

Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

Утративший силу

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/45. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9458. 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 хлебопекарно-макаронному 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 апреля 2014 года

Профессиональный стандарт в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

1. Общие положения

1. Профессиональный стандарт в деятельности по хлебопекарно-макаронному 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 профессионального стандарта, 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 – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли;

16) национальная рамка квалификаций – 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, 10.72 Производство сухарей и печенья, 10.73 Производство макаронных изделий.

6. Основная цель вида экономической деятельности: обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов для здоровья населения и окружающей среды при их разработке и обороте на территории Республики Казахстан.

Профессиональный стандарт устанавливает в области профессиональной деятельности: производство продуктов питания, требования к содержанию, качеству, условиям труда, квалификации и компетенциям работников.

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

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

дрожжевод;

кочегар производственных печей;

машинист машин по чистке и смазке листов;

машинист низальных машин;

машинист ошпарочного агрегата;

машинист поточной линии формования хлебных изделий;

машинист пруфера;

машинист тесторазделочных машин;

оператор поточно-автоматической линии;

оператор установки бестарного хранения сырья;
пекарь;
пекарь-мастер;
полимеризаторщик металлических форм и листов;
прессовщик полуфабриката макаронных изделий;
сушильщик длиннотрубчатых макарон;
тестовод;
укладчик хлебобулочных изделий;
формовщик теста;
оператор линии по производству муки и гранул;
техник-технолог.

3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)

Параграф 1. Дрожжевод

8. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

9. Возможные наименования должностей: дрожжевод.

10. Профессия "дрожжевод" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса размножения и выращивания дрожжей.

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

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

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

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

15. Требования к компетенции дрожжевода указаны в таблицах 5, 6 Приложения 2 к настоящему ПС.

Параграф 2. Кочегар производственных печей

16. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

17. Возможные наименования должностей: кочегар производственных печей.

18. Профессия "кочегар производственных печей" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса работы производственных печей.

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

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

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

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

23. Требования к компетенции кочегара производственных печей указаны в таблице 5, 6 Приложения 3 к настоящему ПС.

Параграф 3. Машинист машин по чистке и смазке листов

24. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

25. Возможные наименования должностей: машинист машин по чистке и смазке листов.

26. Профессия "машинист машин по чистке и смазке листов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: управление и обслуживание машины по чистке и смазке металлических листов.

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

28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы машиниста машин по чистке и смазке листов приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые машинистом машин по чистке и смазке листов, указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые машинистом машин по чистке и смазке листов, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

31. Требования к компетенции машиниста машин по чистке и смазке листов указаны в таблице 5 Приложения 4 к настоящему ПС.

Параграф 4. Машинист низальных машин

32. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

33. Возможные наименования должностей: машинист низальных машин.

34. Профессия "машинист низальных машин" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса работы низальной машины.

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

36. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы машиниста низальных машин приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые машинистом низальных машин, указан в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые машинистом низальных машин, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

39. Требования к компетенции машиниста низальных машин указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 5 к настоящему ПС.

Параграф 5. Машинист ошпарочного агрегата

40. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

41. Возможные наименования должностей: машинист ошпарочного агрегата.

42. Профессия "машинист ошпарочного агрегата" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение ошпарочного процесса тестовых заготовок.

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

44. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы машиниста ошпарочного агрегата приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые машинистом ошпарочного агрегата, указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые машинистом ошпарочного агрегата, приведена в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

47. Требования к компетенции машиниста ошпарочного агрегата указаны в таблицах 5, 6 Приложения 6 к настоящему ПС.

Параграф 6. Машинист поточной линии формования хлебных изделий

48. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

49. Возможные наименования должностей: машинист поточной линии формования хлебных изделий.

50. Профессия "машинист поточной линии формования хлебных изделий" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса работы поточной линии формирования хлебных изделий.

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

52. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы машиниста поточной линии формования хлебных изделий приведены в таблице 2 Приложения 7 к настоящему ПС.

53. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые машинистом поточной линии формования хлебных изделий, указан в таблице 3 Приложения 7 к настоящему ПС.

54. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые машинистом поточной линии формования хлебных изделий, приведены в таблице 4 Приложения 7 к настоящему ПС.

55. Требования к компетенции машиниста поточной линии формования хлебных изделий указаны в таблице 5 Приложения 7 к настоящему ПС.

Параграф 7. Машинист пруфера

56. Квалификационный уровень по ОРК – 2.

57. Возможные наименования должностей: машинист пруфера.

58. Профессия "машинист пруфера" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса работы пруфера.

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

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

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

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

63. Требования к компетенции машиниста пруфера указаны в таблице 5 Приложения 8 к настоящему ПС.

Параграф 8. Машинист тесторазделочных машин

64. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

65. Возможные наименования должностей: машинист тесторазделочных машин.

66. Профессия "машинист тесторазделочных машин" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса работы тесторазделочной машины.

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

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

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

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

71. Требования к компетенции машиниста тесторазделочных машин указаны в таблице 5, 6 Приложения 9 к настоящему ПС.

Параграф 9. Оператор поточно-автоматической линии

72. Квалификационный уровень по ОРК – 3-4.

73. Возможные наименования должностей: оператор поточно-автоматической линии.

74. Профессия "оператор поточно-автоматической линии" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологических процессов изготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях.

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

76. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора поточно-автоматической линии приведены в таблице 2 Приложения 10 к настоящему ПС.

77. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором поточно-автоматической линии, указан в таблице 3 Приложения 10 к настоящему ПС.

78. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором поточно-автоматической линии, приведена в таблице 4 Приложения 10 к настоящему ПС.

79. Требования к компетенции оператора поточно-автоматической линии указаны в таблице 5, 6 Приложения 10 к настоящему ПС.

Параграф 10. Оператор установки бестарного хранения сырья

80. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

81. Возможные наименования должностей: оператор установки бестарного хранения сырья.

82. Профессия "оператор установки бестарного хранения сырья" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведения процесса хранения и подготовки к производству сырья.

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

84. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора установки бестарного хранения сырья приведены в таблице 2 Приложения 11 к настоящему ПС.

85. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором установки бестарного хранения сырья, указан в таблице 3 Приложения 11 к настоящему ПС.

86. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором установки бестарного хранения сырья, приведена в таблице 4 Приложения 11 к настоящему ПС.

87. Требования к компетенции оператора установки бестарного хранения сырья указаны в таблице 5 Приложения 11 к настоящему ПС.

Параграф 11. Пекарь

88. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

89. Возможные наименования должностей: пекарь.

90. Профессия "пекарь" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса выработки хлебобулочных изделий.

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

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

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

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

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

Параграф 12. Пекарь-мастер

96. Квалификационный уровень по ОРК – 3-4.

97. Возможные наименования должностей: пекарь-мастер.

98. Профессия "пекарь-мастер" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий.

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

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

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

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

103. Требования к компетенции пекаря-мастера указаны в таблице 5, 6 Приложения 13 к настоящему ПС.

Параграф 13. Полимеризаторщик металлических форм и листов

104. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

105. Возможные наименования должностей: полимеризаторщик металлических форм и листов.

106. Профессия "полимеризаторщик металлических форм и листов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса полимеризации металлических форм и листов.

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

108. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы полимеризаторщика металлических форм и листов приведены в таблице 2 Приложения 14 к настоящему ПС.

109. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые полимеризаторщика металлических форм и листов, указан в таблице 3 Приложения 14 к настоящему ПС.

110. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые полимеризаторщиком металлических форм и листов, приведены в таблице 4 Приложения 14 к настоящему ПС.

111. Требования к компетенции полимеризаторщика металлических форм и листов указаны в таблице 5 Приложения 14 к настоящему ПС.

Параграф 14. Прессовщик полуфабриката макаронных изделий

112. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

113. Возможные наименования должностей: прессовщик полуфабриката макаронных изделий.

114. Профессия "прессовщик полуфабриката макаронных изделий" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: введение процесса работы технологической машины.

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

116. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы прессовщика полуфабриката макаронных изделий приведены в таблице 2 Приложения 15 к настоящему ПС.

117. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые прессовщиком полуфабриката макаронных изделий, указан в таблице 3 Приложения 15 к профессиональному стандарту.

118. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые прессовщиком полуфабриката макаронных изделий, приведены в таблице 4 Приложения 15 к настоящему ПС.

