

Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по производству сливочного масла и сыра

Утративший силу

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/42. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9453. 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 сливочного масла и сыра.
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 производству сливочного масла и сыра

1. Общие положения

1. Профессиональный стандарт в деятельности по производству сливочного масла и сыра (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 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 предприятий на функциональные модели деятельности, должности, повышение квалификации, аттестацию работников, систему стимулирования труда и другие.

4. В настоящем ПС применяются следующие термины, определения и сокращения:

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 Государственный классификатор Республики Казахстан 03-2007: 10.51 Переработка молока и производство сыра.

6. Основная цель вида экономической деятельности: производство сливочного масла и сыра.

ПС устанавливает в области профессиональной деятельности по производству сливочного масла и сыра требования к содержанию, качеству, условиям труда, квалификации и компетенциям работников.

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

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

брынзодел;

брынзодел-мастер;

глазировщик мороженого и сырков;

изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина;

копильщик колбасного сыра;

маслодел;

маслодел-мастер;

сыродел;

сыродел-мастер;

сыродел по созреванию сыров;

сыродел мастер по созреванию сыров;

аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры;

аппаратчик производства плавленого сыра;
аппаратчик производства топленого масла;
изготовитель сметаны;
изготовитель творога;
мойщик сыра;
прессовщик сыра;
составитель смесей;
сыросол;
формовщик сыра;
инженер-технолог.

3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)

Параграф 1. Брынзодел

8. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

9. Возможные наименования должностей: брынзодел.

10. Профессия "брынзодел" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок.

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

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

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

14. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые брынзоделом, приведены в таблице 4 Приложения 2 к настоящему ПС.

15. Требования к компетенции брынзодела указаны в таблице 5 Приложения 2 к настоящему ПС.

Параграф 2. Брынзодел-мастер

16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

17. Возможные наименования должностей: брынзодел-мастер.

18. Профессия "брынзодел-мастер" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных 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 брынзодела-мастера приведены в таблице 2 Приложения 3 к настоящему ПС.

21. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые брынзоделом-мастером, указан в таблице 3 Приложения 3 к настоящему ПС.

22. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые брынзоделом-мастером, приведены в таблице 4 Приложения 3 к настоящему ПС.

23. Требования к компетенции брынзодела-мастера указаны в таблице 5 Приложения 3 к настоящему ПС.

Параграф 3. Глазировщик мороженого и сырков

24. Квалификационный уровень по ОРК – 2.

25. Возможные наименования должностей: глазировщик мороженого и сырков.

26. Профессия "глазировщик мороженого и сырков" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса глазировки мороженого и сырков.

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

28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы глазировщика мороженого и сырков приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые глазировщиком мороженого и сырков, указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые глазировщиком мороженого и сырков, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

31. Требования к компетенции глазировщика мороженого и сырков указаны в таблице 5 Приложения 4 к настоящему ПС.

Параграф 4. Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина

32. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

33. Возможные наименования должностей: изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина.

34. Профессия "изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса глазировки мороженого и сырков.

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

36. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя сычужного порошка и пищевого пепсина приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем сычужного порошка и пищевого пепсина, указан в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем сычужного порошка и пищевого пепсина, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

39. Требования к компетенции изготовителя сычужного порошка и пищевого пепсина указаны в таблице 5 Приложения 5 к настоящему ПС.

Параграф 5. Коптильщик колбасного сыра

40. Квалификационный уровень по ОРК – 2.

41. Возможные наименования должностей: коптильщик колбасного сыра.

42. Профессия "коптильщик колбасного сыра" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса получения сычужного фермента методом экстракции и пищевого пепсина методом автолиза.

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

44. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы коптильщика колбасного сыра приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые коптильщиком колбасного сыра, указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые коптильщиком колбасного сыра, приведены в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

47. Требования к компетенции коптильщика колбасного сыра указаны в таблице 5 Приложения 6 к настоящему ПС.

Параграф 6. Маслодел

48. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

49. Возможные наименования должностей: маслодел.

50. Профессия "маслодел" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса

производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия.

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

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

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

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

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

Параграф 7. Маслодел-мастер

56. Квалификационный уровень по ОРК – 3-4.

57. Возможные наименования должностей: маслодел-мастер.

58. Профессия "маслодел-мастер" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия.

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

60. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы маслодела-мастера приведены в таблице 2 Приложения 8 к профессиональному стандарту.

61. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые маслоделом-мастером, указан в таблице 3 Приложения 8 к настоящему ПС.

62. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые маслоделом-мастером, приведены в таблице 4 Приложения 8 к настоящему ПС.

63. Требования к компетенции маслодела-мастера указаны в таблице 5 Приложения 8 к настоящему ПС.

Параграф 8. Сыродел

64. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

65. Возможные наименования должностей: сыродел.

66. Профессия "сыродел" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства сыра в ваннах, сыроизготовителях.

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

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

69. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сыроделом, указан в таблице 3 Приложения 9 к настоящему ПС.

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

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

Параграф 9. Сыродел-мастер

72. Квалификационный уровень по ОРК – 3-4.

73. Возможные наименования должностей: сыродел-мастер.

74. Профессия "сыродел-мастер" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства сыра в ваннах, сыроизготовителях.

75. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 10 к настоящему ПС.

76. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы сыродела-мастера приведены в таблице 2 Приложения 10 к настоящему ПС.

77. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сыроделом-мастером, указан в таблице 3 Приложения 10 к настоящему ПС.

78. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые сыроделом-мастером, приведены в таблице 4 Приложения 10 к настоящему ПС.

79. Требования к компетенции сыродела-мастера указаны в таблице 5, 6 Приложения 10 к настоящему ПС.

Параграф 10. Сыродел по созреванию сыров

80. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

81. Возможные наименования должностей: сыродел по созреванию сыров.

82. Профессия "сыродел по созреванию сыров" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса созревания сыров.

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

84. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы сыродела по созреванию сыров приведены в таблице 2 Приложения 11 к настоящему ПС.

85. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сыроделом по созреванию сыров, указан в таблице 3 Приложения 11 к настоящему ПС.

86. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые сыроделом по созреванию сыров, приведены в таблице 4 Приложения 11 к настоящему ПС.

87. Требования к компетенции сыродела по созреванию сыров указаны в таблице 5 Приложения 11 к настоящему ПС.

Параграф 11. Сыродел мастер по созреванию сыров

88. Квалификационный уровень по ОРК – 3-4.

89. Возможные наименования должностей: сыродел мастер по созреванию сыров.

90. Профессия "сыродел мастер по созреванию сыров" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса созревания сыров.

91. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 12 к настоящему ПС.

92. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы сыродела мастера по созреванию сыров приведены в таблице 2 Приложения 12 к настоящему ПС.

93. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сыроделом мастером по созреванию сыров, указан в таблице 3 Приложения 12 к настоящему ПС.

94. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые сыроделом мастером по созреванию сыров, приведены в таблице 4 Приложения 12 к настоящему ПС.

95. Требования к компетенции сыродела мастера по созреванию сыров указаны в таблице 5, 6 Приложения 12 к настоящему ПС.

Параграф 12. Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры

96. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

97. Возможные наименования должностей: аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры.

98. Профессия "аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с

реализацией основной функции: ведение процесса парафинирования сыров и нанесения полимерных покрытий с помощью аппаратов (машин) различного типа.

99. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 13 к настоящему ПС.

100. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры приведены в таблице 2 Приложения 13 к настоящему ПС.

101. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры, указан в таблице 3 Приложения 13 к настоящему ПС.

102. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры, приведены в таблице 4 Приложения 13 к настоящему ПС.

103. Требования к компетенции аппаратчика нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры указаны в таблице 5, 6 Приложения 13 к настоящему ПС.

Параграф 13. Аппаратчик производства плавленного сыра

104. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

105. Возможные наименования должностей: аппаратчик производства плавленного сыра.

106. Профессия "аппаратчик производства плавленного сыра" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса плавления сырной массы в аппаратах различных типов под вакуумом, а также в агрегате для измельчения и плавления сырной массы.

107. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 14 к настоящему ПС.

108. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика производства плавленного сыра приведены в таблице 2 Приложения 14 к настоящему ПС.

109. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком производства плавленного сыра, указан в таблице 3 Приложения 14 к настоящему ПС.

110. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком производства плавленного сыра, приведены в таблице 4 Приложения 14 к настоящему ПС.

111. Требования к компетенции аппаратчика производства плавленного сыра указаны в таблице 5 Приложения 14 к настоящему ПС.

Параграф 14. Аппаратчик производства топленого масла

112. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

113. Возможные наименования должностей: аппаратчик производства топленого масла.

114. Профессия "аппаратчик производства топленого масла" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса производства топленого масла.

115. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 15 к настоящему ПС.

116. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика производства топленого масла приведены в таблице 2 Приложения 15 к настоящему ПС.

117. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком производства топленого масла, указан в таблице 3 Приложения 15 к настоящему ПС.

118. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком производства топленого масла, приведены в таблице 4 Приложения 15 к настоящему ПС.

119. Требования к компетенции аппаратчика производства топленого масла указаны в таблицах 5, 6 Приложения 15 к настоящему ПС.

Параграф 15. Изготовитель сметаны

120. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

121. Возможные наименования должностей: изготовитель сметаны.

122. Профессия "изготовитель сметаны" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства сметаны на автоматизированной линии.

123. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 16 к настоящему ПС.

124. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя сметаны приведены в таблице 2 Приложения 16 к настоящему ПС.

125. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем сметаны, указан в таблице 3 Приложения 16 к настоящему ПС.

126. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем сметаны, приведены в таблице 4 Приложения 16 к настоящему ПС.

127. Требования к компетенции изготовителя сметаны указаны в таблице 5 Приложения 16 к настоящему ПС.

Параграф 16. Изготовитель творога

128. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

129. Возможные наименования должностей: изготовитель творога.

130. Профессия "изготовитель творога" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса выработки творога на поточной механизированной линии и на всех видах оборудования периодического и непрерывного действия.

131. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 17 к настоящему ПС.

132. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя творога приведены в таблице 2 Приложения 17 к настоящему ПС.

133. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем творога, указан в таблице 3 Приложения 17 к настоящему ПС.

134. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем творога, приведены в таблице 4 Приложения 17 к настоящему ПС.

135. Требования к компетенции изготовителя творога указаны в таблицах 5 Приложения 17 к настоящему ПС.

Параграф 17. Мойщик сыра

136. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

137. Возможные наименования должностей: мойщик сыра.

138. Профессия "мойщик сыра" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: мойка и обсушка сыров на машинах разного типа, регулирование температурного режима воды и воздуха по контрольно-измерительным приборам.

139. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 18 к настоящему ПС.

140. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы мойщика сыра приведены в таблице 2 Приложения 18 к настоящему ПС.

141. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые мойщиком сыра, указан в таблице 3 Приложения 18 к настоящему ПС.

142. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые мойщиком сыра, приведена в таблице 4 Приложения 18 к настоящему ПС.

143. Требования к компетенции мойщика сыра указаны в таблице 5 Приложения 18 к настоящему ПС.

Параграф 18. Прессовщик сыра

144. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

145. Возможные наименования должностей: прессовщик сыра.

146. Профессия "прессовщик сыра" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса прессования мелких сыров на прессах различных конструкций, кроме туннельных пневматических прессов.

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

148. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы прессовщика сыра приведены в таблице 2 Приложения 19 к настоящему ПС.

149. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые прессовщиком сыра, указан в таблице 3 Приложения 19 к настоящему ПС.

150. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые прессовщиком сыра, приведены в таблице 4 Приложения 19 к настоящему ПС.

151. Требования к компетенции прессовщика сыра указаны в таблице 5 Приложения 19 к настоящему ПС.

Параграф 19. Составитель смесей

152. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

153. Возможные наименования должностей: составитель смесей.

154. Профессия "составитель смеси плавленого сыра" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса смешивания твердого, сыпучего, пастообразного, вязкого сырья и полуфабрикатов в смесительных машинах различных конструкций, в ваннах или котлах с различными мешалками до получения однородности в соответствии с технологией.

155. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 20 к настоящему ПС.

156. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы составителя смесей приведены в таблице 2 Приложения 20 к настоящему ПС.

157. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые составителем смесей, указан в таблице 3 Приложения 20 к настоящему ПС.

158. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые составителем смесей, приведены в таблице 4 Приложения 20 к настоящему ПС.

159. Требования к компетенции составителя смесей указаны в таблице 5, 6, 7 Приложения 20 к настоящему ПС.

Параграф 20. Сыросол

160. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

161. Возможные наименования должностей: сыросол.

162. Профессия "сыросол" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса посолки мелких и крупных сычужных сыров.

163. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 21 к настоящему ПС.

164. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы сыросола приведены в таблице 2 Приложения 21 к настоящему ПС.

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

166. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые сыросолом, приведены в таблице 4 Приложения 21 к настоящему ПС.

167. Требования к компетенции сыросола указаны в таблице 5 Приложения 21 к настоящему ПС.

Параграф 21. Формовщик сыра

168. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

169. Возможные наименования должностей: формовщик сыра.

170. Профессия "формовщик сыра" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса формования сыра.

171. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 22 к настоящему ПС.

172. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы формовщика сыра приведены в таблице 2 Приложения 22 к настоящему ПС.

173. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые формовщиком сыра, указан в таблице 3 Приложения 22 к настоящему ПС.

174. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые формовщиком сыра, приведены в таблице 4 Приложения 22 к настоящему ПС.

