

Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по кондитерскому производству

Утративший силу

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/34. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9457. 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 кондитерскому производству.

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

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

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

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

Министр

А. Мамытбеков

Согласовано

Министр труда и
социальной защиты населения
Республики Казахстан

_____ Т. Дуйсенова

от 7 апрель 2014 года

Профессиональный стандарт в деятельности по кондитерскому производству

1. Общие положения

1. Профессиональный стандарт в деятельности по кондитерскому производству (далее - ПС) предназначен для:

1) регулирования взаимодействия трудовой сферы и сферы профессионального образования;

2) регламентации требований для разработки программ подготовки, повышения квалификации и профессиональной переподготовки;

3) регламентации требований для оценки компетенций работников при аттестации и сертификации персонала;

4) выработки единых требований к содержанию профессиональной деятельности, обновления квалификационных требований, отвечающих современным потребностям рынка труда;

5) решения широкого круга задач в области управления персоналом;

6) разработки образовательных стандартов, учебных планов, модульных учебных программ, а также разработки соответствующих учебно-методических материалов;

7) проведения оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

2. Основными пользователями ПС являются:

1) выпускники организаций образования, работники;

2) руководители и работники организаций, руководители и специалисты подразделений управления персоналом организаций;

3) специалисты, разрабатывающие образовательные программы;

4) специалисты в области оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

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

4. В настоящем ПС применяются следующие термины и определения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15) отраслевая рамка квалификаций (далее - ОРК) – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли;

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

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

2. Паспорт ПС

5. Вид экономической деятельности (область профессиональной деятельности) Государственный классификатор Республики Казахстан 03- 2007: 10.71 Производство хлеба; производство свежих мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных, 10.72 Производство сухарей и печенья; производство мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, пирогов и бисквитов, предназначенных для длительного хранения, 10.82 Производство какао, шоколада и сахаристых кондитерских изделий.

6. Основная цель вида экономической (области профессиональной) деятельности: изготовление кондитерской продукции, отвечающей требованиям качества и безопасности выпуска.

ПС устанавливает в области профессиональной деятельности кондитерского производства, требования к содержанию, качеству, условиям труда, квалификации и компетенции работников.

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

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

изготовитель вафель;

халвомес;

изготовитель шоколада;

изготовитель конфет;

изготовитель карамели;

изготовитель мармеладно-пастильных изделий;

окрасчик сиропа;
приготовитель белковых масс;
рецептурщик;
аппаратчик приготовления инвертного сиропа;
глазировщик;
дражировщик;
изготовитель бисквитов;
кондитер.

3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)

Параграф 1. Изготовитель вафель

8. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

9. Возможные наименования должностей: изготовитель вафель, вафельщик.

10. Профессия "изготовитель вафель" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса изготовления вафель.

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

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

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

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

15. Требования к компетенции изготовителя вафель указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 2 к настоящему ПС.

Параграф 2. Халвомес

16. Квалификационный уровень по ОРК – 1, 3.

17. Возможные наименования должностей: халвомес.

18. Профессия "халвомес" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса вымешивания халвы.

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

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

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

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

23. Требования к компетенции халвомеса указаны в таблицах 5, 6 Приложения 3 к настоящему ПС.

Параграф 3. Изготовитель шоколада

24. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

25. Возможные наименования должностей: шоколадчик, изготовитель шоколада.

26. Профессия "изготовитель шоколада" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: введение технологического процесса производства шоколада.

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

28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя шоколада приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем шоколада, указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем шоколада, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

31. Требования к компетенции изготовителя шоколада указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 4 к настоящему ПС.

Параграф 4. Изготовитель конфет

32. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

33. Возможные наименования должностей: конфетчик, изготовитель конфет.

34. Профессия "изготовитель конфет" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированным способом или вручную.

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

37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем конфет, указан в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем конфет, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

39. Требования к компетенции изготовителя конфет указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 5 к настоящему ПС.

Параграф 5. Изготовитель карамели

40. Квалификационный уровень по ОРК – 1 - 3.

41. Возможные наименования должностей: карамельщик, изготовитель карамели

42. Профессия "изготовитель карамели" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления различных видов карамели.

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

44. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя карамели приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

45. Перечень единиц ПС определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем карамели, указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем карамели, приведены в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

47. Требования к компетенции изготовителя карамели указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 6 к настоящему ПС.

Параграф 6. Изготовитель мармеладно-пастильных изделий

48. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

49. Возможные наименования должностей: изготовитель мармеладно-пастильных изделий.

50. Профессия "изготовитель мармеладно-пастильных изделий" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления различных видов карамели.

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

52. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя мармеладно-пастильных изделий приведены в таблице 2 Приложения 7 к настоящему ПС.

53. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем мармеладно-пастильных изделий, указан в таблице 3 Приложения 7 к настоящему ПС.

54. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем мармеладно-пастильных изделий, приведены в таблице 4 Приложения 7 к настоящему ПС.

55. Требования к компетенции изготовителя мармеладно-пастильных изделий указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 7 к профессиональному стандарту.

Параграф 7. Окрасчик сиропа

56. Квалификационный уровень по ОРК – 2.

57. Возможные наименования должностей: окрасчик сиропа.

58. Профессия "окрасчик сиропа" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: приготовление растворов различных красителей в соответствии с рецептурой.

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

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

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

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

63. Требования к компетенции окрасчика сиропа указаны в таблице 5 Приложения 8 к настоящему ПС.

Параграф 8. Приготовитель белковых масс

64. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

65. Возможные наименования должностей: приготовитель белковых масс.

66. Профессия "приготовитель белковых масс" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса приготовления белковых масс.

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

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

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

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

71. Требования к компетенции приготовителя белковых масс указаны в таблицах 5, 6 Приложения 9 к настоящему ПС.

Параграф 9. Рецептурщик

72. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

73. Возможные наименования должностей: рецептурщик.

74. Профессия "рецептурщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса составления рецептурных смесей путем подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленными рецептурами.

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

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

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

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

79. Требования к компетенции рецептурщика указаны в таблицах 5, 6 Приложения 10 к настоящему ПС.

Параграф 10. Аппаратчик приготовления инвертного сиропа

80. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

81. Возможные наименования должностей: аппаратчик приготовления инвертного сиропа.

82. Профессия "аппаратчик приготовления инвертного сиропа" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления инвертного сиропа.

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

84. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика приготовления инвертного сиропа приведены в таблице 2 Приложения 11 к настоящему ПС.

85. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком приготовления инвертного сиропа, указан в таблице 3 Приложения 11 к настоящему ПС.

86. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком приготовления инвертного сиропа, приведены в таблице 4 Приложения 11 к настоящему ПС.

87. Требования к компетенции аппаратчика приготовления инвертного сиропа указаны в таблице 5 Приложения 11 к настоящему ПС.

Параграф 11. Глазировщик

88. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

89. Возможные наименования должностей: глазировщик.

90. Профессия "глазировщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса глазирования.

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

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

93. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые глазировщиком, указан в таблице 3 Приложения 12 к настоящему ПС.

94. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые глазировщиком, приведены в таблице 4 Приложения 12 к настоящему ПС.