119. Требования к компетенции прессовщика полуфабриката макаронных изделий указаны в таблице 5 Приложения 15 к настоящему ПС.

Параграф 15. Сушительщик длиннотрубчатых макарон

120. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

121. Возможные наименования должностей: сушительщик длиннотрубчатых макарон.

122. Профессия "сушительщик длиннотрубчатых макарон" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: введение процесса сушки длиннотрубчатых макарон.

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

124. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы сушильщика длиннотрубчатых макарон приведены в таблице 2 Приложения 16 к настоящему ПС.

125. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сушильщиком длиннотрубчатых макарон, указан в таблице 3 Приложения 16 к настоящему ПС.

126. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые сушильщиком длиннотрубчатых макарон, приведены в таблице 4 Приложения 16 к настоящему ПС.

127. Требования к компетенции сушильщика длиннотрубчатых макарон указаны в таблице 5 Приложения 16 к настоящему ПС.

Параграф 16. Тестовод

128. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

129. Возможные наименования должностей: тестовод.

130. Профессия "тестовод" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса приготовления теста.

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

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

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

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

135. Требования к компетенции тестовода указаны в таблицах 5, 6 Приложения 17 к настоящему ПС.

Параграф 17. Укладчик хлебобулочных изделий

136. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

137. Возможные наименования должностей: укладчик хлебобулочных изделий.

138. Профессия "укладчик хлебобулочных изделий" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: транспортировка и укладка готовых изделий.

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

140. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы укладчика хлебобулочных изделий приведены в таблице 2 Приложения 18 к настоящему ПС.

141. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые укладчиком хлебобулочных изделий, указан в таблице 3 Приложения 18 к настоящему ПС.

142. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые укладчиком хлебобулочных изделий, приведены в таблице 4 Приложения 18 к настоящему ПС.

143. Требования к компетенции укладчика хлебобулочных изделий указаны в таблице 5, 6 Приложения 18 к настоящему ПС.

Параграф 18. Формовщик теста

144. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

145. Возможные наименования должностей: формовщик теста.

146. Профессия "формовщик теста" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: формирование теста.

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

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

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

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

151. Требования к компетенции формовщика теста указаны в таблице 5 Приложения 19 к настоящему ПС.

Параграф 19. Оператор линии по производству муки и гранул

152. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

153. Возможные наименования должностей: оператор линии по производству муки и гранул.

154. Профессия "оператор линии по производству муки и гранул" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: производство и расходование муки и гранул.

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

156. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора линии по производству муки и гранул приведены в таблице 2 Приложения 20 к настоящему ПС.

157. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором линии по производству муки и гранул, указан в таблице 3 Приложения 20 к настоящему ПС.

158. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором линии по производству муки и гранул, приведены в таблице 4 Приложения 20 к настоящему ПС.

159. Требования к компетенции оператора линии по производству муки и гранул указаны в таблице 5 Приложения 20 к настоящему ПС.

Параграф 20. Техник-технолог

160. Квалификационный уровень по ОРК – 4-7.

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

162. Профессия "техник-технолог" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: разработка технологических процессов производства продукции хлебопекарного и макаронного производства.

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

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

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

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

167. Требования к компетенции техника-технолога указаны в таблице 5, 6, 7, 8 Приложения 21 к настоящему ПС.

4. Разработчики ПС

168. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

169. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 22 к настоящему ПС.

Виды деятельности, профессии, квалификационные уровни

№ п/п	Наименование вида деятельности	Наименование профессии с учетом тенденций рынка труда	Наименование профессии согласно государственному классификатору занятий Республики Казахстан 01-2005	Квалификационный уровень ОРК
1.	Хлебопекарно-макаронное производство	Дрожжевод	Дрожжевод	2-3
2.	Хлебопекарно-макаронное производство	К о ч е г а р производственных печей	Кочегар производственных печей	2-3
3.	Хлебопекарно-макаронное производство	Машинист машин по чистке и смазке листов	Машинист машин по чистке и смазке листов	3
4.	Хлебопекарно-макаронное производство	Машинист низальных машин	Машинист низальных машин	1-3
5.	Хлебопекарно-макаронное производство	Машинист ошпарочного агрегата	Машинист ошпарочного агрегата	2-3
6.	Хлебопекарно-макаронное производство	Машинист поточной линии формования хлебных изделий	Машинист поточной линии формования хлебных изделий	3
7.	Хлебопекарно-макаронное производство	Машинист пруфера	Машинист пруфера	2-3
8.	Хлебопекарно-макаронное производство	М а ш и н и с т тесторазделочных машин	М а ш и н и с т тесторазделочных машин	2-3
9.	Хлебопекарно-макаронное производство	О п е р а т о р поточно-автоматической линии	О п е р а т о р поточно-автоматической линии	3-4
10	Хлебопекарно-макаронное производство	Оператор установки бестарного хранения сырья	Оператор установки бестарного хранения сырья	3
11	Хлебопекарно-макаронное производство	Пекарь	Пекарь	2-3
12	Хлебопекарно-макаронное производство	Пекарь-мастер	Пекарь-мастер	3-4
13	Хлебопекарно-макаронное производство	Полимеризаторщик металлических форм и листов	Полимеризаторщик металлических форм и листов	3
14	Хлебопекарно-макаронное производство	Прессовщик полуфабриката макаронных изделий	Прессовщик полуфабриката макаронных изделий	3
15	Хлебопекарно-макаронное производство	Сушильщик длиннотрубчатых макарон	Сушильщик длиннотрубчатых макарон	3
16	Хлебопекарно-макаронное производство	Тестовод	Тестовод	2-3

17	Хлебопекарно-макаронное производство	Укладчик хлебобулочных изделий	Укладчик хлебобулочных изделий	2-3
18	Хлебопекарно-макаронное производство	Формовщик теста	Формовщик теста	3
19	Хлебопекарно-макаронное производство	Оператор линии по производству муки и гранул	Оператор линии по производству муки и гранул	3
20	Хлебопекарно-макаронное производство	Техник-технолог, технолог, инженер-технолог	Техник-технолог, технолог, инженер-технолог	4-7

Приложение 2
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда		Вредные для здоровья пары, выделяемые на производстве, аллергия
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Приготовление заварки или закваски для теста
2	Подача заварки или закваски в тестомесильное отделение
3	Чистка предметов труда
4	Ведение процесса размножения и выращивания дрожжей для выработки хлеба
5	Применение выращенных дрожжей на производстве
6	Контроль качества продукции (дрожжей)
7	Обслуживание оборудования

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых дрожжеводом

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Штаммы молочнокислых бактерий	Машины для приготовления заварки, емкости для закисания заварки и выращивания дрожжей, перчатки	1-1) Получение и подготовка используемых сырья и материалов
	Молочнокислые бактерии, мука, вода, неферментированный солод, амилазные ферментные препараты или глюкоамилаза	Емкость для заквашивания, емкость – холодильник, машины для приготовления заварки, емкости для закисания заварки и выращивания дрожжей, халат, головной убор	1-2) Приготовление заварки жидких дрожжей и закваски под руководством дрожжевода или тестовода более высокой квалификации
	Прессованные дрожжи, вода	Необходимые емкости для разведения прессованных дрожжей и других компонентов заварки и закваски	1-3) Разведение прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски
2	Жидкие дрожжи	Приемные емкости, насос, мешалка, бочок постоянного уровня, тестоприготовительный агрегат, халат	2-1) Наблюдение за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение
3	Чаны, посуды, инвентарь	Хозяйственный инвентарь, вода, перчатки, маска	3-1) Мытье чанов, посуды и инвентаря
4	Дрожжи, необходимые реактивы	Аналитические весы, шуттель-аппарат, емкости для разогрева	4-1) Ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом
	Дрожжи, водяной пар	Чан для заквашивания, заварочная машина, насосные установки	4-2) Стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок, контроль их охлаждения и осахаривания
	Мучная заварка, термофильные		5-1) Приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов

5	молочнокислые бактерии, дрожжи	Емкости, холодильное устройство, халат, головной убор	для производства улучшенных заварных сортов хлеба
	Прессованные дрожжи, мучная заварка	Необходимые емкости, вода, перчатки	5-2) Активация прессованных дрожжей
6	Дрожжи, дрожжевое молоко, дистиллированная вода	Технические весы, фарфоровые чашки, измерительные приборы, прибор Чижовой, весы технические с разновесами, бумажные пакеты, шпатель, эксикатор, часы, мерный цилиндр, фарфоровые чашки и ступка, пестик, термометр, стакан	6-1) Контроль консистенции, качества дрожжей и дрожжевого молока, их температуры, определение кислотности и подъемной силы
	Дрожжи	Необходимые емкости, измерительные приборы, халат	6-2) Отбор проб, дозировка, отпуск дрожжей на производство и выполнение контрольных анализов
	Дрожжи, закваска	Необходимые емкости и инструменты, измерительные приборы	6-3) Регулирование почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха, поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды
7	Оборудование дрожжевого цеха	Необходимый инвентарь, чистящие средства	7-1) Обслуживание оборудования дрожжевого цеха и проведение санитарной обработки всех емкостей

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем по подготовке и использовании полученного сырья и материалов	Навыки выполнения стандартных задач при подготовке и использовании полученного сырья и материалов	Знание основных инструментов при подготовке и использовании полученного сырья и материалов
1-2)	Понимание и ответственность за достижение результата по приготовлению заварки жидких дрожжей и закваски с применением основных практических и познавательных навыков под непосредственным руководством	Умение ведения технологического процесса приготовления жидких дрожжей. Навыки эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха	Знание технологического процесса приготовления жидких дрожжей
1-3)	Понимание и ответственность за достижение результата при разведении	Навыки разведения прессованных дрожжей и	Знание технологического процесса разведения прессованных

	прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски	других компонентов заварки или закваски	дрожжей и других компонентов заварки или закваски
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата в процессе наблюдения за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение	Умение установить проблему, ее причину при ведении наблюдения за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение	Знание процесса подачи жидких дрожжей в тестомесильное отделение
3-1)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности при мытье чанов, посуды и инвентаря	Навыки коррекции действий в соответствии с условиями рабочей ситуации.	Знание основных и простых инструментов и оборудования. Знание техники безопасности и охраны труда

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
4-1)	Ответственность за результаты и качество работы при ведении процесса размножения и выращивания дрожжей	Навыки ведения процесса размножения дрожжей биохимическим методом	Знание процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом
4-2)	Ответственность за результаты и качество работы при стерилизации питательных сред для жидких дрожжей и заквасок и приготовлении жидких дрожжей и заварок	Умение стерилизации питательных сред для жидких дрожжей и заквасок. Навыки ведения контроля охлаждения жидких дрожжей и осахаривания	Знание методов стерилизации питательных сред для жидких дрожжей и заквасок и процесса ведения контроля охлаждения жидких дрожжей и осахаривания
5-1)	Ответственность за результаты и качество работы в процессе приготовления жидких дрожжей и заварок	Навыки приготовления жидких дрожжей и заварок	Знание способов приготовления жидких дрожжей, заварок
5-2)	Ответственность за результаты и качество работы при выполнении процесса активации прессованных дрожжей	Умение активации прессованных дрожжей	Знание процесса активации прессованных дрожжей
6-1)	Решение задач с применением основных практических навыков самостоятельно при дозировании жидких дрожжей и дрожжевого молочка	Навыки дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка, измерения температуры дрожжей и определения их кислотности и подъемной силы	Знание способов и правил дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка, способов измерения температуры дрожжей и определения кислотности и подъемной силы дрожжей
	Решение стандартных задач с применением основных навыков		

6-2)	при дозировании жидких дрожжей и дрожжевого молочка. Внимание к деталям при выполнении контрольных анализов	Умение проведения контрольных анализов	Знание правил дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка и методов выполнения контрольных анализов
6-3)	Решение стандартных задач с применением основных навыков при регулировании почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха, поддержании установленной температуры, плотности и кислотности среды	Навыки регулирования почасового режима дозировки питательных сред	Знание процесса регулирования почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха, поддержания установленной температуры, плотности и кислотности среды
7-1)	Ответственность за результаты и качество работы при обслуживании оборудования дрожжевого цеха и проведении санитарной обработки всех емкостей	Навыки обслуживания оборудования, проведении санитарной обработки	Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности. Знания техники безопасности и охраны труда

Приложение 3
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 Кочегар производственных печей
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Кочегар производственных печей
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-5

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

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

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

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые кочегаром производственных печей

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Ведение процесса работы производственных печей
2	Чистка производственных печей

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых кочегаром производственных печей

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Производственные печи	Измерительные приборы, необходимые инструменты	1-1) Проверка исправности системы печей и контрольно-измерительных приборов
	Производственные печи	Твердое, жидкое, газообразное топливо, емкости для хранения топлива, перчатки, измерительные приборы, халат	1-2) Загрузка топливом печей и регулирование процесса горения топлива, тяги, температурного режима, установленного для каждого сорта хлебобулочных изделий
	Производственные печи	Твердое, жидкое, газообразное топливо, измерительные приборы	1-3) Контроль процесса сжигания и расхода топлива
2	Топки	Чистящие средства, маска, лопата, спецодежда, емкости для переноски шлака и золы	2-1) Чистка топок, удаление шлака и золы, подвозка топлива, отвозка шлака и золы

Таблица 5. Требования к компетенциям кочегара производственных печей 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Решение стандартных задач с применением основных практических навыков при проверке исправности системы печей и контрольно-измерительных приборов	Навыки проведения проверки исправности системы печей и контрольно-измерительных приборов	Знание систем печей и контрольно-измерительных приборов
1-2)	Ответственность за результаты и качество работы при ведении процесса загрузки топливом печей и регулировании процесса горения топлива, тяги, температурного режима, установленного для каждого сорта хлебобулочных изделий	Навыки дозирования топлива. Умение ведения процесса горения топлива	Знание дозирования топлива и процесса горения топлива, тяги, температурного режима, установленного для каждого сорта хлебобулочных изделий

1-3)	Несет ответственность за соблюдение правил и норм элементарных мер безопасности	Навыки при выполнении практических заданий при ведении контроля процесса сжигания и расхода топлива	Базовые знания о процессе сжигания топлива
------	---	---	--

Таблица 6. Требования к компетенциям кочегара производственных печей 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Решение стандартных задач с применением основных практических навыков при проверке исправности системы печей и контрольно-измерительных приборов	Навыки проведения проверки исправности системы печей и контрольно-измерительных приборов	Знание систем печей и контрольно-измерительных приборов
1-2)	Ответственность за результаты и качество работы при ведении процесса загрузки топливом печей и регулировании процесса горения топлива, тяги, температурного режима, установленного для каждого сорта хлебобулочных изделий	Навыки дозирования топлива. Умение ведения процесса горения топлива	Знание дозирования топлива и процесса горения топлива, тяги, температурного режима, установленного для каждого сорта хлебобулочных изделий
1-3)	Несет ответственность за соблюдение правил и норм элементарных мер безопасности	Навыки при выполнении практических заданий при ведении контроля процесса сжигания и расхода топлива	Базовые знания о процессе сжигания топлива
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы при ведении процесса чистки топок	Навыки чистки топок	Знания об инструментах при ведении процесса чистки топок. Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 4
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 Машинист машин по чистке и смазке листов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Машинист машины по чистке и смазке листов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы машиниста машин по чистке и смазке листов

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
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 машинистом машин по чистке и смазке листов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Управление и обслуживание машины по чистке и смазке металлических листов

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом машин по чистке и смазке листов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Производственная машина, металлические листы	Чистящие средства, скребок, необходимые емкости, растительное масло, перчатки, халат	1-1) Подвозка листов, чистка загрязненных мест при помощи скребка вручную, заливка растительного масла
	Фетровые вкладыши	Смазывающие средства, необходимые приспособления, перчатки	1-2) Контроль фетровых вкладышей в смазывающем барабане и содержание их в рабочем состоянии, регулирование положения металлических щеток в процессе чистки металлических листов
	Производственная машина, металлические листы	Телега	1-3) Подвозка и отвозка тележек с листами к разделочным столам и к машине

Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста машин по чистке и смазке листов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
			Знание требований, предъявляемые к

1-1)	Понимание и ответственность за достижение при чистке листов и заливки их растительным маслом	Умение ведения процесса чистки и смазывания листов	санитарному состоянию металлических листов и обслуживаемого оборудования
1-2)	Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем при контроле фетровых вкладышей в смазывающем барабане и содержание их в рабочем состоянии, регулировании положения металлических щеток в процессе чистки металлических листов	Навыки контролирования фетровых вкладышей в смазывающем барабане и содержание их в рабочем состоянии	Знание устройств и правил эксплуатации обслуживаемой машины
1-3)	Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности	Навыки подвозки и отвозки тележек с листами	Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 5
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 Машинист низальных машин
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Машинист низальных машин
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда		Согласно аттестации рабочих мест
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
1	Наличие основного среднего образования, но не ниже начального образования и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы	Н е требуется