175. Требования к компетенции формовщика сыра указаны в таблицах 5, 6 Приложения 22 к настоящему ПС.

Параграф 22. Инженер-технолог

176. Квалификационный уровень по ОРК – 4-7.

177. Возможные наименования должностей: инженер-технолог, техник-технолог, главный инженер, главный технолог.

178. Профессия "инженер-технолог" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: организация технологии производства масла и сыра.

179. Связь с действующими нормативными документами указана в таблице 1 Приложения 23 к настоящему ПС.

180. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы инженера-технолога приведены в таблице 2 Приложения 23 к настоящему ПС.

181. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые инженером-технологом, указан в таблице 3 Приложения 23 к настоящему ПС.

182. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые инженером-технологом, приведены в таблице 4 Приложения 23 к настоящему ПС.

183. Требования к компетенции инженера-технолога указаны в таблице 5, 6, 7, 8 Приложения 23 к настоящему ПС.

4. Разработчики ПС

192. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

193. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 25 к настоящему ПС.

Приложение 1
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

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 сливочного масла и сыра	Брынзодел	Брынзодел	3
2.	Производство сливочного масла и сыра	Брынзодел-мастер	Брынзодел-мастер	3
3.	Производство сливочного масла и сыра	Глазировщик мороженого и сырков	Глазировщик мороженого и сырков	2
4.	Производство сливочного масла и сыра	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	3

5.	Производство сливочного масла и сыра	Коптильщик колбасного сыра	Коптильщик колбасного сыра	2
6.	Производство сливочного масла и сыра	Маслодел	Маслодел	2-3
7.	Производство сливочного масла и сыра	Маслодел-мастер	Маслодел-мастер	3-4
8.	Производство сливочного масла и сыра	Сыродел	Сыродел	2-3
9.	Производство сливочного масла и сыра	Сыродел-мастер	Сыродел-мастер	3-4
10.	Производство сливочного масла и сыра	Сыродел по созреванию сыров	Сыродел по созреванию сыров	3
11.	Производство сливочного масла и сыра	Сыродел мастер по созреванию сыров	Сыродел мастер по созреванию сыров	3-4
12.	Производство сливочного масла и сыра	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3
13.	Производство сливочного масла и сыра	Аппаратчик производства плавленого сыра	Аппаратчик производства плавленого сыра	3
14.	Производство сливочного масла и сыра	Аппаратчик производства топленого масла	Аппаратчик производства топленого масла	2-3
15.	Производство сливочного масла и сыра	Изготовитель сметаны	Изготовитель сметаны	3
16.	Производство сливочного масла и сыра	Изготовитель творога	Изготовитель творога	3-4
17.	Производство сливочного масла и сыра	Мойщик сыра	Мойщик сыра	2-3
18.	Производство сливочного масла и сыра	Прессовщик сыра	Прессовщик сыра	3
19.	Производство сливочного масла и сыра	Составитель смесей	Составитель смесей	1-3
20.	Производство сливочного масла и сыра	Сыросол	Сыросол	3

21	Производство сливочного масла и сыра	Формовщик сыра	Формовщик сыра	2-3
22	Производство сливочного масла и сыра	Инженер-технолог	Инженер-технолог	4-7

Приложение 2
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок. Нормализация молока, подготовка к свертыванию (нагревание смеси, внесение закваски, химикатов, свертывающего фермента)

2	Контроль за обезвоживанием зерна и нарастанием кислотности сыворотки. Перекладывание сырной массы на стол, распределение зерна ровным слоем, не допуская комкования
---	---

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых брынзоделом

Ш и ф р трудо- вой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Техника, оборудование	Сырье, оборудование	1-1) Разрезка сгустка, постановка и вымешивание зерна
	Молоко, молочные продукты	Оборудование	1-2) Удаление части сыворотки
2	Техника, оборудование	Сырье, оборудование	2-1) Подготовка деревянных бочек, рассола требуемой концентрации
	Молоко, молочные продукты	Оборудование	2-2) Укладка брусков брынзы в бочки, посыпание рядов брынзы солью, заливание рассолом

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Пытается сделать свою работу хорошо (правильно), положительно высказывается о способностях других, поощряет других выразить свое мнение	Умения применять знания технологии производства брынзы	Знание устройства обслуживаемого оборудования Знания технологии производства брынзы
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Умения применять знания состава и основные свойства молока и брынзы	Знание состава и основные свойства молока и брынзы
2-1)	Хорошо работает в команде, своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Навыки определения качества сырья и готового продукта	Знание требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта
2-2)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умение применять знания норм расхода сырья и материалов	Знание норм расхода сырья и материалов

Приложение 3
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Брынзодел-мастер
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства

Профессия по ЕТКС	Брынзодел-мастер
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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	
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	
		Требуемый опыт работы
		Не требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые брынзоделом-мастером

Ш и ф р трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок
2	Учет и контроль поступающего сырья, сортировка по качеству и сыро пригодности на основе лабораторных анализов и органолептических

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых брынзоделом-мастером

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Техника, оборудование	Сырье, оборудование	1-1) Проведение расчетов нормализации молока по жиру
	Молоко, молочные продукты	Оборудование	1-2) Расчет необходимого количества бактериальной закваски, химикатов и фермента
2	Сырная масса	Формовочный стол Нож	2-1) Участие в переключивании сырной массы на формовочный стол, прессовании и разрезке пласта на бруски
	Молоко, молочные продукты	Журналы учета	2-2) Ведение учета и отчетности

**Таблица 5. Требования к компетенциям брынзодела-мастера
3-го квалификационного уровня ОРК**

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение, легко приспосабливается к изменениям на работе, видит новые возможности и использует их	Умения применять знания технологии производства брынзы	Знание технологии производства брынзы
1-2)	Хорошо работает в команде, своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания состава и физико-химических свойств молока и брынзы	Знание состава и физико-химических свойств молока и брынзы
2-1)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Навыки определения качества сырья и готового продукта	Знание требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта
2-2)	Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умение применять знания норм расхода сырья и материалов	Знание норм расхода сырья и материалов

Приложение 4
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Глазировщик мороженого и сырков
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Глазировщик мороженого и сырков
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2

**Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы
глазировщика мороженого и сырков**

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Цех, специальное помещение
Вредные и опасные условия труда	Отсутствуют
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан

Требуемый

Квалификационный
уровень ОРК

Уровень профессионального образования и обучения

		о п ы т работы
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции глазировщика мороженого и сырков

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единиц профессионального стандарта)
1	Ведение процесса глазировки сырков

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых глазировщиком мороженого и сырков

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Техника, оборудование	Сырье, оборудование	1-1) Выгрузка форм с сырками из рассольной холодильной ванны и отогрев в воде