95. Требования к компетенции глазировщика указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 12 к настоящему ПС.

Параграф 12. Дrajировщик

96. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

97. Возможные наименования должностей: дражировщик.

98. Профессия "дражировщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления дрожжей.

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

100. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы дражировщика приведены в таблице 2 Приложения 13 к настоящему ПС.

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

102. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые дражировщиком, приведены в таблице 4 Приложения 13 к настоящему ПС.

103. Требования к компетенции дражировщика указаны в таблицах 5, 6 Приложения 13 к настоящему ПС.

Параграф 13. Изготовитель бисквитов

104. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

105. Возможные наименования должностей: бисквитчик, изготовитель бисквитов.

106. Профессия "изготовитель бисквитов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса изготовления бисквита.

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

108. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя бисквитов приведены в таблице 2 Приложения 14 к настоящему ПС

109. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем бисквитов, указан в таблице 3 Приложения 14 к настоящему ПС.

110. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые изготовителем бисквитов, приведены в таблице 4 Приложения 14 к настоящему ПС.

111. Требования к компетенции изготовителя бисквитов указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 14 к настоящему ПС.

Параграф 14. Кондитер

112. Квалификационный уровень по ОРК – 1-4.

113. Возможные наименования должностей: кондитер.

114. Профессия "кондитер" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса кондитерских изделий.

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

116. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы кондитера приведены в таблице 2 Приложения 15 к настоящему ПС.

117. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые кондитером, указан в таблице 3 Приложения 15 к настоящему ПС.

118. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые кондитером, приведены в таблице 4 Приложения 15 к настоящему ПС.

119. Требования к компетенции кондитера указаны в таблицах 5, 6, 7, 8 Приложения 15 к настоящему ПС.

4. Разработчики ПС

120. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

121. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 16 к настоящему ПС.

Приложение 1
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

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	Квалификационный уровень ОРК
1.	Деятельность по кондитерскому производству	Изготовитель вафель	Вафельщик	1-3
2.	Деятельность по кондитерскому производству	Халвомес	Халвомес	1, 3
3.	Деятельность по кондитерскому производству	Изготовитель шоколада	Шоколадчик	1-3
4.	Деятельность по кондитерскому производству	Изготовитель конфет	Конфетчик	1-3
5.	Деятельность по кондитерскому производству	Изготовитель карамели	Карамельщик	1-3
6.	Деятельность по кондитерскому производству	Изготовитель мармеладно-пастильных изделий	Мармеладчик-пастильщик	1-3
7.	Деятельность по кондитерскому производству	Окрасчик сиропа	Окрасчик сиропа	2
8.	Деятельность по кондитерскому производству	Приготовитель белковых масс	Приготовитель белковых масс	2-3
9.	Деятельность по кондитерскому производству	Рецептурщик	Рецептурщик	2-3
10.	Деятельность по кондитерскому производству	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа	3

11.	Деятельность по кондитерскому производству	Глазировщик	Глазировщик	1-3
12.	Деятельность по кондитерскому производству	Дражировщик	Дражировщик	2-3
13.	Деятельность по кондитерскому производству	Изготовитель бисквитов	Бисквитчик	1-3
14.	Деятельность по кондитерскому производству	Кондитер	Кондитер	1-4

Приложение 2
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 Вафельщик (кондитерское производство)
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Изготовитель вафель
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство и фабрики
Вредные и опасные условия труда		Возможность получения травм
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	Н е 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)	Н е требуется

3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне
---	--	-----------------------------

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Наблюдение за процессом изготовления начинок, определение готовности и качества начинок; отсадка начинки в фигурные вафли; склеивание и вырубка вафель, прием вафельных пластов с транспортера и укладка в стопы
2	Нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их вручную и на машине; загрузка бункера машины начинкой; подача вафельных листов между вальцами машины
3	Ведение технологического процесса изготовления вафель одного типа, в широком ассортименте с начинками на поточно-механизированной линии; регулирование работы намазной машины, установление толщины слоя начинки; контроль температурного режима охлаждения вафельных листов в холодильной камере

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых вафельщиком

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Вафли с начинкой, вафли	Поточно-механизированные линии	1-1) Наблюдать за процессом изготовления начинок, определение готовности и качества начинок
			1-2) Принимать вафельные пласты с транспортера и укладывать их в стопы
2	Вафельные листы, начинка	Ручной труд, поточно-механизированные линии, поточно-механизированные линии	2-1) Осуществлять ручное и машинное нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их 2-2) Подавать вафельные листы между вальцами машин
3	Вафельные листы, вафли с начинкой	Поточно-механизированная линия, холодильная камера	3-1) Вести технологический процесс изготовления вафель одного типа, с широким ассортиментом с начинками на поточно-механизированной линии
			3-2) Контроль температурного режима охлаждения вафельных листов в холодильной камере

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя вафель 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм,	Применение правил, норм, требований	

1-1)	элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при отсадке начинки в фигурные вафли	техники безопасности и охраны здоровья, а также обязанностей при отсадке начинки в фигурные вафли	Базовые общие знания о предмете труда в этой отрасли, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте
1-2)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при приеме вафельных пластов с транспортера и укладке в стопы	Использование ограниченного объема базовых навыков при приеме вафельных пластов с транспортера и укладке в стопы	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, используемых в определенной сфере деятельности в сельском хозяйстве, а также их область применения

Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя вафель
2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при отсадке начинки в фигурные вафли	Применение правил, норм, требований техники безопасности и охраны здоровья, а также обязанностей при отсадке начинки в фигурные вафли	Базовые общие знания о предмете труда в этой отрасли, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте
1-2)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при приеме вафельных пластов с транспортера и укладке в стопы	Использование ограниченного объема базовых навыков при приеме вафельных пластов с транспортера и укладке в стопы	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, используемых в определенной сфере деятельности в сельском хозяйстве, а также их область применения
2-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при ведении технологического процесса изготовления вафель на машине, вручную	Применение правил, норм, требований техники безопасности и охраны здоровья, а также обязанностей при ведении технологического процесса изготовления вафель на машине, вручную	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, о предмете труда при изготовлении вафель

Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя вафель
3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания

2-2)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках подачи вафельных листов между вальцами машины	Решение стандартных практических задач и достижение поставленных результатов при подаче вафельных листов между вальцами машины	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки
3-1)	Решение стандартных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков самостоятельно и (или) под непосредственным руководством	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с процессом технологического изготовления вафель	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы этой отрасли

Приложение 3
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Халвомес"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Халвомес
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
3	4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрики, кондитерский цех, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания
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
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 предыдущей позиции

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение операций замеса халвы под руководством халвомеса более высокой квалификации, наполнение чаш халвичной массой, подача чаш с готовой халвой на расфасовку
2	Ведение процесса вымешивания халвы вручную и на машинах, регулирование процесса вымешивание смеси белковой массы с карамельной массой
3	Обеспечение в процессе вымешивания смеси непрерывного вытягивания нитей карамельной массы и получения халвы однородной консистенции и слоистоволокнистой структуры, передача халвы на расфасовку