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

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые машинистом низальных машин

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Ведение процесса движения бараночных изделий до сдачи готовой продукции
2	Ведение процесса работы низальной машины

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом низальных машин

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Баранки	Необходимые приспособления, шпагат, перчатки, халат	1-1) Нанизывание баранок вручную, отбраковка изделий по органолептическим признакам
	Баранки	Необходимые приспособления, вагонетки, стол, иглы	1-2) Укладка связок на вагонетки или на стол, навешивание шпагата на иглы, наблюдение за набором вязок и баранок
	Баранки	Необходимые приспособления, иглы	1-3) Направление поступающих от печи по транспортеру бараночных изделий к иглам машины
	Баранки	Необходимые емкости, телега, стол, вагонетки	1-4) При отсутствии транспортеров подноска бараночных изделий к рабочему месту, отвозка вагонеток в экспедицию и сдача готовой продукции
2	Низальная машина, бараночные изделия	Необходимые приспособления	2-1) Управление и регулирование работы низальной машины

Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста низальных машин 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)		Навыки отбраковки изделий по	Базовые общие знания о предмете труда, полученные в процессе

	Понимание и ответственность за достижение результата при ведении отбраковки изделий	органолептическим признакам	инструктажа или обучения на рабочем месте
1-2)	Ответственность за достижение результата при укладке связок и навешивании шпагата	Навыки навешивания шпагата на иглы	Знания об инструментах и оборудовании, используемых в хлебопекарно-макаронном производстве
1-3)	Понимание и ответственность при направлении бараночных изделий	Навыки направления бараночных изделий к иглам машины	Базовые общие знания о предмете труда, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте
1-4)	Понимание необходимости выполнения задания при подноске изделий к рабочему месту	Навыки по отвозке вагонеток в экспедицию и сдаче готовой продукции	Знание техники безопасности и охраны труда

Таблица 6. Требования к компетенциям машиниста низальных машин 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Решение практических задач с применением основных познавательных навыков при управлении и регулировании работы низальной машины. Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Навыки управления и регулирования работы низальной машины	Знание устройств и правил эксплуатации низальной машины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, правил пользования средствами индивидуальной защиты

Таблица 7. Требования к компетенциям машиниста низальных машин 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Решение практических задач с применением основных познавательных навыков при управлении и регулировании работы низальной машины.	Навыки управления и регулирования работы низальной машины	Знание устройств и правил эксплуатации низальной машины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, правил пользования средствами индивидуальной защиты

Приложение 6
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)

Базовая группа	7412 Машинист ошпарочного агрегата
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Машинист ошпарочного агрегата
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3

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

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

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые машинистом ошпарочного агрегата

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Укладка полуфабрикатов
2	Оформление полуфабрикатов
3	Ведение ошпарочного процесса тестовых заготовок

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом ошпарочного агрегата

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Полуфабрикаты	Люлька ошпарочного агрегата, вагонетки или транспортер, перчатки	1-1) Укладка кассет с полуфабрикатами на люльки ошпарочного агрегата и обваренных тестовых колец на вагонетки или транспортер

2	Полуфабрикаты	Необходимые емкости, мак, тмин, соль, халат, головной убор	2-1) Посыпка полуфабрикатов маком, тмином, солью
3	Ошпарочный агрегат	Кассеты, инструкции	3-1) Регулирование работы ошпарочного агрегата, установка в него кассет
	Полуфабрикаты, тестовые кольца	Кассеты, вагонетки или транспортер, перчатки, ошпарочный котел, листы с полуфабрикатами	3-2) Укладка кассет с полуфабрикатами на вагонетки или транспортер, загрузка тестовых колец в ошпарочный котел, наблюдение и контроль процесса ошпарки
	Заготовки, доски, листы, кассеты	Необходимые приспособления, стол, доска, лист, кассеты, стеллажи, вагонетки	3-3) Выгрузка заготовок и раскладка их на столе или досках, листах, кассетах, установка досок, листов, кассет с заготовками на стеллажи, вагонетки или передача на подсушку

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность при укладке изделий	Навыки укладки кассет с полуфабрикатами на люльки ошпарочного агрегата и обваренных тестовых колец на вагонетки или транспортер	Знание методов определения готовности сформованных тестовых заготовок к ошпарке и выпечке
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата при добавлении в изделия дополнительных приправ	Выполнение стандартных заданий при посыпке полуфабрикатов дополнительными приправами	Базовые общие знания о предмете труда, полученные в процессе инструктажа или обучения на рабочем месте

Таблица 6. Требования к компетенциям машиниста ошпарочного агрегата 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
3-1)	Ответственность за результат и качество работы в рамках определенных задач с применением основных практических навыков самостоятельно при регулировании работы ошпарочного агрегата	Умение решать стандартные практические задачи при регулировании работы ошпарочного агрегата	Знание сущности технологического процесса разделки и ошпаривания теста, устройств и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования
3-2)	Ответственность при укладке изделий	Навыки укладки кассет с полуфабрикатами на люльки ошпарочного агрегата и обваренных тестовых колец на вагонетки или транспортер	Знание методов определения готовности сформованных тестовых заготовок к ошпарке и выпечке
			Знание основных инструментов,

3-3)	Ответственность за результат и качество работы при выгрузке и раскладке заготовок	Навыки выгрузки и раскладки заготовок	оборудования, процедуры процессов работы в хлебопекарно-макаронном производстве
------	---	---------------------------------------	---

Приложение 7
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8274 Машинист поточной линии формования хлебных изделий
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Машинист поточной линии формования хлебных изделий
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы машиниста поточной линии формования хлебных изделий

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

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые машинистом поточной линии формования хлебных изделий

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Ведение процесса работы поточной линии формования хлебобулочных изделий
2	Работа с неисправностями в обслуживаемом оборудовании

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом поточной линии формования хлебных изделий

--	--	--	--

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Хлебные палочки, соломки, бараночные, булочные, сушечные, сухарные и другие изделия	Необходимые приспособления, халат, перчатки, головной убор	1-1) Ведение процесса формования хлебных палочек, соломки, бараночных, булочных, сушечных, сухарных и других изделий на поточной линии формования хлебобулочных изделий
	Тесто	Необходимые приспособления, измерительные приборы	1-2) Наблюдение за подачей теста от тестомесильных машин к тесторазделочному агрегату с соблюдением точного интервала заполнения бункера тестом
	Тесто	Необходимые приспособления, измерительные приборы, халат	1-3) Контроль непрерывности и толщины тестовой ленты, перемещения теста между формовочными и прокатными валами
	Тесто	Необходимые приспособления, измерительные приборы, перчатки	1-4) Регулирование подачи теста в формовочные валы, скорости пружинного транспортера
	Тестовые заготовки	Необходимые приспособления, измерительные приборы, халат	1-5) Наблюдение за работой узла, режущего тестовые заготовки на заданную длину
	Тестовые заготовки	Необходимые приспособления	1-6) Укладка заготовок на поддоны, отбраковка нестандартных заготовок
	Поддоны с тестовыми заготовками	Необходимые приспособления, перчатки, халат, головной убор	1-7) Контроль правильности ввода поддонов в формовочную машину, правильности загрузки поддонов в расстойный шкаф с автоматическим поддержанием температурного режима
2	Оборудование	Необходимые инструменты	2-1) Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста поточной линии формования хлебных изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность при решении простых задач с применением навыков при ведении процесса формования хлебобулочных изделий	Навыки выполнения стандартных задач в процессе формования хлебных палочек, соломки, бараночных, булочных, сушечных, сухарных и других изделий	Знание государственных стандартов на хлебные изделия, методов органолептической оценки качества теста, хлебных изделий
1-2)	Ответственность при решении задач с применением основных навыков при наблюдении за подачей теста от тестомесильных машин к тесторазделочному агрегату	Навыки выполнения стандартных практических заданий в процессе наблюдения за подачей теста от тестомесильных машин	Знание требований, предъявляемые к качеству и консистенции теста, весу и форме

