

**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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Утвержденприказом Министрасельского хозяйстваРеспублики Казахстанот 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 1к профессиональному стандартув деятельности по производствупищевых 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 2к профессиональному стандартув деятельности по производствупищевых 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 3к профессиональному стандартув деятельности по производствупищевых 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 4к профессиональному стандартув деятельности по производствупищевых 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 5к профессиональному стандартув деятельности по производствупищевых 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 6к профессиональному стандартув деятельности по производствупищевых 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 7к профессиональному стандартув деятельности по производствупищевых 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 8к профессиональному стандартув деятельности по производствупищевых 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