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых халвомесом

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сырье для халвы, халвичная масса	Чаша, фасовочный материал	1-1) Выполнить операцию замеса халвы под, наполнить чашу халвичной массой, подача чаш с готовой халвой на расфасовку
2	Массы тонкоизмельченные маслосодержащие семена кунжута, подсолнечника, арахиса, ядра семян подсолнечника, патока	Оборудование для вымешивания халвы, оборудование для формования халвы	2-1) При механизированном замесе пуск и остановка машины, наблюдение и контроль ее работы 2-2) Загрузка белковой массы в чаши, установка их на тележки
3	Карамельная масса, пенообразователь, мелкая и крупная жестяные тары, ящики из гофрированного картона и фанеры	Варочная аппаратура для производства халвы, поточно-механизированные линии в производстве халвы	3-1) Добавление сбитой карамельной массы, вымешивание смеси в несколько приемов для получения необходимой структуры халвы, расфасовывание халвы по упаковкам

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов	Умение решать практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач

2-1)	Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководителя, понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием	Может установить проблему, ее причину и определить время для решения и завершения выполнения простых, структурных задач; может достичь поставленных результатов под полным руководством в рамках четко определенной деятельности	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, используемых в этой сфере деятельности
------	---	--	--

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-2)	Несет ответственность в рамках функциональных обязанностей, оценивает и определяет необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов	Умеет решать практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов; может сверять работу с планами, обеспечивать достижение планируемого результата и соответствие полученного результата нормам качества	Знание устройств и правил эксплуатации чаш с халвой, механизированных машин для замеса
3-1)	Понимает исполнительскую деятельность, включающую планирование рабочего процесса; предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы	Действует на основе знаний и практического опыта, а также корректирует свою деятельность с учетом полученных результатов, демонстрирует навыки самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий в простых производственных ситуациях при изготовлении халвы	Знание основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранения и складирования инструментов и оборудования, материалов

Приложение 4
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8274 "Шоколадчик"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Изготовитель шоколада
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и

опыту работы изготовителя шоколада

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство и фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания
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	Н е 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)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Подготовка шоколадной массы для формования шоколада вручную, заливка шоколадной массы в фигурные или простые формы; выборка шоколада из форм после охлаждения, склеивание фигурного шоколада; снятие шоколада с транспортера, укладка шоколада в тару; формование сложных видов плиточного и фигурного шоколада, и шоколадных изделий с начинкой вручную, темперирование шоколада с доведением до требуемой густоты, прибавление какао масла, вымешивание шоколада; наблюдение за процессом охлаждения шоколада, выколачивание шоколада, контроль веса штучных шоколадных изделий, соотношения начинки и шоколада; обеспечение правильного соотношения шоколада и начинок, установленного веса, размера и формы штучных изделий, пустотелых фигур, регулирование температуры в холодильных шкафах; ведение технологического процесса темперирования шоколадных масс и изготовления фигурного шоколада, и шоколадных изделий с различными начинками на формующих агрегатах-автоматах; наблюдение за процессами изготовления шоколадной корочки, наполнения ее начинкой и заполнения доньшка шоколадом на формующих механизмах, наблюдение за процессом формования шоколадных пустотелых фигур
	Регулирование температуры и консистенции шоколадной массы, загрузка бункера разливочного автомата шоколадной массой; пуск и остановка автомата, регулирование подводки и прохождения рамок с формами под разливочными автоматами; предупреждение и устранение неисправностей в работе отдельных частей и механизмов автомата, отклонений от

2	нормального режима формования плиточного, фигурного шоколада и шоколадных изделий; ведение технологического процесса темперирования шоколадных масс и изготовления литого шоколада на формующих агрегатах-автоматах с пульта управления; наблюдение, регулирование температуры и вязкости шоколадных масс в темперирующих машинах в зависимости от вида шоколада, наблюдение за правильным поступлением форм под отличные головки, шоколадных плиток к заверточным машинам
3	Контроль соблюдения рецептур, технологических режимов, веса штучных изделий и качества формования; подготовка к работе и обслуживание темперирующих машин и шоколадоформирующих автоматов; регулирование работы трястоолов, температуры в холодильных шкафах, наблюдение за техническим состоянием и регулирование работы темперирующих машин, шоколадоформирующего агрегата-автомата и вентиляционных установок
4	Диагностирует простые и сложные механизмы и узлы сельскохозяйственных машин, оборудования, комбайнов и тракторов на стендах и с помощью отдельных переносных и передвижных механических, пневматических, гидравлических и электроизмерительных приборов в соответствии с технологией

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем шоколада

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Шоколад, шоколадная масса, начинки	Формы, транспортер, тара, формующие агрегаты-автоматы, формующие механизмы, разливочный автомат, заверточные машины, контрольно-измерительные приборы	1-1) Изготовление, формование шоколада
			1-2) Контроль за соотношением шоколада и начинки
2	Оборудование для изготовления и формования шоколада, шоколадная масса	Инструменты, разливочный автомат	2-1) Предупреждение и устранение неисправностей в работе оборудования
			2-2) Регулирование температуры, консистенции шоколадной массы
3	Шоколад, шоколадная масса, шоколадные изделия, оборудование для изготовления и формования шоколада	Весы, контрольно-измерительные приборы, инструменты	3-1) Контроль соблюдения рецептур, технологических режимов, качества шоколадных изделий, веса шоколада
			3-2) Регулирование работы, наблюдение за техническим состоянием оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя шоколада 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр	Личностные и профессиональные	Умения	Знания
------	-------------------------------	--------	--------

задачи	компетенции	и навыки	
1-1)	Индивидуальная ответственность изготовителя шоколада за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности	Навыки при выполнении простых задач в изготовлении шоколада	Знание правил техники безопасности и охраны труда
1-2)	Понимание необходимости выполнения задачи изготовителя шоколада ответственность за достижение результата	Умение корректировать действия в соответствии с условиями рабочей ситуации, установление проблемы, ее причины и решение проблемы	Базовые знания о простых инструментах и оборудовании; знание правил техники безопасности и охраны труда

Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя шоколада
2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество работы изготовителя шоколада	Умение выбрать способ действий по заданному инструкциями алгоритму при регулировании температуры и консистенции шоколадной массы	Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы
2-2)	Ответственность изготовителя шоколада за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, защиту окружающей среды	Навыки познавательные для выполнения несложных задач при взвешивании шоколада	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки на рабочем месте

Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя шоколада
3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
3-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей изготовителя шоколада оценивать и определять необходимые ресурсы, время для достижения установленных результатов	Навыки самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе самостоятельной подготовки, знания техники безопасности и охраны труда
3-2)	Понимание исполнительской деятельности изготовителя шоколада, включающей планирование рабочего процесса	Умение давать самооценку, самоопределение, самоорганизацию и коррекцию действий в простых производственных ситуациях	Знание основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Конфетчик"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Изготовитель конфет
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-5

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания
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	
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