1-3)	Решение простых задач с применением основных навыков в процессе контроля непрерывности и толщины тестовой ленты	Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям в процессе контроля непрерывности и толщины тестовой ленты	Технологический процесс формования и расстойки теста на поточной линии формования хлебных изделий.
1-4)	Ответственность при решении простых задач с применением основных навыков в процессе регулирования подачи теста в формовочные валы	Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям в процессе регулирования подачи теста в формовочные валы	Знание технологического процесса формования и расстойки теста на поточной линии формования хлебных изделий
1-5)	Ответственность при решении простых задач с применением практических навыков при наблюдении за работой узла	Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям в процессе наблюдения за работой узла	Знание устройств и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования
1-6)	Ответственность при решении простых задач с применением основных навыков в процессе укладки заготовок	Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям в процессе укладки заготовок	Знание государственных стандартов на хлебные изделия
1-7)	Ответственность при решении простых задач с применением практических навыков в процессе ведения контроля правильности ввода поддонов в формовочную машину	Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям при контроле правильности ввода поддонов в формовочную машину	Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования
2-1)	Ответственность при решении простых задач с применением практических навыков приведении процесса выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования	Навыки выбора способа действий при выявлении и устранении неисправностей в работе обслуживаемого оборудования	Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 8
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8274 Машинист пруфера
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Машинист пруфера
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3

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

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда		Возможность получения травмы на производстве, низкое освещение
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые машинистом пруфера

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Проверка качества и веса тестовых заготовок
2	Загрузка пруфера

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом пруфера

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Тестовые заготовки	Необходимые приспособления, измерительные приборы, халат, перчатки, головной убор	1-1) Проверка качества и веса тестовых заготовок
2	Тестовые заготовки	Необходимые приспособления, платки, расточенные доски, листы, люльки пруфера	2-1) Укладка тестовых заготовок на платки, расточенные доски, листы, установка их на люльки пруфера
	Пруфер	Необходимые приспособления, измерительные приборы	2-2) Регулированию влажно-температурного режима пруфера

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
		Навыки выбора способа действий по заданным	Знание методов органолептической оценки качества теста, правил

1-1)	Понимание необходимости выполнения задания при Проверка качества и веса тестовых заготовок	инструкциям при проверке качества и веса тестовых заготовок	пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата в процессе укладки тестовых заготовок	Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям при укладке тестовых заготовок	Знание норм укладки тестовых заготовок на платки, листы, установки на люльки пружера

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Понимание необходимости выполнения задания при Проверка качества и веса тестовых заготовок	Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям при проверке качества и веса тестовых заготовок	Знание методов органолептической оценки качества теста, правил пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами
2-1)	Понимание и ответственность за достижение результата в процессе укладки тестовых заготовок	Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям при укладке тестовых заготовок	Знание норм укладки тестовых заготовок на платки, листы, установки на люльки пружера
2-2)	Понимание и ответственность за достижение результата при регулировании влажно-температурного режима пружера	Умение коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание устройств пружера. Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 9
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8274 Машинист тесторазделочных машин
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Машинист тесторазделочных машин
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-4

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

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда		Возможность получения травм на производстве
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые машинистом тесторазделочных машин

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Ведение процесса работы тесторазделочной машины
2	Обслуживание тесторазделочных машин

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом тесторазделочных машин

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Тесто	Необходимые приспособления, тесторазделочная машина, халат, перчатки, головной убор	1-1) Регулирование поступления теста в воронку тесторазделочной машины
	Тесто	Измерительные приборы, необходимые емкости и приспособления	1-2) Проверка качества и веса кусков теста
2	Тесторазделочная машина	Смазывающие и чистящие средства	2-1) Смазка и чистка отдельных узлов машины
	Полуфабрикаты	Необходимые приспособления, вагонетки, транспортеры, пруфер	2-2) Укладка досок и листов с полуфабрикатами на вагонетку, транспортер или пруфер

Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста тесторазделочных машин 2-го квалификационного уровня ОРК

--	--	--	--

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность за результаты и качество работы при регулировании поступления теста в воронку тесторазделочной машины	Навыки выбора способа действий по заданному инструкциями при регулировании поступления теста в воронку тесторазделочной машины	Знания технологического процесса разделки и расстойки теста
1-2)	Ответственность за результаты и качество работы при проверке качества и веса кусков теста	Навыки выбора способа действий по заданному инструкциями алгоритму при проверке качества и веса кусков теста	Знание методов органолептической оценки качества теста, требований, предъявляемые к качеству теста, весу и форме хлебных изделий, влияния качества теста на вес хлебных изделий и на работу механизмов тесторазделочных машин, сортов теста и хлебных изделий
2-1)	Ответственность за результаты и качество работы при смазке листов тесторазделочных машин	Навыки решения стандартных задач и достижение поставленных результатов при смазке листов тесторазделочных машин	Знание устройств, принципов работы и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования

Таблица 6. Требования к компетенциям машиниста тесторазделочных машин 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность за результаты и качество работы при регулировании поступления теста в воронку тесторазделочной машины	Навыки выбора способа действий по заданному инструкциями при регулировании поступления теста в воронку тесторазделочной машины	Знания технологического процесса разделки и расстойки теста
1-2)	Ответственность за результаты и качество работы при проверке качества и веса кусков теста	Навыки выбора способа действий по заданному инструкциями алгоритму при проверке качества и веса кусков теста	Знание методов органолептической оценки качества теста, требований, предъявляемые к качеству теста, весу и форме хлебных изделий, влияния качества теста на вес хлебных изделий и на работу механизмов тесторазделочных машин, сортов теста и хлебных изделий
	Ответственность за результаты и качество	Навыки решения стандартных задач и достижение поставленных	

2-1)	работы при смазке листов тесторазделочных машин	результатов при смазке листов тесторазделочных машин	Знание устройств, принципов работы и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования
2-2)	Решение стандартных практических задач с применением основных практических навыков под непосредственным руководством при укладке досок и листов с полуфабрикатами	Навыки решения стандартных задач при укладке досок и листов с полуфабрикатами	Знание устройств, принципов работы и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования. Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 10
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8274 Оператор поточно-автоматической линии
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Оператор поточно-автоматической линии
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	5
4	6

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора поточно-автоматической линии

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда		На основании аттестации рабочих мест
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется
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	Не менее 3 -х лет на 3 уровне
--	--	-------------------------------

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором поточно-автоматической линии

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Ведение технологических процессов изготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором поточно-автоматической линии

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Тесто, макаронные изделия	Необходимые емкости и приспособления, бастуны, халат, перчатки, головной убор, устройства для высушивания	1-1) Замес теста и выпрессовывание макаронных изделий, развешивание на бастуны, предварительное и окончательное высушивание, съем готовой продукции
	Шнековые прессы, сушилки непрерывного действия, машины для резки и раскладки изделий	Необходимые инструменты	1-2) Регулирование работы шнековых прессов, сушилок непрерывного действия, машин для резки и раскладки изделий, связующих пневмотранспортеров и других машин и механизмов линии
	Машины поточно-автоматических линий	Необходимые инструменты и приспособления, программное обеспечение	1-3) Разработка и программирование установленного технологического режима - параметров на каждой стадии технологического процесса
	Машины поточно-автоматических линий	Необходимые инструменты, пульт управления	1-4) Обеспечение бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов, входящих в линию, с пульта управления
	Машины поточно-автоматических линий	Компьютер, необходимые инструменты	1-5) Подналадка и регулирование узлов и механизмов линий в процессе работы
	Технологический процесс	Необходимые приспособления	1-6) Контроль за всеми стадиями технологического процесса
	Технологический процесс	Технологический журнал, канцелярские принадлежности, компьютер	1-7) Ведение технологического журнала

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора поточно-автоматической линии 3-го квалификационного уровня ОРК

