

**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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утвержден приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/34 |

**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. Дражировщик**

      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 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 | | 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 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 |
| 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, использующихся 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, использующихся 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, использующихся 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, сохранности 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 | | 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 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 донышка шоколадом на формующих механизмах, наблюдение за процессом формования шоколадных пустотелых фигур |
| 2 | 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 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 отливочные 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 шоколадоформующих автоматов; регулирование работы трясостолов, температуры в холодильных шкафах, наблюдение за техническим состоянием и регулирование работы темперирующих машин, шоколадоформующего 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 начинок |
| 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  задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 5 к профессиональному стандарту в деятельности по кондитерскому производству |

      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) | | 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 конфет

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой 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 трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые 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 массы, сиропы | Транспортер, вафельные пласты, холодильные оборудование, ароматизаторы | 3-1) Вести процесс изготовления однослойных конфетных и конфетно-вафельных пластов на размазном транспортере, уваривать, охлаждает и сбивает различные сиропы, темперирует, 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 причини 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 подвида 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 |
| 3 | 3-5 |

      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 карамелеформующий агрегат, ведение технологического процесса изготовления леденцовой карамели на карамелеформующем 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 начинконаполнителю, ввод начинок через трубку начинконаполнителя в карамельной 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, тянульная 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, карамелеформующий агрегат | 2-1) Разделить карамельную массу для выработки карамели с двойными или густыми начинками |
| 2-2) Вытягивать батон в жгут и передавать его на карамелеформующий агрегат |
| 3 | Карамельная масса, карамель | Поточно–механизированная линия, рабочая одежда, ручная работа, перчатки | 3-1) Наблюдать и регулировать процессы варки, ароматизации, охлаждения карамельной массы |
| 3-2) Проверить качество завертки и расфасовку отформованной карамели |
| 4 | Карамельная масса, варочная аппаратура, дозатор, охлаждающие устройства, проминальная, катальноначиночная и темперирующая машины, формующий агрегат, аппарат для глянцевания, 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 начинконаполнителю, изменять "конверт" в зависимости от оболочки и стадии процесса формовании, 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 |
| 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 определенной области сельскохозяйственной деятельности | Базовые общие знания о предмете труда в области конкретного структурного подвида 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, использующихся 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 процессов профессиональной деятельности в случае отклонения от нормы | 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 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 | | 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 1года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые изготовителем мармеладно-пастильных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | 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 пастилоразливочной 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 пастилоразливоных 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 трудовой функции | 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, пастилоразливочная машина, рабочая одежда | 2-1) Подавать готовые мармеладные пласты на резку |
| 2-2) Установить лотки на цепной транспортер пастилоразливочной 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 пастилы, мармеладо- и пастило-разливочные агрегаты | Отсадочная машина, бункер, ручной труд, перчатки, пульт управления | 3-1) Отсаживать зефир на отсадочной машине, заполнять бункер машины зефирной массой; выполнять действия с зефиром |
| 3-2) Снимать лотки с отсаженными половинками 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, использующихся 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) | | Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые окрасчиком сиропа

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой 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  трудовой 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, 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 |
| 3 | 3-5 |

      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 соломурной 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 |
| 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) | | 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 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 труд, перчатки, рецептурное отделение оборудования для приготовления рецептурных смесей | 3-1) Составлять рецептурные смеси путем подбора и дозирования видов сырья |
| 3-2) Контроль качества поступающего сырья, наблюдать за 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 оборудованиями 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 руководства 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 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 11 к профессиональному стандарту в деятельности по кондитерскому производству |

      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 | | Не 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 | | 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 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 кондитерский изделий |
| 3 | Глазировочный 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  задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  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) | | 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 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, бактерийные, 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 |
| 2-1) | Понимает исполнительскую деятельность, включающую 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 | Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач | Знание основных и простых 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 | | 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 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 темперирующей 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, темперирующая 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 |
| 3-1) | Понимание исполнительской деятельности, включающей контроль качества полученных изделий формования | Ответственность за результаты и качество работы в рамках выполняемой задачи | Знания основных и простых инструментов, оборудования, 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 | | 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 |
| 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 |
| 3 | Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты 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 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  задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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