

**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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Утвержденприказом Министрасельского хозяйстваРеспублики Казахстанот 21 января 2014 года № 20/42 |

 **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;

      коптильщик 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 масло изготовителях 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 плавленого сыра**

      104. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      105. Возможные наименования должностей: аппаратчик производства плавленого сыра.

      106. Профессия "аппаратчик производства плавленого 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 плавленого сыра приведены в таблице 2 Приложения 14 к настоящему ПС.

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

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

      111. Требования к компетенции аппаратчика производства плавленого 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 1к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 2к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 |
Не 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой 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 выражать 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 3к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 |
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 брынзоделом-мастером

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр 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 перекладывании сырной массы на формовочный стол, прессовании и разрезке пласта на бруски |
|
Молоко, молочные продукты |
Журналы учеты |
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 4к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 |
|
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 |

      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 5к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 |
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 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 починен 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 6к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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) |
Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые коптильщиком колбасного сыра

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых коптильщиком

      колбасного сыра

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям коптильщика 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 7к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 починен 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 масло 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 8к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 починен 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 9к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 починен согласно настоящей инструкции |
|
2 |
Ведение процесса производства жирного и не жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сыроделом

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр 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 солильное 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 10к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 починен 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 11к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 |
Не 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 починен 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр 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 12к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 починен 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы труда |
Средства труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Бригада |
Опыт, знания |
1-1) Руководство и организация труда в бригаде |
|
Сыр |
Журналы учеты |
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 солильное 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 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 |

      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 13к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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) |
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 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 починен 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы труда |
Средства труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
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 парафировании 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 |
|
2-1) |
Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. |
Применение знаний парафиновых сплавов 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 14к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного масла и сыра |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |
| --- |
|
Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) |
|
Базовая группа |
8272 Аппаратчик производства плавленого 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 плавленого сыра |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Разряды по ЕТКС |
|
3 |
3 – 4  |

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

      аппаратчика производства плавленого 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 |
Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые аппаратчиком производства плавленого сыра

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком

      производства плавленого сыра

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы труда |
Средства труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
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 выражать 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 15к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 починен согласно настоящей инструкции |
|
2 |
Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он починен 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 учеты |
1-1) Составление партий масла для перетопки |
|
2 |
Масло |
Журналы учеты |
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 16к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 |
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 изготовителем сметаны

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Наименование трудовой функции
(единицы профессионального стандарта) |
|
1 |
Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он починен 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) |
Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией |
Умения применять нормы расхода молока, масла, закваски и вспомогательных материалов |
Знание норм расхода молока, масла, закваски и 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 17к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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  |
Не 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 починен согласно настоящей инструкции |
|
2 |
Мойка и чистка оборудования и инвентаря |
|
3 |
Выполнение в рамках трудового договора распоряжений работников, которым он починен 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 |
Охладитель |
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 18к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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) |
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 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 починен 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 |
Стелажи |
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 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 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 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 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 19к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 починен 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 20к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 починен 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 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 |
Умения применять знания основ технологии производства плавленого сыра |
Знание основ технологии производства плавленого 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 плавленых сыров, рецептуры |
Знание правил составления смеси для различных видов плавленых сыров, рецептуры |
|
3-1) |
Использует информацию, которая с готовностью предлагается, или другие легкодоступные источники |
Умение применять знания свойства видов сырья |
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 плавленого сыра |
Знание основ технологии производства плавленого 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 плавленых сыров, рецептуры |
Знание правил составления смеси для различных видов плавленых 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 плавленого сыра |
Знание основ технологии производства плавленого 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 плавленых сыров, рецептуры |
Знание правил составления смеси для различных видов плавленых 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. |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 21к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного масла и сыра |

      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 |
Не 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 починен 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 солевым 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 22к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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) |
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 формовщиком сыра

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых формовщиком сыра

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы труда |
Средства труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Формы |
Тележка |
1-1) Подготовка форм и передача к месту формования |
|
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 23к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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, ІІ, І |
|
5 |
Инженер-технолог, техник-технолог (высшее образование) – без категории, ІІ, І |
|
6 |
Инженер-технолог, техник-технолог (послевузовское образование) – без категории, ІІ, І |
|
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 |
|
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 |
Без категории- без требований к стажу работы;
ІІ категории - не менее 1 года в должности без категории;
І категории – не менее 1 года в должности ІІ 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;
ІІ категории - не менее 1 года в должности без категории;
І категории – не менее 1 года в должности ІІ категории; |
|
6 |
Высшее образование. Бакалавриат, резидентура, практический опыт |
Без категории - без требований к стажу работы;
ІІ категории - не менее 1 года в должности без категории;
І категории – не менее 1 года в должности ІІ 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 конкретного структурного подвида 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 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 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 24к профессиональному стандартув деятельности по производствусливочного 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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