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

Шифр	Наименование трудовой функции
------	-------------------------------

трудовай функции	(единицы профессионального стандарта)
1	Выборка корпусов конфет из крахмала после выстойки, подача очищенных корпусов к весам, снятие готовой продукции с транспортера, наблюдение за положением лотков при входе в камеры на поточно-механизированной линии с ускоренной выстойкой
2	Ведение процесса изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированным способом или вручную под руководством изготовителя конфет более высокой квалификации, прессование конфетных батонов на выдавливающих прессах или других формующих агрегатах, загрузка воронок прессов конфетной массой, пуск и останов прессов, регулирование их работы
3	Ведение процесса изготовления однослойных конфетных и конфетно-вафельных пластов на размазном транспортере, уваривание, охлаждение и сбивание различных сиропов, темперирование, размешивание и ароматизация конфетных масс
4	Наблюдение за техническим состоянием отливочной машины, обеспечение взаимодействия всех узлов и механизмов агрегата, устранение неисправностей в их работе, наблюдение за равным наполнением лотков крахмалом, качеством формования ячеек и их заполнением; выявление и устранение причин деформации корпусов конфет, неисправностей обслуживаемого оборудования в процессе работы, контроль веса корпусов в соответствии со стандартом, ведение процесса изготовления конфет на поточно-механизированной линии с ускоренной выстойкой
5	Отбор проб и анализ конфетных масс на влажность, наблюдение за температурным режимом в холодильной камере, ведение процесса изготовления пралиновых и помадных конфет на поточных комплексно-механизированных линиях методом выпрессовывания; регулирование процесса расплавления сахара и приготовления конфетной массы по показаниям контрольно-измерительных приборов, наблюдение за техническим состоянием и обеспечение бесперебойной и синхронной работы обслуживаемого оборудования поточной комплексно-механизированной линии

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем конфет

Шифр трудовай функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовай действия)
1	Корпус конфет, готовая продукция	Устройство для разделения лотков с корпусами конфет, форма из мягкой резины, конфетные массы, транспортер, камера, поточно-механизированные линии	1-1) Выбирать корпуса конфет из крахмала после выстойки, подает очищенные корпуса к весам 1-2) Снимать готовую продукцию с транспортера, наблюдает за положением лотков при входе в камеры на поточно-механизированные линии с ускоренной выстойкой
2	Национальные сладости, различные конфеты, прессы, конфетная масса	Полумеханизированное оборудование, воронка прессов, пульт для регулировки	2-1) Вести процесс изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированными способами вручную под руководством изготовителя конфет более высокой квалификации, загрузить воронки прессов конфетной массой, пустить и остановить прессы, регулировать их работы
3	Конфеты, конфетные	Транспортер, вафельные пласты, холодильные	3-1) Вести процесс изготовления однослойных конфетных и конфетно-вафельных пластов на размазном транспортере, уваривать, охлаждает и

	массы, сиропы	оборудование, ароматизаторы	сбивает различные сиропы, temperирует, размешивает и ароматизирует конфетные массы
4	Крахмал, конфеты	Механизированный агрегат, обслуживаемое оборудование	4-1) Обеспечить взаимодействия всех узлов и механизмов агрегата, устранить неисправностей в их работе, наблюдать за равномерным наполнением лотков крахмалом 4-2) Выявить и устранить причины деформации корпусов конфет, неисправностей обслуживаемого оборудования в процессе работы, контролировать вес корпуса в соответствии со стандартом
5	Конфетные массы, сахар, конфетная масса	Холодильная камера, поточно-механизированная линия, средства для расплавления	5-1) Отбирать пробы и анализ конфетных масс на влажность, наблюдать за температурным режимом в холодильной камере 5-2) Регулировать процесс расплавления сахара и приготовить конфетную массу наблюдать за техническим состоянием и обеспечение бесперебойной и синхронной работы поточной комплексно-механизированной линии

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя конфет 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач	Выполнение практических заданий в известной ситуации, может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения простых заданий в определенной области сельскохозяйственной деятельности	Базовые общие знания о предмете труда в области конкретного структурного п о д в и д а сельскохозяйственной отрасли, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте
1-2)	Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководства	Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации в деятельности	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся этой сфере деятельности
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата, установленного заданием	Может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения простых заданий в определенной области сельскохозяйственной деятельности	Базовые общие знания о предмете труда в области кондитерского производства, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте
2-3)	Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководства	Знает правила, нормы, требования техники безопасности и охраны здоровья, а также обязанности в отношении определенных задач	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся при изготовлении конфет

Таблица 6. Требования к компетенции изготовителя конфет
2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
4-1)	Решение стандартных и однотипных практических задач с применением практических навыков самостоятельно под непосредственным руководством	Решение стандартных и однотипных практических задач и достижение поставленных результатов	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки
4-2)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в области кондитерского производства	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы в кондитерском производстве

Таблица 7. Требования к компетенции изготовителя конфет
3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
5-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей изготовителя конфет оценивать и определять необходимые ресурсы	Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки при изготовлении конфет
5-2)	Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса	Выбор способов действий из известных на основе знаний и практического опыта, а также коррекция деятельности с учетом полученных результатов	Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности

Приложение 6
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Карамельщик"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Изготовитель карамели
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания
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 изготовителем карамели

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение различных операций по обслуживанию штампующих или режущих машин, введение в карамельную массу красителей, кислот и эссенций, перемешивание массы и передача на разделку
2	Проминка, разделка карамельной массы для выработки карамели с двойными или густыми начинками вручную, охлаждение, распластывание карамельной массы на столах; регулирование поступления начинок и оформление карамельного батона, вытягивание батона в жгут на калибрующе-оттягивающем механизме и передача его на карамелеформирующий агрегат, ведение технологического процесса изготовления леденцовой карамели на карамелеформирующем агрегате
3	При приготовлении леденцовой карамели на поточно-механизированной линии наблюдение и регулирование процессов варки, ароматизации, охлаждения карамельной массы, проверка качества завертки и расфасовки отформованной карамели
4	Темперирование начинок и подача механизированным способом или вручную к начинконополнителю, ввод начинок через трубку начинконополнителя в карамельный батон; при выработке карамели с двойными густыми начинками - изготовление карамельного "

конверта", наполнение его начинкой, закрытие и вытягивание "конверта"; проверка и регулирование работы машин и механизмов агрегата

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем карамели

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Штампующие и режущие машины, охлажденная карамель, карамельная масса, красители, кислоты и эссенции	Инструменты обслуживания оборудования, проминальный транспортер, тянущая машина	1-1) Обслуживать штампующие и режущие машины
			1-2) Вводить в карамельную массу красители, кислоты и эссенции и перемешивать массу
2	Карамельная масса, батон	Ручной труд, карамелеформирующий агрегат	2-1) Разделить карамельную массу для выработки карамели с двойными или густыми начинками
			2-2) Вытягивать батон в жгут и передавать его на карамелеформирующий агрегат
3	Карамельная масса, карамель	Поточно-механизованная линия, рабочая одежда, ручная работа, перчатки	3-1) Наблюдать и регулировать процессы варки, ароматизации, охлаждения карамельной массы
			3-2) Проверить качество заправки и расфасовку отформованной карамели
4	Карамельная масса, варочная аппаратура, дозатор, охлаждающие устройства, проминальная, катальноначиночная и темперирующая машины, формирующий агрегат, аппарат для глянцеваания, расфасовывающий автомат, завертывающие машины и транспортеры	Агрегат для непрерывного безвакуумного уваривания и темперирования начинок, ручная работа, перчатки, инструменты для проверки и ремонта оборудования	4-1) Темперировать начинки и подавать механизированным способом или вручную к начинконополнителю, изменять "конверт" в зависимости от оболочки и стадии процесса формования, контроль, регулирование и проверка исправности всего используемого оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя карамели 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное	Выполнение стандартных практических заданий в известной ситуации, может использовать ограниченный объем базовых	Базовые общие знания о предмете труда в области конкретного структурного п о д в и д а