--	--	--

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оператора поточно-автоматической линии оценивать и определять необходимые ресурсы при замесе теста и выпрессовывании макаронных изделий	Навыки решения стандартных задач при замесе теста и выпрессовывании макаронных изделий	Знание технологии изготовления макаронных изделий, требований стандарта, предъявляемые к качеству изделий
1-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при регулировании работы шнековых прессов, сушилок непрерывного действия, машин для резки и раскладки изделий, связующих пневмотранспортеров и других машин и механизмов линии	Навыки решения стандартных задач в контексте самостоятельного планирования при регулировании работы машин и механизмов линии	Знание устройств и конструктивные особенности оборудования поточно-автоматической линии, правил эксплуатации и ухода за оборудованием, устройств контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими, правил пуска и останова машин и аппаратов линии
1-3)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оператора оценивать и определять необходимые ресурсы при разработке и программировании установленного технологического режима	Навыки решения стандартных задач при разработке и программировании установленного технологического режима	Знание устройств и конструктивные особенности оборудования поточно-автоматической линии устройств контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими, правил пуска и останова машин и аппаратов линии, требований стандарта, предъявляемые к качеству изделий
1-4)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обеспечения бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов	Умение решать стандартные задачи в контексте самостоятельного планирования для обеспечения бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов	Знание устройств и контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими, правил пуска и останова машин и аппаратов линии
1-5)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при подналадках, регулировании узлов и поточно-автоматизированных механизмов линий	Умение решать стандартные задачи при регулировании узлов и поточно-автоматизированных механизмов линий	Знание технологии изготовления макаронных изделий

Таблица 6. Требования к компетенциям оператора поточно-автоматической линии 4-го квалификационного уровня ОРК

--	--	--	--

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оператора поточно-автоматической линии оценивать и определять необходимые ресурсы при замесе теста и выпрессовывании макаронных изделий	Навыки решения стандартных задач при замесе теста и выпрессовывании макаронных изделий	Знание технологии изготовления макаронных изделий, требований стандарта, предъявляемые к качеству изделий
1-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при регулировании работы шнековых прессов, сушилок непрерывного действия, машин для резки и раскладки изделий, связующих пневмотранспортеров и других машин и механизмов линии	Навыки решения стандартных задач в контексте самостоятельного планирования при регулировании работы машин и механизмов линии	Знание устройств и конструктивные особенности оборудования поточно-автоматической линии, правил эксплуатации и ухода за оборудованием, устройств контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими, правил пуска и останова машин и аппаратов линии
1-3)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оператора оценивать и определять необходимые ресурсы при разработке и программировании установленного технологического режима	Навыки решения стандартных задач при разработке и программировании установленного технологического режима	Знание устройств и конструктивные особенности оборудования поточно-автоматической линии устройств контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими, правил пуска и останова машин и аппаратов линии, требований стандарта, предъявляемые к качеству изделий
1-4)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обеспечения бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов	Умение решать стандартные задачи в контексте самостоятельного планирования для обеспечения бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов	Знание устройств и контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими, правил пуска и останова машин и аппаратов линии
1-5)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при подналадках, регулировании узлов и поточно-автоматизированных механизмов линий	Умение решать стандартные задачи при регулировании узлов и поточно-автоматизированных механизмов линий	Знание технологии изготовления макаронных изделий
	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые	Навыки решения стандартных задач при ведении контроля над всеми	Знание правил эксплуатации и ухода за оборудованием, устройств контрольно-измерительных

1-6)	ресурсы для ведения контроля над всеми стадиями технологического процесса	стадиями технологического процесса	приборов и правил пользования ими, требований стандарта, предъявляемые к качеству изделий
1-7)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для ведения технологического журнала	Умение вести технологический журнал	Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 11
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8274 Оператор установки бестарного хранения сырья
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Оператор установки бестарного хранения сырья
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора установки бестарного хранения сырья

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

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором установки бестарного хранения сырья

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Прием, хранение, транспортировка и подготовка к производству сырья
2	Подача сырья в производство

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором установки бестарного хранения сырья

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сырье	Автомуковоз, перчатки, пульт	1-1) Прием сырья из автомуковоза с пульта дистанционного управления
	Сырье	Средства транспортировки, силосы, необходимые емкости	1-2) Контроль и наблюдение за движением сырья в соответствующие силосы, другие емкости и на производство
2	Оборудования мучных линий	Необходимые приспособления	2-1) Периодическое включение оборудования мучных линий в работу для подачи в производство отдельных сортов муки
	Дозаторы	Необходимые приспособления, измерительные приборы	2-2) Регулирование режима работы дозаторов для обеспечения заданных соотношений муки различных сортов и других видов сырья
3	Сырье	Книга учета отпуска сырья и материалов на сторону	3-1) Учет необходимого количества сырья для обеспечения бесперебойного производственного процесса выпечки хлеба и другой продукции

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора установки бестарного хранения сырья 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оператора оценивать и определять необходимые ресурсы при приеме сырья	Навыки выполнения стандартных практических заданий при приеме сырья	Знание устройств механизмов и приборов установки бестарного хранения и транспортирования муки, условий хранения и транспортирования основного и дополнительного сырья
1-2)	Понимание исполнительской деятельности при контроле и наблюдении за движением сырья	Навыки выполнения стандартных заданий при ведении контроля и наблюдения за движением сырья	Знание схем коммуникаций движения различных видов сырья, методов оценки качества сырья
2-1)	Понимание исполнительской деятельности при периодическом включении оборудования мучных линий в работу для подачи в производство отдельных сортов муки	Навыки выполнения практических заданий при периодическом включении оборудования мучных линий в работу для подачи в производство отдельных сортов муки	Знание технологических процессов производства хлебоулучшителей

2-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при регулировании режима работы дозаторов для обеспечения заданных соотношений муки различных сортов и других видов сырья	Навыки выполнения заданий при регулировании режима работы дозаторов для обеспечения заданных соотношений муки различных сортов и других видов сырья	Знание стандартов на сырье
3-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать необходимые ресурсы при ведении учета необходимого количества сырья для обеспечения бесперебойного производственного процесса выпечки хлеба и другой продукции	Навыки ведения учета необходимого количества сырья для обеспечения бесперебойного производственного процесса выпечки хлеба и другой продукции	Знание рецептуры на вырабатываемые изделия, норм расхода сырья. Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 12
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 Пекарь
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Пекарь
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-5

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда		Возможность получения травм на производстве, ожогов, аллергии
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	Н е требуется
---	--	---------------

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий
2	Приготовление инвентаря для укладки изделий
3	Подготовка тестовых заготовок к выпечке
4	Контроль за рабочим состоянием печей
5	Подача готовой продукции
6	Выпечка хлебопекарных изделий
7	Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых пекарем

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Изделия	Необходимые приспособления, смазывающие средства, лотки, вагонетки, транспортер, халат, перчатки, головной убор	1-1) Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер
	Изделия	Необходимые приспособления, стол, перчатки, халат	1-2) Отбраковка изделий
	Изделия	Необходимые приспособления, вагонетки, перчатки	1-3) Отвозка вагонеток с готовой продукцией и подвозка порожних вагонеток для загрузки
2	Лотки	Необходимые приспособления, перчатки	2-1) Проверка состояния лотков
	Лотки, формы	Смазывающие средства	2-2) Смазка форм вручную
	Мука	Необходимые емкости и приспособления, халат, перчатки, головной убор	3-1) При небольшом объеме работ - выполнение операций по подготовке муки к производству, замесу и формовке теста

3	Мучнисто-кондитерские изделия	Необходимые приспособления, печи	3-2) Выпечка мучнисто - кондитерских изделий на немеханизированных печах, на одной - двух механизированных конвейерных печах, в одном - двух электрошкафах
	Тестовые заготовки, сухари	Лопаты, листы, кассеты, формы, п е ч и , сушильные камеры	3-3) Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы, посадка тестовых заготовок напод (люльки) печи, сушка сухарей в сушильных камерах и печах
4	Изделия	Необходимые приспособления, смазывающие средства, печи, вагонетки, формы, ножи, сушильные камеры, листы, кассеты	4-1) При производстве формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазка теста, бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжарка или выпечка, при производстве сухарных изделий загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами
	Тестовые заготовки	Необходимые приспособления, измерительные приборы, листы, весы, ножи, расстойные, пекарные камеры	4-2) На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладка тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка, закатка вагонеток, укладка листов в расстойные и пекарные камеры, выкатка вагонеток из камер
	Процесс выпечки, пекарные и сушильные камеры	Таймер, измерительные приборы, печи	4-3) Наблюдение за режимом расстойки и выпечки, контроль за температурным и паровым режимом пекарной и сушильной камер
	Печной конвейер	Необходимые приспособления	4-4) Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба
5	Тестовые заготовки	Измерительные приборы, необходимый инвентарь, тара, вагонетки, транспортеры	5-1) Определение готовности тестовых заготовок к выпечке, укладка изделий в тару, на вагонетки, транспортеры
	Тесто, тестоделительная машина	Необходимые приспособления	5-2) При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба - обслуживание тестоделительной машины и контроль за процессом расстойки теста
	Пекарная камера, топка	Необходимые приспособления	5-3) При выпечке изделий в жаровых печах - наблюдение, контроль за работой топки, подготовка пекарной камеры к выпечке
	Выпечка	Необходимые приспособления, печи, халат, перчатки, головной убор	6-1) Выпечка хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок, на печах с посадкой лопатами