Таблица 5. Требования к компетенциям глазировщика мороженого и сырков 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных функций. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Хорошо работает в команде. Использует информацию, которая предлагается или другие источники	Умение применять знаниям основ технологии глазировки сырков	Знание основ технологии глазировки сырков

Приложение 5
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя сычужного порошка и пищевого пепсина

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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	
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	
		Требуемый опыт работы Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем сычужного порошка и пищевого пепсина

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Ведение технологического процесса получения сычужного фермента методом экстракции и пищевого пепсина методом автолиза: охлаждение, фильтрация экстракта, внесение по расчету соли и соляной кислоты

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем сычужного порошка и пищевого пепсина

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сырье, техника	Оборудование	1-1) Отстаивание и уплотнение высола, самопрессование его в мешочках, центрифугирование и сушка
	Молоко, молочные продукты	Оборудование	1-2) Размол сычуга (пепсина) на шаровой мельнице до состояния пудры, просеивание
2	Сырье	Щетки, перчатки, моющие средства	2-1) Перемешивание порошка с высушенной и просеянной солью
	Сырье, техника	Оборудование	2-2) Доведение продукта до стандартной активности путем добавления соли и тщательного перемешивания

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя сычужного порошка

и пищевого пепсина 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Пытается сделать свою работу хорошо (правильно)	Умение применять знания технологии производства сычужного фермента и пищевого пепсина	Знание технологии производства сычужного фермента и пищевого пепсина
1-2)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения определения физико-химических свойств сырья	Знание составов и физико-химических свойств сырья
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде	Умения применять навыки обслуживания оборудования	Знание устройства и правил обслуживания оборудования
2-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Навыки работы с кислотами	Знание правил обращения с кислотами

Приложение 6
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Коптильщик колбасного сыра
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Коптильщик колбасного сыра
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется
---	--	------------------

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые копильщиком колбасного сыра

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых копильщиком колбасного сыра

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Топливо	Контрольно-измерительные приборы	1-1) Подача топлива в топку, регулирование температурного режима копчения
	Колбасный сыр	Знания копильщика	1-2) Определение окончания процесса копчения по внешнему виду и структуре батонов сыра

Таблица 5. Требования к компетенциям копильщика колбасного сыра 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Умения применять знания основ технологии производства колбасного сыра	Знание основ технологии производства колбасного сыра
1-2)	Хорошо работает в команде. Использует информацию или другие легкодоступные источники	Навыки определения пороков колбасного сыра, зависящие от процесса копчения	Знание возможных пороков колбасного сыра, зависящие от процесса копчения

Приложение 7
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Маслодел
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Маслодел
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС

2	2
3	3-4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Не требуется
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и масло изготовителях непрерывного действия

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых маслоделом

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Масло	Оборудование	1-1) Ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и масло изготовителях непрерывного действия
	Оборудование	Контрольно-измерительным приборам	1-2) Регулирование режима пастеризации, дезодорации и масла образования, правильности работы машин
2	Журнал	Ручка	2-1) Ведение технологического журнала выработки сливочного масла
	Оборудование	Моющие средства Инструкции по эксплуатации	2-2) Руководство работой по чистке и мойке оборудования с разборкой и сборкой его

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять навыки обслуживания оборудования	Знание устройства и правил обслуживания оборудования
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Хорошо работает в команде	Умения применять знания состава и физико-химических свойств молока, сливок и масла	Знание состава и физико-химических свойств молока, сливок и масла
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Применение навыков технологий производства сливочного масла	Знание технологии производства всех видов сливочного масла

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять навыки обслуживания оборудования	Знание устройства и правил обслуживания оборудования
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Хорошо работает в команде	Умения применять знания состава и физико-химических свойств молока, сливок и масла	Знание состава и физико-химических свойств молока, сливок и масла
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Применение навыков технологий производства сливочного масла	Знание технологии производства всех видов сливочного масла
2-2)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Навыки определения качества сырья и готового продукта	Знание требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта

Приложение 8
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Маслодел-мастер
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Маслодел-мастер
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС

3	5
4	6

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальные помещения
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не требуется
4	Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта	Опыт работы не менее 3-х лет на 3 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые маслоделом-мастером

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Контроль всех стадий технологического процесса производства сливочного масла

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых маслоделом-мастером

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Масло	Погрузочное оборудование	1-1) Руководство работой по отгрузке масла, оформление необходимых документов
	Оборудования	Инструкции	1-2) Контроль качества мойки оборудования участка
2	Масло	Морозильная камера	2-1) Наблюдение за условиями хранения масла в камерах
	Бригада	Знания, опыт	2-2) Руководство и организация труда в бригаде

Таблица 5. Требования к компетенциям маслодела-мастера 3-го квалификационного уровня ОРК

--	--	--	--

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умение применять навыки обслуживания оборудования	Знание устройства и правил обслуживания оборудования
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Умение применять знания нормы расхода сырья и материалов	Знание нормы расхода сырья и материалов
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умение применять знания правил ведения учета и отчетности	Знание нормы расхода сырья и материалов

Таблица 6. Требования к компетенциям маслодела-мастера 4-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умение применять навыки обслуживания оборудования	Знание устройства и правил обслуживания оборудования
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Умение применять знания нормы расхода сырья и материалов	Знание нормы расхода сырья и материалов
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умение применять знания правил ведения учета и отчетности	Знание нормы расхода сырья и материалов
2-2)	Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умение применять знания требований, предъявляемых к качеству масла	Знание требований, предъявляемых к качеству масла

Приложение 9
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Сыродел
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производство
Профессия по ЕТКС	Сыродел

Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Не требуется
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Ведение процесса производства жирного и не жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сыроделом

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Молоко	Фляги, весы, тележка	1-1) Подноска фляг с молоком к весам
	Сыворотка	Приемные ванны	1-2) Слив части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки
2	Сырная масса	Нож, формы	2-1) Укладка брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах
	Сыр	Тележка	2-2) Транспортировка форм с сыром к прессам, а отпрессованного сыра в соляное помещение

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умение применять знания основных свойств молока и сыра	Знание основных свойств молока и сыра
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде	Умение применять знания основ технологии производства сыров	Знание основ технологии производства сыров
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Применение навыков ухода за различными видами сыра	Знание основных правил ухода за различными видами сыра

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умение применять знания основных свойств молока и сыра	Знание основных свойств молока и сыра
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде	Умение применять знания основ технологии производства сыров	Знание основ технологии производства сыров
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Применение навыков ухода за различными видами сыра	Знание основных правил ухода за различными видами сыра
2-2)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Навыки упаковки сыра	Знание правил упаковки

Приложение 10
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Сыродел-мастер
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Сыродел-мастер
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	5
4	6

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не требуется
4	Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта	Опыт работы не менее 3-х лет на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сыроделом-мастером

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Руководство ведением процесса при выработке сыра до 300 т в год в ваннах (котлах), сыроизготовителях
3	Контроль за процессом обработки сгустка и сырного зерна в ваннах, сыроизготовителях