1-1)	здоровье, а также здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач	навыков для выполнения простых заданий в определенной области сельскохозяйственной деятельности	сельскохозяйственной отрасли, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте
1-2)	Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем и (или) руководством	Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации в сельскохозяйственной деятельности	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, используемых при изготовлении карамели

Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя карамели
2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Решение практических задач с применением основных практических навыков самостоятельно непосредственным руководством	Умение решать практические задачи и достигать поставленных результатов при изготовлении карамели	Знания, полученные самостоятельно на рабочем месте
2-2)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач при изготовлении карамели	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы в конкретном структурном подвиде сельскохозяйственной отрасли
3-1	Решение стандартных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков при регулировании и проверке исправности всего используемого оборудования	Навыки при решении стандартных задач и достижение поставленных результатов	Знание основных инструментов, оборудования, процедуры процессов работы в кондитерском производстве

Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя карамели
3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
3-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей изготовителя карамели оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов	Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки
4-1)	Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса; предлагает идеи для улучшения	Выбор способов действий из известных на основе знаний и практического опыта, а также коррекция	Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и

процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы	деятельности с учетом полученных результатов	оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности
--	--	--

Приложение 7
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Мармеладчик-пастильщик"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Изготовитель мармеладно-пастильных изделий
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя мармеладно-пастильных изделий

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания
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	Н е 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)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем мармеладно-пастильных изделий

Шифр	
------	--

трудо- вой функ- ции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Загрузка бункера разливочных типов агрегатов мармеладной массой, пуск и остановка разливочной машины, регулирование процессов отливки, отсадки и выборки мармелада, темперирование, ароматизация, подкисление и подкрашивание желейной массы при изготовлении трехслойного мармелада, проверка готовности массы; определение степени желирования каждого слоя
2	Регулирование работы отливочных механизмов; подача готовых мармеладных пластов на резку, установка лотков на цепной транспортер пастило-разливочной машины, заполнение их пастильной массой; обеспечение равной толщины слоев пастильной массы
3	Подача лотков с готовой продукцией к вибрационной машине, отсадка зефира на отсадочной машине, заполнение бункера машины зефирной массой; пуск и останов отсадочной машины; наблюдение за движением лотков и качеством отсадки зефира, снятие лотков с отсаженными половинками зефира и установка их на тележки, наполнение зефирной массой отсадочных мешочков и отсадка зефира на доски вручную, склеивание зефира на поточно-механизированной линии
4	Контроль технического состояния и работы варочных аппаратов и сбивально-смесительных агрегатов непрерывного действия для зефира и пастилы, мармеладо- и пастило-разливочных агрегатов, механизированных сушилок тоннельного типа, автоматов по завертыванию пастилы и зефира в пачки, резальных машин

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем мармеладно-пастильных изделий

Шифр трудо- вой функ- ции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Бункер разливочных типов агрегатов, желейная масса	Мармелад разливочный агрегат, ручной труд, перчатки	1-1) Загрузить бункер разливочных типов агрегатов мармеладной массой
			1-2) Темперирование, ароматизация, подкисление и подкрашивание желейной массы при изготовлении трехслойного мармелада
2	Мармеладные пласты, лотки с пастильной массой	Ручная работа, пастило-разливочная машина, рабочая одежда	2-1) Подавать готовые мармеладные пласты на резку
			2-2) Установить лотки на цепной транспортер пастило-разливочной машины, заполнить их пастильной массой; обеспечить равной толщины слоев пастильной массы
3	Зефир, лотки с отсаженными половинками зефира, варочные аппараты и сбивально-смесительные агрегаты непрерывного действия для зефира и	Отсадочная машина, бункер, ручной	3-1) Отсаживать зефир на отсадочной машине, заполнять бункер машины зефирной массой; выполнять действия с зефиром
			3-2) Снимать лотки с отсаженными половинками

пастилы, мармеладопастило-разливочные агрегаты	и	труд, перчатки, пульт управления	зефира и устанавливать их на тележки; контроль технического состояния и работы всех видов оборудования
--	---	----------------------------------	--

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя мармеладно-пастильных изделий 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач	Выполнение стандартных практических заданий в известной ситуации; может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения простых заданий в кондитерской деятельности	Базовые общие знания о предмете труда в кондитерском производстве, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте
1-2)	Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководства	Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации в кондитерской деятельности	Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, используемых в определенной сфере деятельности в кондитерском производстве, а также их область применения

Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя мармеладно-пастильных изделий 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Решение стандартных и практических задач с применением основных навыков самостоятельно под непосредственным руководством	Решение стандартных и однотипных практических задач и достижение поставленных результатов	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки
2-2)	Ответственность за результаты и качество работы в рамках определенных задач в этой отрасли	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы в этой деятельности

Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя мармеладно-пастильных изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания

3-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов	Умение решать однотипные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и самостоятельно в кондитерском производстве
3-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов	Умение решать стандартные задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и самостоятельно в кондитерском производстве

Приложение 8
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Окрасчик сиропа"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Окрасчик сиропа
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрики, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые окрасчиком сиропа

Шифр	Наименование трудовой функции
------	-------------------------------

трудовай функции	(единицы профессионального стандарта)
1	Транспортировка готового бесцветного сиропа к рабочему месту
2	Приготовление растворов различных красителей в соответствии с рецептурой, введение раствора красителя в готовый сироп в соответствии с установленными рецептурами, окраска сиропа различными красителями; наблюдение за равномерным окрашиванием сиропа

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых окрасчиком сиропа

Шифр трудовай функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Емкость с бесцветным сиропом	Тележка для транспортировки	1-1) Транспортировать бесцветный сироп к рабочему месту, приготовить растворы различных красителей в соответствии с рецептурой
2	Растворы красителей, бесцветный сироп,	Ручная работа, перчатки, палитра для разведения (сухих красителей), красители, рабочая одежда, наблюдательные, красители, рабочая одежда, наблюдательные	2-1) Ввести раствор красителя в готовый сироп, окрасить сироп, наблюдать за равномерным окрашиванием сиропа, наблюдать за равномерным окрашиванием сиропа

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность окрасчика сиропа за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности	Базовые навыки для выполнения простых задач	Базовые знания о предмете труда окрасчика сиропа, знание правил техники безопасности и охраны труда
2-1)	Понимание необходимости выполнения задачи окрасчика сиропа, ответственность за достижение результата	Корректировка действий в соответствии с условиями рабочей ситуации, установление проблемы, ее причины и решение проблемы	Знания техники безопасности и охраны труда

Приложение 9
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Приготовитель белковых масс"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Приготовитель белковых масс
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрика, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания, цех
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 приготовителем белковых масс

