений, легкообучаемость | Правил обслуживания и ухода, т.е. чистки и смазке машины, техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 5 к профессиональному стандарту в деятельности по производству пищевых концентратов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8265 Оператор моечно-очистительного агрегата |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 51, Производство пищевых концентратов |
| Профессия по ЕТКС | Оператор моечно-очистительного агрегата |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 3 | 4 |

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

      оператора моечно-очистительного агрегата

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, производство, завод, фабрика, комбинат | |
| 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 |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые оператором моечно-очистительного агрегата

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение технологических процессов мойки, калибровки, чистки картофеля методом паровой обработки с пульта управления; регулирование работы всех узлов агрегата; контроль температуры, давления пара, режима паровой обработки картофеля |
| 2 | Регулирование скорости поступления сырого картофеля в моечную машину; устранение мелких неисправностей в работе агрегата; обеспечение получения полуфабриката картофеля необходимого качества |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором

      моечно-очистительного агрегата

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Вода, картофель, овощи | Моечная машина, измерительный прибор, термометр, агрегат, электричество, халат, колпак, перчатки | 1-1) Ведение технологических процессов мойки картофеля; калибровка, чистка картофеля методом паровой обработки с пульта управления |
| 1-2) Регулирование работы всех узлов агрегата; контроль температуры, давления пара |
| 2 | Картофель, вода | Измерительный прибор, халат, колпак, моечная машина, перчатки, агрегат, электричество | 2-1) Контроль режима паровой обработки картофеля; регулирование скорости поступления сырого картофеля в моечную машину |
| 2-2) Устранение мелких неисправностей в работе агрегата; обеспечение получения полуфабриката картофеля необходимого качества |

      Таблица 5. Требования к компетенциям оператора моечно-очистительного

      агрегата 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр  задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность за техническую подготовку, соблюдение техники безопасности, гигиенических норм, защиту окружающей среды при выполнении ими определенных задач | Выполнение заданий по обработке сырого картофеля на моечно-очистительном агрегате, соблюдение правил санитарии | Технологии мойки, калибровки, чистки, обработки сырого картофеля на моечно-очистительном агрегате |
| 2-1) | Документирует процедуры трудовой деятельности и оценивает результаты в соответствии с заранее установленными критериями, нормами | Самостоятельное принятие решений | Устройства и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов. Требований, предъявляемых к качеству картофеля и полуфабрикатов; техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 6 к профессиональному стандарту в деятельности по производству пищевых концентратов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8277 Оператор обжарочного аппарата |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 51, Производство пищевых концентратов |
| Профессия по ЕТКС | Оператор обжарочного аппарата |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 3 | 5 |

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

      оператора обжарочного аппарата

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, производство, завод, фабрика, комбинат | |
| 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 |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые оператором обжарочного аппарата

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение технологического процесса термической обработки (обжаривания) кофе на обжарочном аппарате с пульта управления; регулирование поступления сырого кофе на купажирование по заданной рецептуре в бункер обжарочного аппарата |
| 2 | Наблюдение за наполнением обжарочного аппарата; контроль режима термической обработки кофе, увлажнения, выгрузки и охлаждения кофе, работы камнеотделителя |
| 3 | Определение органолептическим методом окончания процесса обжарки кофе; передача обжаренного кофе пневмотранспортом в приемный бункер размольного отделения с предварительным взвешиванием кофе на автоматических весах |
| 4 | Ведение технической документации |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемые оператором обжарочного

      аппарата

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Кофе, сырое кофе | Обжарочный аппарат, обжарочный аппарат с пультом управления, халат, колпак, перчатки | 1-1) Ведение технологического процесса термической обработки (обжаривания) кофе на обжарочном аппарате с пульта управления |
| 1-2) Регулирование поступления сырого кофе на купажирование по заданной рецептуре в бункер обжарочного аппарата |
| 2 | Кофе, сырое кофе | Обжарочный аппарат, обжарочный аппарат с пультом управления, халат, колпак, перчатки | 2-1) Наблюдение за наполнением обжарочного аппарата |
| 2-2) Контроль режима термической обработки кофе, увлажнения, выгрузки и охлаждения кофе, работы камнеотделителя |
| 3 | Кофе, сырое кофе | Обжарочный аппарат, обжарочный аппарат с пультом управления, халат, колпак, перчатки | 3-1) Определение органолептическим методом окончания процесса обжарки кофе |
| 3-2) Передача обжаренного кофе пневмотранспортом в приемный бункер размольного отделения с предварительным взвешиванием кофе на автоматических весах |
| 4 | Тетрадь, ручка, компьютер | Обжарочный аппарат, обжарочный аппарат с пультом управления, халат, колпак, перчатки | 4-1) Ведение технической документации |