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сыроделом-мастером

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Молоко	Журналы	1-1) Учет поступающего сырья
	Молоко	Лабораторные анализы	1-2) Сортировка молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра
2	Молоко	Бактерии	2-1) Изготовление бактериальной закваски
	Сырное зерно	Лабораторные анализы	2-2) Определение готовности сырного зерна перед формованием
3	Оборудования	Инструкции	3-1) Контроль качества мойки оборудования, форм, инвентаря
	Сыр	Журнал учета	3-2) Ведение учета и отчетности

**Таблица 5. Требования к компетенциям сыродела-мастера
3-го квалификационного уровня ОРК**

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умение применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Видит новые возможности и использует их	Умение применять знания состава и физико-химических свойств молока и сыра	Знание состава и физико-химических свойств молока и сыра
2-1)	Хорошо работает в команде	Навыки технологии производства сыров	Знание технологии производства сыров
2-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умение применять методы предупреждения пороков сыра	Знание возможных пороков сыра и методы их предупреждения

**Таблица 6. Требования к компетенциям сыродела-мастера
4-го квалификационного уровня ОРК**

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умение применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Видит новые возможности и использует их	Умение применять знания состава и физико-химических свойств молока и сыра	Знание состава и физико-химических свойств молока и сыра
2-1)	Хорошо работает в команде	Навыки технологии производства сыров	Знание технологии производства сыров
2-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умение применять методы предупреждения пороков сыра	Знание возможных пороков сыра и методы их предупреждения
3-1)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умение применять знания требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции	Знание требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции
3-2)	Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умение применять знания нормы расхода сырья и материалов	Знание нормы расхода сырья и материалов

Приложение 11
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Сыродел по созреванию сыров
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	

Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Сыродел по созреванию сыров
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы сыродела по созреванию сыров

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сыроделом по созреванию сыров

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Руководство работами по укладке, мойке, обтирке, переворачиванию, парафинированию сыров, упаковке их в пленку

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сыроделом по созреванию сыров

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сыр	Телеги	1-1) Приемка сыров после прессования, проверка качества прессования.
	Сыр	Рассол	1-2) Контроль за процессом посолки сыра, поддержание необходимых технологических режимов посолки.
2	Сыр	Упаковочное оборудование	2-1) Руководство упаковкой сыров в ящики перед отгрузкой.

Таблица 5. Требования к компетенциям сыродела по созреванию сыров

3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умение применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде.	Навыки уход за сырами	Знание технологий производства вырабатываемых сыров и уход за ними
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умение применять знания нормы убыли сыров при созревании	Знание нормы убыли сыров при созревании

Приложение 12
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Сыродел-мастер по созреванию сыров
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Сыродел-мастер по созреванию сыров
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	5
4	6

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы сыродела-мастера по созреванию сыров

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не требуется

4	Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта	Опыт работы не менее 3-х лет на 3 уровне
---	---	--

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сыроделом-мастером по созреванию сыров

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Руководство процессом посолки и хранения сыра
3	Оценка качества сыров

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сыроделом-мастером по созреванию сыров

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Бригада	Опыт, знания	1-1) Руководство и организация труда в бригаде
	Сыр	Журналы учета	1-2) Ведение производственного журнала по уходу за сырами
2	Оборудование	Контрольно-измерительным приборам	2-1) Контроль за соблюдением требуемых режимов созревания на всех стадиях
	Сыр	Опыт, знания	2-2) Контроль качества сыра, поступающего в соляное отделение после прессования
3	Сыр	Погрузочное оборудование	3-1) Подготовка партии сыров к отгрузке, оформление необходимых документов
	Сыр	Нормы убыли	3-2) Определение убыли сыров при созревании по действующим нормам

Таблица 5. Требования к компетенциям сыродела-мастера по созреванию сыров 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Навыки применения знаний возможных пороков сыра и методы	Знание возможных пороков сыра и методы их предупреждения и устранения

	Видит новые возможности и использует их	их предупреждения и устранения в процессе производства и созревания	в процессе производства и созревания
2-1)	Хорошо работает в команде	Умения применять знания требований, предъявляемые к качеству сыров	Знание требований, предъявляемые к качеству сыров
2-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания технологии производства и созревания различных сыров	Знание технологии производства и созревания различных сыров
3-1)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умения применять знания нормы убыли сыров при созревании	Знание нормы убыли сыров при созревании

Таблица 6. Требования к компетенциям сыродела-мастера по созреванию сыров 4-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Видит новые возможности и использует их	Навыки применения знаний возможных пороков сыра и методы их предупреждения и устранения в процессе производства и созревания	Знание возможных пороков сыра и методы их предупреждения и устранения в процессе производства и созревания
2-1)	Хорошо работает в команде	Умения применять знания требований, предъявляемые к качеству сыров	Знание требований, предъявляемые к качеству сыров
2-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания технологии производства и созревания различных сыров	Знание технологии производства и созревания различных сыров
3-1)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умения применять знания нормы убыли сыров при созревании	Знание нормы убыли сыров при созревании
3-2)	Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умения применять знания состава и физико-химических свойств молока и сыра	Знание состава и физико-химических свойств молока и сыра

Приложение 13
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

--

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8272 Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальные помещения
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	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Ведение процесса парафинирования сычужных сыров и нанесения полимерных покрытий с помощью машин и аппаратов различного типа

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры

--	--	--	--

Ш и ф р трудо вой функ ции	Пред меты трудо да	Сред ства трудо да	Зада чи (трудо вые дей ствия)
1	Сыр	Парафин	1-1) Подготовка композиции каркасного слоя покрытия, перемешивание, фильтрация, введение в аппарат для нанесения покрытия
	Сыр	Термокамера	1-2) Термическая обработка поверхности сыров перед нанесением покрытия, обсушка
2	Сыр	Стеллаж	2-1) Парафинирование батонов сыра при установленной температуре, подвешивание реек с батонами для обсушки
	Сыр	Парафин	2-2) Укладка сыров, покрытых парафиновым сплавом или полимерным покрытием, на стеллажи контейнера

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Пытается сделать свою работу хорошо (правильно) Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде	Умение применения знания устройства обслуживаемого оборудования, при его эксплуатации	Знание устройства обслуживаемого оборудования
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией.	Применение знаний парафиновых сплавов при парафинировании сыров	Знание состава и свойств сыра, парафиновых сплавов и полимерных покрытий

Таблица 6. Требования к компетенциям аппаратчика нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Пытается сделать свою работу хорошо (правильно) Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде	Умение применения знания устройства обслуживаемого оборудования, при его эксплуатации	Знание устройства обслуживаемого оборудования
		Применение знаний парафиновых сплавов	

2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией.	при парафировании сыров	Знание состава и свойств сыра, парафиновых сплавов и полимерных покрытий
2-2)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники.	Навыки парафирования сыров	Знание требований, предъявляемых к парафинированию и нанесению покрытий на различные виды сыров