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Участие в выполнении вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы, обрушивание семян кунжута, подсолнуха и других масличных культур, отделение оболочки от обрушенного семени кунжута в соломушной машине или вручную, загрузка обрушенного семени кунжута в раствор, промывка семян водой в моечной машине или вручную
2	Выполнение вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы, определение качества поступающего сырья, обрушивания и промывания семян кунжута органолептически, загрузка сырья в центрифуги, удаление влаги из сырья в центрифугах; наблюдение за удалением влаги органолептически
3	Ведение технологического процесса приготовления белковых масс для производства халвы, наблюдение за поступлением кунжута, арахиса, определение режимов их обработки в зависимости от сорта и качества, обеспечение соблюдения установленных режимов замачивания, сушки, соломурирования, сушки-обжарки и размола семян кунжута
4	Наблюдение за техническим состоянием, наладка и регулирование работы соломуриромоечной и сушильной машин, центрифуг, сушилок, размольной установки и пневматических устройств; предупреждение и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и коммуникаций

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых приготовителем белковых масс

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Белковые массы, семена кунжута, подсолнуха и других масличных культур	Ручной труд, перчатки, Рушильная машина	1-1) Участвовать в выполнении вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы
			1-2) Обрушивать семена кунжута, подсолнуха и других масличных культур
2	Обрушенные семена кунжута, обрушенные семена, веялки, замочные баки, сепараторы, рушильные машины	Соломурная машина, ручной труд, моечная машина	2-1) Отделять оболочку от обрушенных семян кунжута
			2-2) Загружать обрушенные семена кунжута в раствор, промывка семян водой
3	Кунжут, арахис, сырье, белковые массы, семена кунжута, белковые массы, соломуриромоечной и сушильная машины, центрифуги, сушилки, размольные установки и пневматические устройства	Дозировочная аппаратура, ручной труд, перчатки, инструменты для ремонта оборудования	3-1) Вести технологический процесс приготовления белковых масс в производстве халвы
			3-2) Регулировать дозировки загружаемого сырья, наблюдать за поступлением кунжута, арахиса, определение режимов их обработки в зависимости от сорта и качества; определить качество получаемых белковых масс; наблюдать за техническим состоянием, а также устранять неисправности в работе оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям приготовителя белковых масс 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Решение стандартных и однотипных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков самостоятельно под непосредственным руководством при приготовлении белковых масс	Умеет применять основные практические и познавательные навыки для выполнения несложных практических задач, демонстрируя навыки самоконтроля, самокоррекции действий в простых производственных ситуациях	Требования, предъявляемые к качеству сырья и обработки семян кунжута
2-2)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Устройство обслуживаемых машин, порядок обезвоживания семян кунжута

Таблица 6. Требования к компетенциям приготовителя белковых масс 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания

Шифр задачи	профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
3-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов	Умение решать практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Технология приготовления белковых масс, методы определения крепости соляных растворов, конструктивные особенности технологического оборудования по производству белковых масс, способы выявления, предупреждения и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования
3-2)	Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса; предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы	Может сверять работу с планами, обеспечивать достижение планируемого результата и соответствие полученного результата нормам качества	Знание правил техники безопасности и охраны труда

Приложение 10
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Рецептурщик"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Рецептурщик
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрика, кондитерские, пекарни, хлебокомбинаты, места общественного питания
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы

2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса подбора и дозирования различных видов сырья под руководством рецептурщика более высокой квалификации, отвешивание, отмеривание различных компонентов сырья в соответствии с установленной рецептурой при помощи дозировочной аппаратуры,
2	Ведение процесса подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленной рецептурой при помощи дозировочной аппаратуры, осуществление контроля технологического процесса приготовления кондитерских масс, наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов дозировочной аппаратуры
3	Ведение процесса составления рецептурных смесей путем подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленными рецептурами, регулирование технологического процесса приготовления рецептурных смесей для кондитерских масс по показаниям контрольно-измерительных приборов дозировочной аппаратуры

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых рецептурщиком

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Виды сырья, компоненты сырья	Ручной работа, перчатки, дозировочная аппаратура, перчатки	1-1) Вести процесс подбора и дозирования различных видов сырья под руководством рецептурщика более высокой квалификации
			1-2) Измельчать различные виды сырья на машинах или вручную
2	Виды сырья, компоненты сырья	Перчатки, емкости для сырья, ручная работа, перчатки, емкости для сырья	2-1) Загружать все виды сырья в воронки тестосмесительных машин
			2-2) Принимать сырье и загружать все виды сырья в соответствии с рецептурами
3	Различные виды сырья, поступающий жир	Дозировочная аппаратура, органолептический и визуальный, ручной	3-1) Составлять рецептурные смеси путем подбора и дозирования видов сырья
			3-2) Контроль качества поступающего сырья, наблюдать за

	труд, перчатки, рецептурное отделение оборудования для приготовления рецептурных смесей	правильным дозированием и загрузкой видов сырья
--	---	---

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач	Выполнение стандартных практических заданий в известной ситуации, может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения простых заданий при работе с оборудованием в кондитерском производстве	Рецептуры изготовления кондитерских изделий; принцип работы обслуживаемого оборудования
1-2)	Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем руководством	Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации при выполнении данной задачи	Рецептуры изготовления кондитерских изделий; Правила техники безопасности, рецептуры изготовления кондитерских изделий, принцип работы обслуживаемого оборудования

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Решение стандартных практических задач с применением основных практических и познавательных навыков самостоятельно под непосредственным руководством при выполнении данной задачи	Умеет применять основные практические и познавательные навыки для выполнения несложных практических задач, демонстрируя навыки самоконтроля, самокоррекции действий в простых производственных ситуациях	Рецептуры приготовления кондитерских масс, требования, предъявляемые к качеству сырья и масс
2-2)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Требования, предъявляемые к качеству сырья и масс, требования, предъявляемые к качеству сырья и масс, устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, правила техники безопасности, устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8274 "Аппаратчик приготовления инвертного сиропа"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика приготовления инвертного сиропа

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрики, цех
Вредные и опасные условия труда		Отсутствуют
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком приготовления инвертного сиропа

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса инверсии сахарозы в инверторе; контроль и регулирование температурного режима технологического процесса; ведение процесса нейтрализации инвертного сиропа раствором щелочи; слив инвертного сиропа в сборники с фильтрацией; непрерывный отбор проб для лабораторного анализа на содержание редуцирующих веществ, регулирование их содержания путем введения дополнительного количества раствора кислоты или инвертного сиропа с меньшим содержанием редуцирующих веществ
2	Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком приготовления инвертного сиропа

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сахарный раствор	Варочный аппарат, паровой глухой змеевик	1-1) Вести технологический процесс инверсии сахарозы
2	Оборудование	Инструменты	2-1) Устранение неисправностей в процессе работы оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика приготовления инвертного сиропа 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время при ведении технологического процесса инверсии сахарозы	Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте технологического процесса инверсии сахарозы, демонстрирует навыки самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий в простых производственных ситуациях	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и (или) самостоятельно в области конкретного вида сельскохозяйственной отрасли, правила техники безопасности
2-1)	Предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы при работе с готовым инвертным сиропом	Умение решать стандартные практические задачи, навыки в контексте работы с готовым инвертным сиропом	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и (или) самостоятельно в области конкретного вида сельскохозяйственной отрасли, правила техники безопасности