6	Выпечка	Необходимые приспособления, печи	6-2) Выпечка мучнисто - кондитерских изделий на трех и более механизированных конвейерных печах или в трех и более электрошкафах
	Выпечка	Необходимые приспособления, п е ч и , смазывающие и чистящие средства	6-3) Ведение комплекса технологических процессов
7	Бараночные изделия	Необходимые приспособления	7-1) Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно - печными агрегатами
	Подики, люльки, тестовые заготовки	Смазывающие средства	7-2) Смазка подиков люлек, посадка тестовых заготовок на подики
	Пекарные и ошпарочные камеры	Измерительные приспособления	7-3) Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах
	Печной конвейер	Необходимые приспособления	7-4) Регулирование скорости движения печного конвейера

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Понимание и ответственность за достижение результата при смазке и укладке изделий	Навыки выполнения смазки и укладки изделий	Знание способов укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер
1-2)	Понимание и ответственность за достижение результата при ведении процесса отбраковки изделий	Навыки отбраковки изделий	Знание признаков готовности выпекаемых изделий. Знание основ технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто - кондитерских изделий
1-3)	Понимание и ответственность за достижение результата при отвозке вагонеток с готовой продукцией и подвозка порожних вагонеток	Н а в ы к и транспортировки вагонеток	Знание способов укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер
2-1)	Понимание необходимости выполнения задания в процессе проверки состояния лотков	Навыки выполнения стандартных практических заданий в процессе проверки состояния лотков	Знание способов укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер
2-2)	Понимание и ответственность за достижение результата при смазке форм	Навыки смазки форм вручную	Знание способов укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Знания техники безопасности и охраны труда

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

--	--	--	--

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
3-1)	Ответственность за результаты и качество работы при выполнении операций по подготовке муки к производству	Навыки решения стандартных задач при подготовке муки к производству	Знание операций по подготовке муки к производству
3-2)	Ответственность за результаты и качество работы при выпечке мучнисто - кондитерских изделий	Умение решать стандартные задачи при выпечке мучнисто - кондитерских изделий	Знание технологических процессов производства хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий
3-3)	Ответственность за результаты и качество работы при укладке и сушке изделий	Навыки решения стандартных задач в контексте самостоятельного планирования при укладке тестовых заготовок	Знание способов раскладки и сушки изделий
4-1)	Решение стандартных и практических задач при ведении производственного процесса	Навыки решения стандартных задач в процессе ведения производственного процесса	Знание способов регулирования продолжительности выпечки, увлажнения пекарной камеры, факторов, влияющие на выход хлеба и методы их расчета, стандартов на вырабатываемую готовую продукцию
4-2)	Решение стандартных и практических задач при раскладке изделий	Навыки раскладки изделий	Знание способов раскладки изделий на поду и листах
4-3)	Решение стандартных и практических задач при наблюдении за режимом расстойки и выпечки	Навыки решения стандартных задач в процессе наблюдения за режимом расстойки и выпечки	Знание методов определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции
4-4)	Решение практических задач при регулировании движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба	Навыки решения стандартных задач при регулировании движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба	Знание устройств, принципов работы и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования
5-1)	Решение стандартных и практических задач для определения готовности тестовых заготовок к выпечке	Навыки решения стандартных задач в процессе определения готовности тестовых заготовок к выпечке	Знание методов определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции
5-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей пекаря оценивать и определять необходимые ресурсы при обслуживании тестоделительных машин	Навыки решения стандартных задач в процессе обслуживания тестоделительных машин	Знание правил обслуживания тестоделительных машин

5-3)	Решение стандартных и практических задач для посадки тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба	Навыки решения стандартных задач в процессе регулирования продолжительности выпечки	Знание способов регулирования продолжительности выпечки. Знание техники безопасности и охраны труда
------	--	---	---

Приложение 13
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда		Возможность получение травм на производстве, ожогов, аллергия.
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется
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 пекарь-мастером

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
-----------------------	---

1	Ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий
2	Руководство подчиненным персоналом
3	Составление отчетности

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых пекарь-мастером

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Оборудования механизированных и автоматизированных линий участка	Необходимые приспособления	1-1) Наблюдение за работой всего оборудования механизированных и автоматизированных линий участка
	Готовая продукция	Сведения по количеству, ассортименту и качеству изделий, производственный бюджет	1-2) Контроль за соблюдением норм выхода готовой продукции, выполнением задания по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях обслуживаемого участка по показаниям контрольно - измерительных приборов, результатам анализов и органолептическим методом
	Сырье, готовая продукция	Компьютер, смета расходов	1-3) Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции
	Неисправности в работе оборудования	Технический осмотр	1-4) Предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима, устранение неисправностей в работе оборудования
2	Персонал	Производительность персонала	2-1) Руководство подчиненным персоналом, контроль за соблюдением им технологического режима, санитарно - гигиенических требований, правил техники безопасности
	Производственные работы	Необходимые приспособления, халат, перчатки, головной убор	2-2) В необходимых случаях - выполнение работ на любом производственном участке
3	Отчетная документация	Производственная информация	3-1) Составление отчетной документации

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность за ход и результат работы всего оборудования механизированных и автоматизированных линий участка	Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности	Знание устройств и правил эксплуатации оборудования участка
	Ответственность за ведение контроля над соблюдением норм выхода готовой продукции,	Навыки ведения	Знание стандартов на сырье и готовую продукцию, рецептуры

1-2)	выполнением задания по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях обслуживаемого участка по показаниям контрольно - измерительных приборов, результатам анализов и органолептическим методом	текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности	на все сорта и виды выпускаемых изделий, органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, условия их хранения
1-3)	Ответственность за результаты расчета количества потребного сырья и выхода готовой продукции	Умение рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Знание стандартов на сырье и готовую продукцию, рецептуры на все сорта и виды выпускаемых изделий, органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, условия их хранения
1-4)	Ответственность за ведение работ по предупреждению и устранению причин отклонений от норм технологического режима, устранение неисправностей в работе оборудования	Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности	Знание устройств и правил эксплуатации оборудования участка

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность за ход и результат работы всего оборудования механизированных и автоматизированных линий участка	Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности	Знание устройств и правил эксплуатации оборудования участка
1-2)	Ответственность за ведение контроля над соблюдением норм выхода готовой продукции, выполнением задания по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях обслуживаемого участка по показаниям контрольно - измерительных приборов, результатам анализов и органолептическим методом	Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности	Знание стандартов на сырье и готовую продукцию, рецептуры на все сорта и виды выпускаемых изделий, органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, условия их хранения
1-3)	Ответственность за результаты расчета количества потребного сырья и выхода готовой продукции	Умение рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Знание стандартов на сырье и готовую продукцию, рецептуры на все сорта и виды выпускаемых изделий, органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, условия их хранения

1-4)	Ответственность за ведение работ по предупреждению и устранению причин отклонений от норм технологического режима, устранение неисправностей в работе оборудования	Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности	Знание устройств и правил эксплуатации оборудования участка
2-1)	Руководство работой других работников с принятием ответственности за результат их действий	Навыки руководства	Знание стандартов качества в области хлебопекарно-макаронного производства
2-2)	Несет ответственность за ход и результат работы на производственном участке	Навыки и умения вести производственный процесс	Знание сорта муки, виды дополнительного сырья хлебопекарного производства, методов ведения контроля и регулирования технологического процесса на всех стадиях производства
3-1)	Ответственность за составление отчетной документации	Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности	Знания техники безопасности и охраны труда

Приложение 14
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8139 Полимеризаторщик металлических форм и листов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Полимеризаторщик металлических форм и листов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы полимеризаторщика металлических форм и листов

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда	Отсутствуют
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан

Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые полимеризаторщиком металлических форм и листов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Подготовка к полимеризации металлических форм и листов
2	Обработка лент, тканей, металлических форм и листов
3	Ведение учета расхода сырья