Приложение 14
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Ведение процесса плавления сырной массы в открытых котлах

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком производства плавленого сыра

Ш и ф р трудо вой функ ции	Пред меты трудо да	Сред ства трудо да	Зада чи (трудо вые дей ствия)
1	Сыр	Плавильный аппарат	1-1) Ведение процесса плавления сырной массы
2	Плавильный аппарат	Контрольно-измерительные приборы.	2-1) Регулирование режима плавления
	Плавильный аппарат	Чистящие средства	2-2) Определение окончания процесса плавления , разгрузка расплавленной сырной массы на расфасовку

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выразить свое мнение Легко приспосабливается к изменениям на работе	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
2-1)	Хорошо работает в команде Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания технологии производства различных видов плавленых сыров	Знание технологии производства различных видов плавленых сыров
2-2)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умения применять знания требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта, при определении окончательного процесса	Знание требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта

Приложение 15
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8272 Аппаратчик производства топленого масла
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик производства топленого масла
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Не требуется
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
3	Ведение технологического процесса производства топленого масла

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком производства топленого масла

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Масло	Журналы учета	1-1) Составление партий масла для перетопки
2	Масло	Журналы учета	2-1) Составление партий масла для перетопки
3	Масло	Плавитель	3-1) Загрузка масла в плавитель, наблюдение за плавлением, регулирование температуры плавления, выдержка расплавленного масла в ванне-плавителе
	Масло	Оборудование	3-2) Подогрев и пастеризация расплавленного жира, выдержка при температуре пастеризации, орошение продукта при необходимости горячей водой, направление отделившейся плазмы на обработку

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика производства топленого масла 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Хорошо работает в команде. Использует информацию, которая предлагается или другие источники	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда

Таблица 6. Требования к компетенции аппаратчика производства топленого масла 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
3-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде	Умение применять знания технологий производства топленого масла	Знание технологий производства топленого масла
3-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Применение методов предупреждения возможных пороков топленого масла	Знание возможных пороков топленого масла и методы их предупреждения

Приложение 16
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

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: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Цех, специальное помещение
Вредные и опасные условия труда	Отсутствуют

Особые условия допуска к работе

		законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	
Требуемый о п ы т 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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	
Н е требуется		

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Ведение процесса производства сметаны на автоматизированной линии

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем сметаны

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сливки	Насос	1-1) Наполнение вертикальных танков пастеризованными сливками
	Закваски	Насос	1-2) Внесение закваски
2	Сливки	Лабораторные анализы	2-1) Проверка содержания жира в заквашенных сливках и дополнительная их нормализация
	Сливки	Пробники	2-2) Отбор проб для проведения лабораторного анализа

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Хорошо работает в команде	Умения применять знания технологий производства различных видов сметаны	Знание технологий производства различных видов сметаны
2-1)			Знание норм расхода молока, масла, закваски и

	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять нормы расхода молока, масла, закваски и вспомогательных материалов	вспомогательных материалов
2-2)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умения применять знания требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта, при определении окончательного процесса	Знание требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта

Приложение 17
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

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: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
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, специальное помещение
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Мойка и чистка оборудования и инвентаря

3	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
4	Ведение процесса выработки творога на автоматизированной линии с пульта управления, обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологического режима образования сгустка, прессования, охлаждения и других видов работ по заданной программе

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем творога

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Молоко	Насос, ванна	1-1) Наполнение ванн молоком, доведение до температуры заквашивания
	Молоко	Контрольно-измерительные приборы	1-2) Регулирование поступления сгустка в сепаратор или творогоизготовитель
2	Оборудование	Моющие средства, перчатки	2-1) Мойка и чистка оборудования и инвентаря
3	Молоко	Насос, ванна	3-1) Наполнение ванн молоком, доведение до температуры заквашивания
	Молоко	Контрольно-измерительные приборы	3-2) Регулирование поступления сгустка в сепаратор или творогоизготовитель.
4	Молоко	Ферменты	4-1) Заквашивание молока
	Творог	Охладители	4-2) Отпрессовка и охлаждение творога на различных охладителях

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение, легко приспосабливается к изменениям на работе	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Хорошо работает в команде, своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания технологий, микробиологических и биохимических основ производства творога	Знание технологий, микробиологических и биохимических основ производства творога
2-1)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Навыки приготовления и внесения наполнителей	Знание способов приготовления и внесения наполнителей

Приложение 18
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)
--

Базовая группа	7413 Мойщик сыра
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Мойщик сыра
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые мойщиком сыра

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Мойка и обсушка сыров на машинах разного типа, регулирование режима воды и воздуха по контрольно-измерительным приборам

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых мойщиком сыра

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Стеллажи	Моющие средства	1-1) Уход за твердыми и мягкими сычужными сырами в процессе созревания их в камерах
	Сыр	Салфетки	1-2) Наблюдение за образованием слизи при созревании мягких сыров

2	Сыр	Телеги	2-1) Перемещение сыров в камеры с другим температурно-влажностным режимом
	Сыр	Ванны	2-2) Мойка сыров и обработка их подогретой и заквашенной сывороткой

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выразить свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде	Умения применять знания правил ухода за различными видами сыров	Знание правил ухода за различными видами сыров
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания состава и свойств сыров, при мойке сыра	Знание состава и свойств сыров

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выразить свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде	Умения применять знания правил ухода за различными видами сыров	Знание правил ухода за различными видами сыров
2-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания состава и свойств сыров, при мойке сыра	Знание состава и свойств сыров
2-2)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умения применять знания требований, предъявляемых к упаковке сыров	Знание требований, предъявляемых к упаковке сыров

Приложение 19
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7413 Прессовщик сыра
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производство
Профессия по ЕТКС	Прессовщик сыра

Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальные помещения
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые прессовщиком сыра

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Ведение процесса прессования крупных и мелких сыров на прессах различных конструкций
3	Мойка и чистка оборудования и инвентаря

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых прессовщиком сыра

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сыр	Телеги	1-1) Подноска или подвозка формованных сыров от формовочных аппаратов, отделителей сыворотки или сырных ванн к прессам
	Формы	Инструкция	1-2) Сборка форм с перфорированными металлическими или пластмассовыми вставками
2	Прессовальный агрегат	Контрольно-измерительные приборы	2-1) Определение режима прессования сыров в зависимости от кислотности, влажности и температуры сырной массы, поступающей на прессование.
	Сыр	Прессовальный агрегат	2-2) Перепрессовка сыров в соответствии с технологическими инструкциями по видам

			сыров, распрессовка их и проверка качества прессования.
3	Оборудование	Моющие средства	3-1) Чистка, мойка прессов и другого оборудования. Уборка рабочего места.