Приложение 12
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Глазировщик"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Глазировщик
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрика, цех
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	Н е 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)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Подогревание до установленной температуры и размешивание глазури, придание ей необходимой консистенции, добавление в помадную глазурь эссенции и краски; наблюдение за непрерывной подачей глазури и корпусов изделий к агрегатам и машинам, работой саморасклада, плотностью укладки корпусов изделий на ленту транспортера, прохождением изделий через глазирующий механизм и охлаждающий шкаф; глазирование кондитерских изделий вручную с нанесением установленного рисунка; определение соответствия процента глазури в конфетах установленным нормам
2	Загрузка глазированных изделий в холодильный шкаф, подача изделий после охлаждения к весам или на последующую операцию; отбраковка дефектных кондитерских изделий
3	Проверка хода транспортеров, глазирующего механизма и охлаждающих устройств; регулирование воздухоподающего механизма для получения слоя шоколадной глазури определенной толщины и с волнообразной поверхностью изделий

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых глазировщиком

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Кондитерские изделия	Глазировочный механизм, печь, воздухоподающий механизм, глазировочный механизм, машины для декорирования	1-1) Подготовка глазури 1-2) Глазирование конфет

2	Готовые глазированные изделия	Тележка, ручная работа, холодильный шкаф	2-1) Подача глазированных изделий на последующую операцию
			2-2) Отбраковка дефектных кондитерских изделий
3	Глазирочный механизм, охлаждающее устройство, воздухоподающие механизмы	Инструменты, ручная работа, средства для обслуживания механизма	3-1) Контроль за оборудованием
			3-2) Проверять ход транспортеров

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность глазировщика за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности	Базовые навыки для выполнения простых задач	Базовые знания о предмете труда глазировщика, знание правил техники безопасности и охраны труда
1-2)	Понимание необходимости выполнения задачи, ответственность за достижение результата	Корректировка действий в соответствии с условиями рабочей ситуации, установление проблемы, ее причины и решение проблемы	Базовые знания о простых инструментах и оборудовании, знание правил техники безопасности и охраны труда

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество работы при глазировании конфет	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий при выполнении глазирования конфет	Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы, знание техники безопасности и охраны труда
2-2)	Ответственность глазировщика за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, защиту окружающей среды	Практические и познавательные навыки для выполнения несложных задач	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание техники безопасности и охраны труда

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

Шифр	Личностные и	Умения	
------	--------------	--------	--

задачи	профессиональные компетенции	и навыки	Знания
3-1)	Несет ответственность в рамках функциональных обязанностей, оценивает и определяет необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов	Умеет решать стандартные однотипные практические задачи, навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и (или) самостоятельно
3-2)	Понимает исполнительскую деятельность, включающей планирование рабочего процесса; предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы; поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные	Действует на основе знаний и практического опыта, а также коррекция деятельности с учетом полученных результатов; демонстрирует навыки самооценки, самоопределения, самоорганизации и коррекции действий в простых производственных ситуациях	Владеет знаниями правил и требований обращения с продуктами трудовой деятельности и другими материалами; знает технологии преобразования предмета, планирование и организацию труда

Приложение 13
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Дражировщик"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Дражировщик
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Кондитерское производство, фабрика, цех
Вредные и опасные условия труда		Возможность получения травм
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется

3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне
---	--	-----------------------------

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Подготовка материалов для дражировочной массы; накатка и отделка сахарных видов драже; загрузка дражировочных котлов корпусами драже, поливка сиропом, пересыпание сахарной пудрой; наблюдение за процессом дражирования с целью получения драже требуемого размера, веса, формы и поверхности; ведение технологического процесса изготовления ликеро-желейных видов драже или драже лечебного назначения, содержащего медикаменты, витамины, бактериальные, вирусные, эндокринные или другие препараты; выгрузка драже
2	Приготовление машинным способом или вручную различных корпусов драже: ликерных, помадных, желейных, фруктово-ягодных, карамельных, ореховых; контроль качества изготовления корпусов драже, полуфабрикатов и сиропов
3	Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых дражировщиком

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сахарное драже	Дражировочные котлы	1-1) Глазирование конфет
2	Корпусы драже	Корпусы, формы, драже	2-1) Приготовление корпусов драже 2-2) Контроль качества изготовления корпусов драже
3	Обслуживаемое оборудование	Инструменты, ручная работа, средства для обслуживания механизма	3-1) Контроль за оборудованием; устранение неисправностей в процессе работы котлов

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов	Решает однотипные задачи с применением основных практических навыков самостоятельно	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки
	Понимает исполнительскую деятельность, включающую планирование рабочего процесса;	Несет ответственность за собственное здоровье и	Знание основных и простых

2-1)	предлагает идеи для улучшения процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы; поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные	безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	инструментов, оборудования, процедуры процессов работы, техники безопасности
------	--	--	--

Таблица 6. Требования к компетенции дражировщика
3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы, время для самостоятельного достижения установленных результатов	Умеет решать практические задачи, имеет навыки в контексте самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки и (или) самостоятельно
3-1)	Понимание исполнительской деятельности, включающей приготовление корпусов драже	Ответственность за результаты и качество работы в рамках выполняемой задачи	Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности

Приложение 14
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Бисквитчик"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Изготовитель бисквитов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-5

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Кондитерское производство, фабрика, цех

Вредные и опасные условия труда		Возможность получения травм
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	Н е 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)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Заготовка сырья и материалов; обсыпка мукой и заправка лент теста между вальцами машины; наблюдение и регулирование процессов непрерывного замеса, вальцевания теста
2	Раскатывание теста до определенной толщины, подсыпание его мукой, резка, отсадка или штамповка теста; загрузка теста в ротационную, штампующую или тестовыжимную машину; ведение процесса формования теста механизированным способом на ротационных, штампующих или тестовыжимных машинах; регулирование подачи теста, скорости движения теста по системе конвейеров, толщины тестовой ленты, регулирование работы штампующего механизма, кладки и перехода отформованных (вырубленных) изделий с полотна агрегата на листы (трафареты) или непосредственно на стальные ленты печи; контроль качества теста, поступающего от месильного отделения, и его вальцевания, наблюдение за процессом образования непрерывной тестовой ленты; разделка теста для различных видов бисквитных и пряничных изделий
3	Ведение технологического процесса изготовления бисквитного печенья, пряников и сдобных изделий на формующем агрегате; ведение процесса изготовления различных видов сдобного печенья полумеханизированным способом; тиражирование пряников в барабанах или котлах, загрузка пряников, заливка их сиропом, выгрузка и сушка в сушильных шкафах или камерах; ведение процесса тиражирования пряников в непрерывно действующих барабанах
4	Загрузка сырья в сбивальные машины по установленной рецептуре; наблюдение за процессом сбивания кремов; определение момента окончания процесса сбивания; наблюдение за вымешиванием различных начинок в temperирующей машине; ведение технологического процесса изготовления различных видов начинок для печенья, кремов для тортов и пирожных; отбраковка бисквитных изделий