      Таблица 5. Требования к компетенциям оператора обжарочного аппарата

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр  задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы | Выполнение заданий по обработке кофе, соблюдение правил санитарии | Технологической схемы производства и тепловых режимов термической обработки кофе |
| 2-1) | Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса | Самостоятельное принятие решений | Методов органолептического определения качества обжаренного кофе |
| 3-1) | Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные | Определяет самостоятельно способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда | Устройств и правил эксплуатации всей системы автоматических механизмов и контрольно-измерительных приборов аппарата |
| 4-1) | Самоорганизация и постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления | Умеет решать стандартные и простые однотипные  практические задачи в процессе труда | Техники безопасности и охране труда |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 7 к профессиональному стандарту в деятельности по производству пищевых концентратов |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8275 Ферментаторщик |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 51, Производство пищевых концентратов |
| Профессия по ЕТКС | Ферментаторщик |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 3 | 4 |

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

      ферментаторщика

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, производство, завод, фабрика, комбинат | |
| 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 |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые ферментаторщиком

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение микробиологических процессов по выращиванию культуры плесневого грибка и биохимических процессов по расщеплению протеолетическими ферментами грибка белков и углеводов сои, подготовка питательной среды, посев чистой культуры грибка для приготовления маточной закваски |
| 2 | Наблюдение за ростом и созреванием маточной культуры плесневого грибка в аппаратах выращивания грибка; стерилизация соевых бобов на всех стадиях производства; ввод маточной культуры плесневого грибка в стерилизованные соевые бобы |
| 3 | Наблюдение за развитием в аппаратах мицелия грибка и за его созреванием до состояния спороношения, регулирование температуры в аппаратах, подачи кондиционированного воздуха в созреваемую массу в верхние и нижние шахты аппаратов |
| 4 | Отбраковка массы, зараженной посторонней микрофлорой; ведение процесса сухой ферментации и регулирование температурного режима в ферментируемой масс; ввод солевого раствора в ферментируемую массу, ведение процесса экстракции и откачка ферментативного соуса, обслуживание кондиционера |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых ферментаторщиком

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Плесневой грибок, соя, вода, белки, углеводы, маточная закваска | Аппарат, халат, колпак, перчатки | 1-1) Ведение микробиологических процессов по выращиванию культуры плесневого грибка и биохимических процессов по расщеплению протеолетическими ферментами грибка белков и углеводов сои |
| 1-2) Подготовка питательной среды, посев чистой культуры грибка для приготовления маточной закваски |
| 2 | Поесневой грибок, вода соевые бобы | Аппарат, халат, колпак, перчатки | 2-1) Наблюдение за ростом и созреванием маточной культуры плесневого грибка в аппаратах выращивания грибка |
| 2-2) Стерилизация соевых бобов на всех стадиях производства. Ввод маточной культуры плесневого грибка в стерилизованные соевые бобы |
| 3 | Соевые бобы, вода, грибки | Аппарат, измеритель температуры, кондиционер подачи воздуха, халат, колпак, перчатки | 3-1) Наблюдение за развитием в аппаратах мицелия грибка и за его созреванием до состояния спороношения |
| 3-2) Регулирование температуры в аппаратах, подачи кондиционированного воздуха в созреваемую массу в верхние и нижние шахты аппаратов |
| 4 | Соевые бобы, вода, грибки, соль, | Аппарат, измеритель температуры, кондиционер подачи воздуха, халат, колпак, перчатки | 4-1) Отбраковка массы, зараженной посторонней микрофлорой; ведение процесса сухой ферментации и регулирование температурного режима в ферментируемой масс |
| 4-2) Ввод солевого раствора в ферментируемую массу; ведение процесса экстракции и откачка ферментативного соуса; обслуживание кондиционера |

      Таблица 5. Требования к компетенциям ферментаторщика

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр  задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность, действия под непосредственным руководством, положительные склонности работы в команде | Выполнение заданий в развитии и созревании грибка, соблюдение правил санитарии | Технологии производства ферментативного соуса, оптимальных параметров, обеспечивающих нормальное развитие и созревание грибка |
| 2-1) | Понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием | Выполнение заданий по производству ферментативного соуса | Технологии производства ферментативного соуса |
| 3-1) | Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы | Может сверять работу с планами, обеспечивать достижение планируемого результата и соответствие полученного результата нормам качества | Устройства и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования |
| 4-1) | Самоорганизация и постоянное самообразование в течение всей жизни, самостоятельность мышления | Самостоятельное принятие решений | Техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 8 к профессиональному стандарту в деятельности по производству пищевых концентратов |

      Лист согласования

|  |
| --- |
| Название организации |
| Министерство труда и социальной защиты населения  Республики Казахстан |

      Настоящий ПС зарегистрирован\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Внесен в Реестр профессиональных стандартов рег. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Письмо (протокол) № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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