Таблица 5. Требования к компетенциям прессовщика сыра
3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Навыки прессования сыров	Знание требований, предъявляемых к процессу прессования и качеству сыров
2-1)	Хорошо работает в команде	Умения применять знания устройства прессов, контрольно-измерительных приборов	Знание устройства прессов, контрольно-измерительных приборов
2-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Навыки наладки обслуживаемых прессов	Знание устройства и кинематической схемы обслуживаемых прессов, способов и правил наладки обслуживаемых прессов
3-1)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умения применять знания возможных пороков сыра, зависящие от качества прессования	Знание возможных пороков сыра, зависящие от качества прессования

Приложение 20
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8290 Составитель смесей
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 48, раздел "Общие профессии производств пищевой продукции"
Профессия по ЕТКС	Составитель смесей
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-4

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

составителя смесей

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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
1	Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы	Не требуется
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Не требуется
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые составителем смесей

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Приготовление смеси для плавления
3	Мойка и чистка оборудования и инвентаря

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых составителем смеси

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сырье	Правила составления смеси	1-1) Расчет количества компонентов для выработки различных видов плавленых сыров
	Сырье	Перчатки Лопатки	1-2) Растаривание масла, творога, сырной массы и другого сырья, сортировка
2	Сырье	Правила составления смеси	2-1) Дозировка компонентов по установленной рецептуре, составление смеси
	Смесь	Машину для перемешивания	2-2) Загрузка смеси для перемешивания
3	Оборудование	Моющие средства	3-1) Чистка и мойка оборудования с разборкой и сборкой его

Таблица 5. Требования к компетенциям составителя смесей
1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выразить свое мнение	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Умения применять знания основ технологии производства плавленного сыра	Знание основ технологии производства плавленного сыра
2-1)	Хорошо работает в команде	Умения применять знания требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта, при определении окончательного процесса	Знание требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта
2-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Навыки составления смеси для различных видов плавленных сыров, рецептуры	Знание правил составления смеси для различных видов плавленных сыров, рецептуры
3-1)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умение применять знания свойства видов сыра	Свойств применяемых видов сырья, рациональные приемы смешивания жидкостей.

Таблица 6. Требования к компетенциям составителя смесей
2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Умения применять знания основ технологии производства плавленного сыра	Знание основ технологии производства плавленного сыра
2-1)	Хорошо работает в команде	Умения применять знания требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта, при определении окончательного процесса	Знание требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта
2-2)			Знание правил составления смеси для

	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Навыки составления смеси для различных видов плавленных сыров, рецептуры	различных видов плавленных сыров, рецептуры
3-1)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умение применять знания свойства видов сырья	Свойств применяемых видов сырья, назначение смеси в зависимости от вида изделия, рецептуру и нормы расхода специй

Таблица 7. Требования к компетенциям составителя смесей
3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Может сверять работу с планами, обеспечивать достижение планируемого результата и соответствие полученного результата нормам качества.	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Умения применять знания основ технологии производства плавленного сыра	Знание основ технологии производства плавленного сыра
2-1)	Хорошо работает в команде	Умения применять знания требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта, при определении окончательного процесса	Знание требований, предъявляемых к качеству сырья и готового продукта
2-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Навыки составления смеси для различных видов плавленных сыров, рецептуры	Знание правил составления смеси для различных видов плавленных сыров, рецептуры
3-1)	Определяет самостоятельно способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения.	Умение применять знания свойства видов сырья	Свойства применяемых видов сырья, Знания устройства и принцип действия обслуживаемого оборудования, рецептуру и технологию приготовления смесей, температурный режим и продолжительность перемешивания смеси, требования, предъявляемые к качеству готовой смеси, сырью и полуфабрикатам.

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Ведение процесса посолки мелких и крупных сычужных сыров
3	Мойка и чистка оборудования и инвентаря

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сыросолом

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сыр	Журнал учета Телеги	1-1) Приемка сыров после прессования, проверка качества сыров. Ведение производственного журнала

	Сыр	Бассейн с рассолом	1-2) Размещение сыров в бассейнах с рассолом, в контейнерах или без контейнеров
2	Рассол	Требования, предъявляемые к технологическим параметрам рассола	2-1) Приготовление рассола, пастеризация, охлаждение, осветление, поддержание требуемой температуры, концентрации и кислотности рассола, осуществление его циркуляции или перемешивания, фильтрация рассола
	Сыр	Солевой раствор	2-2) Обмывание отдельных видов крупных сыров соевым раствором, перевертывание, укладка на чистые круги после посолки сыров в бассейнах и обсушка их
	Рассол	Требования, предъявляемые к технологическим параметрам рассола	2-3) Поддержание требуемых параметров рассола, обновление его
3	Оборудование	Моющие средства	3-1) Мойка стеллажей, щитов, кругов

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Пытается сделать свою работу хорошо (правильно)	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Навыки ведения учета и отчетности сыров	Знание учета и отчетности сыров
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Умения применять знания состава и физико-химических свойств сыров	Знание состава и физико-химических свойств сыров
2-2)	Хорошо работает в команде	Умения применять знания требований, предъявляемых к технологическим параметрам рассола	Знание требований, предъявляемых к технологическим параметрам рассола
2-3)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания норм убыли при посолке и созревании сыров	Знание норм убыли при посолке и созревании сыров
3-1)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Навыки приготовления моющих и дезинфицирующих растворов	Знания назначения и способов приготовления моющих и дезинфицирующих растворов

Приложение 22
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)
--

Базовая группа	7413 Формовщик сыра
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, раздел: Маслодельное, сыродельное и молочное производства
Профессия по ЕТКС	Формовщик сыра
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Цех, специальное помещение
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	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется
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 технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые формовщиком сыра

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
2	Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции
3	Ведение процесса формования сыра

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых формовщиком сыра

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
	Формы	Тележка	1-1) Подготовка форм и передача к месту формования

1	Сыр	Шпагат	1-2) Вязка батонов колбасного сыра для придания им соответствующей формы и плотности набивки
	Сырная оболочка	Тележка	1-3) Подноска к рабочему месту оболочки для колбасного сыра и шпагата
2	Формы	Тележка	2-1) Подготовка форм и передача к месту формования
	Сыр	Шпагат	2-2) Вязка батонов колбасного сыра для придания им соответствующей формы и плотности набивки
	Сырная оболочка	Тележка	2-3) Подноска к рабочему месту оболочки для колбасного сыра и шпагата
3	Сырное зерно	-	3-1) Прием сырного зерна, равномерное его распределение для образования пласта одинаковой высоты
	Сыворотка	Насос	3-2) Удаление сыворотки, подпрессовка пласта
	Сырное зерно	Формы	3-3) Съем брусков сыра с пластины аппарата, укладка в формы

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Может выражать недовольство по поводу бессмысленных затрат или неэффективности, но не делает конкретных шагов для улучшения ситуации	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
1-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе Хорошо работает в команде	Навыки вязки колбасного сыра в соответствии с установленной формой и размером батонов	Знание способов вязки колбасного сыра в соответствии с установленной формой и размером батонов
1-3)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умения применять знания норм расхода оболочки и сырной массы	Знание норм расхода оболочки и сырной массы