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем

БИСКВИТОВ

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Мука	Ручной труд, машина для изготовления теста	1-1) Изготовление теста
2	Мука, тесто, полученные изделия формования	Ротационная, штампующая машины, конвейер, печь, ручной труд	2-1) Ведение процесса формования теста
			2-2) Контроль качества полученных изделий формования
3	Полученные изделия формования	Формующий агрегат, сушильные шкафы, камеры, барабаны	3-1) Ведение технологического процесса изготовления сдобных изделий
4	Начинки, обслуживаемое оборудование	Сбивальные машины, temperирующая машина, инструменты, ручная работа, средства для обслуживания механизма	4-1) Изготовление различных видов начинок для печенья, кремов для тортов и пирожных
			4-2) Контроль за оборудованием; устранение неисправностей в процессе работы котлов

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя бисквитов 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность изготовителя бисквитов за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности	Базовые навыки для выполнения простых задач	Базовые знания о предмете труда изготовителя бисквитов, знание правил техники безопасности и охраны труда
2-1)	Понимание необходимости выполнения задачи, ответственность за достижение результата	Корректировка действий в соответствии с условиями рабочей ситуации, установление проблемы, ее причины и решение проблемы	Знание правил техники безопасности и охраны труда

Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя бисквитов 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-2)	Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество ведения формования теста	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий при выполнении процесса формования теста	Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы, знание техники безопасности и охраны труда
	Понимание исполнительской		Знания основных и простых инструментов, оборудования,

3-1)	деятельности, включающей контроль качества полученных изделий формования	Ответственность за результаты и качество работы в рамках выполняемой задачи	процедуры процессов работы; знание техники безопасности и охраны труда
------	--	---	--

Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя бисквитов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
4-1)	Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество ведения формования теста	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий при выполнении процесса формования теста	Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы, знание техники безопасности и охраны труда
4-2)	Понимание исполнительской деятельности, включающей контроль качества полученных изделий формования	Ответственность за результаты и качество работы в рамках выполняемой задачи	Знание правил техники безопасности и охраны труда

Приложение 15
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 "Кондитер"
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел 4 "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Кондитер
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-5
4	6

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Кондитерское производство, фабрика, цех
Вредные и опасные условия труда	Возможность получения травм

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	Н е 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)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне
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 кондитером

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста, разделка полученных полуфабрикатов; приготовление различных видов теста, кремов, начинок, заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре; вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм, зачистка форм и бисквита, подвозка полуфабрикатов к рабочим местам; подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов, формовка тестовых заготовок; загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы; контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа; загрузка в барабаны машины крема или начинок, подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер
2	Ведение процесса формования сложно-фигурного печенья, наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы; изготовление сэндвичей на машине; ведение процесса изготовления тортов, пирожных, штучных кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, кексов, рулетов, печенья различного ассортимента; ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам; проверка веса готовых изделий; разработка рецептов кондитерских изделий
	Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласти для тортов и пирожных, набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки; штамповка, формовка и отсадка изделий на листы, отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом, передача на закаливание изделий из мороженого; фигурная нарезка

3	выпеченных полуфабрикатов, формовка, изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе, подбор крема по цветам, нанесение узора; монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей, визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных; формование сложнофигурных тестовых заготовок, сложная художественная отделка изделий, подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам
---	---

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых кондитером

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Мучное, творожное тесто, сиропы, крема, начинки, полуфабрикаты, сырье, начинки	Посуда для замешивания, миксеры, печь, контрольно-измерительные приборы	1-1) Замешивание теста, приготовление сиропов, кремов, начинок
			1-2) Проверка качества полуфабрикатов, сырья, начинок
2	Торты, пирожные, хлебобулочные изделия, сэндвичи, рулеты, кексы, печенье, рецептура	Отсадочные машины, листы, машины для изготовления сэндвичей, холодильный шкаф, организационная техника, канцелярские принадлежности, электронные и бумажные носители информации	2-1) Ведение процесса изготовления простых, высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов, пирожных, штучных кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, кексов, рулетов, печенья различного ассортимента
			2-2) Разработка рецептуры кондитерских изделий
3	Полуфабрикаты, коржи, торты, пирожные, хлебобулочные изделия, рулеты, кексы, печенье	Ножи, формы, отсадочные листы, намазные машины, кондитерские шприцы	3-1) Фигурная нарезка, раскладка, выравнивание и нарезание выпеченных полуфабрикатов
			3-2) Художественное оформление готовых кондитерских изделий

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Индивидуальная ответственность кондитера за соблюдение норм и правил, элементарных норм безопасности	Базовые навыки для выполнения простых задач	Базовые знания о предмете труда кондитера, знание правил техники безопасности и охраны труда

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

Шифр	Личностные и профессиональные	Умения	Знания

задачи	компетенции	и навыки	
1-2)	Решение стандартных практических задач, ответственность за результаты и качество работы кондитера	Выбор способа действий по заданному инструкциями алгоритму и коррекция действий	Знания основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы; знание техники безопасности и охраны труда
2-1)	Ответственность кондитера за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, защиту окружающей среды	Практические и познавательные навыки для выполнения несложных задач	Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание техники безопасности и охраны труда

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей кондитера оценивать и определять необходимые ресурсы, время для достижения установленных результатов	Навыки самостоятельного планирования, выполнения и оценки трудового процесса и его результатов	Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе самостоятельной подготовки

Таблица 8. Требования к компетенциям кондитера 4-го
квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
3-1)	Исполнительская деятельность: определение задач и планирование деятельности с учетом поставленной цели; предусматривает самостоятельное определение задач; оценивает результаты рабочих процессов в соответствии с заранее установленными критериями, документируя и представляя производственные данные руководству; определяет и согласовывает с непосредственным руководством альтернативные действия и взаимодействия с другими рабочими как того требуют обстоятельства	Решает различные типы практических задач, требующих самостоятельного анализа рабочей ситуации и ее предсказуемых изменений; применяет широкий ряд практических и познавательных навыков в самостоятельном планировании, выполнении работы и оценке рабочих процессов и результатов работы	Знания для осуществления деятельности на основе практического опыта, полученные в процессе профессионального образования; обладает широким спектром знаний по рабочим процессам, контролю процедур, качества, документации и учета; знает основные инструменты и оборудования, используемые в производстве, принципы использования, техобслуживания, перемещения и хранения инструментов, оборудования и материалов

3-2)	Руководит работой других работников с принятием ответственности за результат их действий; основываясь на общем плане работы, в состоянии разрабатывать краткосрочные планы работ для групп рабочих, может инструктировать и руководить другими рабочими	Выбирает технологические пути осуществления деятельности; конкретизирует полученные задания, учитывает и сверяет ход работ с планом, следит за соответствием результатов работы нормам	Знает подходы, принципы и способы постановки и решения профессиональных задач, нормы этики и психологии отношений, способы мотивации и стимулирования труда, законодательные нормы
------	---	--	--

Приложение 16
к профессиональному стандарту
в деятельности по
кондитерскому производству

Лист согласования

Название организации
Министерство труда и социальной защиты населения Республики Казахстан

Настоящий ПС зарегистрирован _____

—
Внесен в Реестр профессиональных стандартов рег. № _____

Письмо (протокол) № _____ Дата _____

—