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Пытается сделать свою работу хорошо (правильно)	Умения применять знания техники безопасности и охраны труда	Знание техники безопасности и охраны труда
2-2)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Навыки вязки колбасного сыра в соответствии с установленной формой и размером батонов	Знание способов вязки колбасного сыра в соответствии с установленной формой и размером батонов
2-3)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Умения применять знания норм расхода оболочки и сырной массы	Знание норм расхода оболочки и сырной массы

3-1)	Хорошо работает в команде	Умения применять знания возможных пороков сыра, зависящие от качества формования	Знание возможных пороков сыра, зависящие от качества формования
3-2)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания требований, предъявляемых к качеству и плотности набивки	Знание требований, предъявляемых к качеству и плотности набивки
3-3)	Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники	Умения применять знания технологии процесса формования различных видов сыров	Знание технологии процесса формования различных видов сыров

Приложение 23
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	3111 Техник-технолог 2145 Инженер-технолог 1221 Главный инженер 1229 Главный технолог (в прочих отраслях)
Типовые квалификационные характеристики должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций (утверждены приказом Министра труда и социальной защиты населения от 21 мая 2012 года № 201-ө-м, зарегистрированы в Министерстве юстиции Республики Казахстан 25 июня 2012 года № 7755)	
Квалификационный уровень ОРК	Категории
4	Техник-технолог (средней квалификации) – без категории, II, I
5	Инженер-технолог, техник-технолог (высшее образование) – без категории, II, I
6	Инженер-технолог, техник-технолог (послевузовское образование) – без категории, II, I
7	Главный технолог (в прочих отраслях) Главный инженер

**Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы
Инженера-технолога**

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Цех, специальные помещения
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
	Без категории- без требований к стажу работы;

4	Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта	II категории - не менее 1 года в должности без категории; I категории – не менее 1 года в должности II категории
5	Техническое и профессиональное образование (или послесреднее образование), практический опыт или высшее образование, дополнительные профессиональные образовательные программы без практического опыта	Без категории- без требований к стажу работы; II категории - не менее 1 года в должности без категории; I категории – не менее 1 года в должности II категории;
6	Высшее образование. Бакалавриат, резидентура, практический опыт	Без категории - без требований к стажу работы; II категории - не менее 1 года в должности без категории; I категории – не менее 1 года в должности II категории
7	Послевузовское образование. Магистратура (на основе освоенной программы бакалавриата), практический опыт. Бакалавриат и дополнительное профессиональное образование, практический опыт.	опыт работы по направлению профессиональной деятельности не менее 5 лет

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые инженером-технологом

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Разрабатывает и внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средства автоматизации и механизации, оптимальные режимы производства на выпускаемую предприятием продукцию и все виды различных по сложности работ, обеспечивая производство конкурентоспособной продукции и сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление
2	Устанавливает порядок выполнения работ и пооперационный маршрут обработки деталей и сборки изделий. Составляет планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования

3	Осуществляет контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования. Изучает передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства, разрабатывает и принимает участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда
---	--

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых инженером-технологом

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Техника, оборудование	Инструменты, халат, сапоги, платок	1-1) Разрабатывает и внедряет прогрессивные технологические процессы
2	Чертежи, оборудование	Оборудование, халат, сапоги, платок	2-1) Составление плана размещения оборудования
3	Человек, оборудование	Оборудование, халат, сапоги, платок	3-1) Контроль над соблюдением технологической дисциплины

Таблица 5. Требования к компетенциям инженера-технолога 4-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Решение стандартных и однотипных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков самостоятельно и (или) под непосредственным руководством	Соблюдает правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	Знание устройства и правил эксплуатации доильных аппаратов
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в области сельскохозяйственной отрасли Руководство работой других работников с принятием ответственности за результат их действий.	Разрабатывает, применяя средства автоматизации проектирования, и внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки	Знает, понимает и применяет действующие нормативные документы, касающиеся его деятельности
3-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения осуществлять контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования	Знает постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по технологической подготовке производства

Таблица 6. Требования к компетенциям инженера-технолога 5-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания

1-1)	Решение стандартных и однотипных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков самостоятельно и (или) под непосредственным руководством	Соблюдает правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	Знание устройства и правил эксплуатации доильных аппаратов
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в области конкретного структурного подвида сельскохозяйственной отрасли	Разрабатывает, применяя средства автоматизации проектирования, и внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки	Знает, понимает и применяет действующие нормативные документы, касающиеся его деятельности
3-1)	Распределяет трудовые ресурсы, дает четкие и результативные инструкции, наблюдая за ходом работы. Контролирует ход работы, сверяясь с планом на соответствие к заранее разработанным планам, нормам качества, графикам выполнения работ и финансовой смете. Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения осуществлять контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования	Знает постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по технологической подготовке производства

Таблица 7. Требования к компетенциям инженера-технолога
6-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Решение стандартных и однотипных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков самостоятельно и (или) под непосредственным руководством	Соблюдает правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	Знание устройства и правил эксплуатации доильных аппаратов
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы. Руководит сотрудниками и наблюдает за выполнением задач отдельных работников и команд. Управляет профессиональным развитием отдельных работников или команды.	Разрабатывает, применяя средства автоматизации проектирования, и внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки	Знает, понимает и применяет действующие нормативные документы, касающиеся его деятельности
3-1)	Разработка, внедрение, контроль, оценка и коррекция компонентов технологического процесса. Несет ответственность за собственное здоровье и	Умения осуществлять контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной	Знает постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы

безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	эксплуатацией технологического оборудования	по технологической подготовке производства
--	---	--

Таблица 8. Требования к компетенциям инженера-технолога
7-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Руководство деятельностью сотрудников (группы) с принятием ответственности за результат на уровне подразделения или организации	Умения и навыки научно обосновывать постановку целей и выбор методов и средств их достижения.	Знание устройства и правил эксплуатации доильных аппаратов
2-1)	Определяет способы решения задач и проблем с применением стратегических подходов.	Разрабатывает, применяя средства автоматизации проектирования, и внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки	Знает, понимает и применяет действующие нормативные документы, касающиеся его деятельности
3-1)	Разрабатывает новые методы, подходы и процедуры управления и развития отрасли.	Умения осуществлять контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования	Знает постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по технологической подготовке производства

Приложение 24
к профессиональному стандарту
в деятельности по производству
сливочного масла и сыра

Лист согласования

Название организации
Министерство труда и социальной защиты населения Республики Казахстан

Настоящий ПС зарегистрирован _____

Внесен в Реестр профессиональных стандартов рег. № _____

Письмо (протокол) № _____ Дата _____