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых полимеризаторщиком металлических форм и листов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Транспортерные ленты и ткани	Кремний, органическая жидкость, необходимые емкости	1-1) Обработка кремний органической жидкостью транспортерных лент и тканей
	Металлические формы и листы	Необходимые реактивы, халат, перчатки	1-2) Приготовление химических составов для обработки металлических форм и листов и водной эмульсии кремний органической жидкости требуемой концентрации
	Транспортерные ленты и ткани	Вода, сушильные камеры	1-3) Подготовка транспортерных лент и тканей к пропитке: промывка в мыльной воде, многократное ополаскивание в чистой воде, просушка на воздухе и в сушильных камерах
2	Транспортерные ленты и ткани	Необходимые приспособления, сушильный шкаф	2-1) Термическая обработка пропитанных лент и тканей в сушильном шкафу (камере)
	Металлические формы и листы	Необходимые реактивы, печи для полимеризации	2-2) Обжиг и дробеструйная обработка металлических форм и листов, покрытие их антиадгезионным полимерным составом путем распыления, сушка и подача в печи для полимеризации
	Металлические формы и листы	Измерительные приборы	2-3) Регулирование температурного режима полимеризации
	Транспортерные ленты и ткани, листы	Необходимые приспособления, перчатки, спецодежда	2-4) Выгрузка лент, тканей, форм, листов из сушильного шкафа и печи, отбраковка, подача к месту хранения

3	Сырье и химические реактивы	Журнал учета израсходованного сырья	3-1) Учет расхода сырья, химических реактивов и лака
	Производственный процесс предприятия	Технологический журнал	3-2) Ведение технологического журнала

Таблица 5. Требования к компетенциям полимеризаторщика металлических форм и листов 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 для обработки транспортерных лент и тканей	Навыки решения стандартных задач при обработке транспортерных лент и тканей	Знание устройств и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования
1-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для приготовления химических составов для обработки металлических форм и листов и водной эмульсии	Навыки решения задач в процессе приготовления химических составов для обработки металлических форм и листов и водной эмульсии	Знание свойств применяемых химических реактивов и полимерных материалов, требований к качеству полимерных материалов и обработанных изделий
1-3)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для подготовки транспортерных лент и тканей к пропитке	Навыки решения задач в процессе подготовки транспортерных лент и тканей к пропитке	Знание требований к качеству полимерных материалов и обработанных изделий
2-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для ведения процесса термической обработки пропитанных лент и тканей	Навыки решения стандартных задач в процессе ведения процесса термической обработки пропитанных лент и тканей	Знание свойств применяемых химических реактивов и полимерных материалов
2-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обжига и дробеструйной обработке металлических форм и листов	Навыки решения задач в процессе обжига и дробеструйной обработке металлических форм и листов	Знание устройств и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования
2-3)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для регулирования температурного режима полимеризации	Навыки решения стандартных задач в процессе регулирования температурного режима полимеризации	Знание устройств и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования
2-4)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей определять необходимые ресурсы при выгрузке лент из сушильного шкафа или печи	Навыки решения задач при выгрузке лент из сушильного шкафа или печи	Знание требований к качеству полимерных материалов и обработанных изделий

3-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при учете расхода сырья	Умение вести учет расхода сырья	Базовые знания по учету расхода сырья
3-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать необходимые ресурсы при ведении технологического журнала	Навыки ведения технологического журнала	Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 15
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 Прессовщик полуфабриката макаронных изделий
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Прессовщик полуфабриката макаронных изделий
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы прессовщика полуфабриката макаронных изделий

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

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые прессовщиком полуфабриката макаронных изделий

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Подготовка сырья для подачи на шнековые вакуумные и гидравлические прессы
2	Регулирование и контроль работы технологических машин

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых прессовщиком полуфабриката макаронных изделий

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Сырье	Необходимые приспособления и оборудования, халат, перчатки, головной убор	1-1) Подогрев и увлажнение сырья до установленных норм для поддержания стабильной влажности теста
	Сырье	Мука, вода, дозирующие устройства	1-2) Обеспечение равномерной подачи муки и воды через дозирующие устройства
	Компоненты сырья	Измерительные приборы	1-3) Определение соотношения компонентов, входящих в вырабатываемый ассортимент
2	Прессы	Контрольно-измерительные приборы	2-1) Регулирование работы прессов по контрольно-измерительным приборам
	Сырье	Необходимые приспособления и измерительные приборы	2-2) Контроль за ведением технологического процесса на основании данных лаборатории, обеспечение установленных норм выхода изделий
3	Полуфабрикаты	Необходимые приспособления, вагонетки	3-1) Укладка кассет с полуфабрикатами на вагонетки
	Узлы машины	Смазывающие и чистящие средства, перчатки, спецодежда	3-2) Смазка и чистка отдельных узлов машины

Таблица 5. Требования к компетенциям прессовщика полуфабриката макаронных изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность при решении стандартных задач с применением практических навыков для поддержания стабильной влажности теста	Навыки решения стандартных задач и достижение поставленных результатов для поддержания стабильной влажности теста	Знание технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий; требований стандарта и технических условий к качеству изделий
1-2)	Ответственность при решении практических задач с применением познавательных навыков для обеспечения равномерной подачи муки и воды	Навыки решения стандартных задач и достижение поставленных результатов для обеспечения равномерной подачи муки и воды	Знание технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий, требований стандарта и технических условий к качеству изделий
	Ответственность при решении стандартных и практических задач с применением основных практических	Навыки решения стандартных и практических задач и достижение поставленных	Знание норм выхода продукции; правил отбора проб, требований

1-3)	и познавательных навыков для определения соотношения компонентов, входящих в вырабатываемый ассортимент	результатов для определения соотношения компонентов, входящих в вырабатываемый ассортимент	стандарта и технических условий к качеству изделий
2-1)	Ответственность при решении стандартных задач с применением основных навыков при регулировании работы прессов	Навыки регулирования работы прессов	Знание устройств прессов, вакуумных установок и правила их эксплуатации
2-2)	Ответственность за результаты и качество работы при контроле над ведением технологического процесса	Навыки ведения технологического процесса	Знание технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий
3-1)	Решение стандартных и практических задач при укладке кассет с полуфабрикатами	Навыки укладки кассет	Знание правил отбора проб, требований стандарта и технических условий к качеству изделий
3-2)	Решение стандартных и практических задач при смазке и чистке узлов машины	Навыки чистки узлов машин	Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы. Знания техники безопасности и охраны труда

Приложение 16
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 Сушильщик длиннотрубчатых макарон
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Сушильщик длиннотрубчатых макарон
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда	Возможность получения травм на производстве, аллергия
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан

Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые сушильщиком длиннотрубчатых макарон

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Подготовка к процессу сушки длиннотрубчатых макарон в диффузорных сушилках непрерывного и периодического действия
2	Ведение процесса сушки длиннотрубчатых макарон в диффузорных сушилках непрерывного и периодического действия

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сушильщиком длиннотрубчатых макарон

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Диффузорные сушилки	Шиберы, клапаны, вентили и др., перчатки	1-1) Регулирование положений шиберов, клапанов и вентилей для обеспечения необходимых технологических параметров (температуры, влажности, скорости) по зонам сушки и реверсирования воздуха по длине макаронных трубок
	Полуфабрикат	Измерительные приборы	1-2) Определение органолептическим методом влажности полуфабриката и момента окончания сушки его
2	Товарные вагонетки, сушильные камеры	Необходимые приспособления, сушильные аппараты	2-1) Установка и перемещение товарных вагонеток и сушильных шкафов по сушильным аппаратам и размещение их по зонам сушки в зависимости от ассортимента
	Макароны	Необходимые приспособления, кассеты, халат	2-2) Контроль качества резки и раскладки макарон в кассетах и кассет в шкафах
	Процесс сушки	Контрольно-измерительных приборов	2-3) Контроль за процессом сушки по показаниям контрольно-измерительных приборов

Таблица 5. Требования к компетенциям сушильщика длиннотрубчатых макарон 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания

1-1)	Ответственность при решении практических задач с применением основных познавательных навыков для обеспечения необходимых технологических параметров процесса сушки	Навыки решения стандартных задач для обеспечения необходимых технологических параметров процесса сушки	Знание правил ведения и регулирования работы перераспределяющих устройств диффузоров в зависимости от показаний психрометра
1-2)	Решение стандартных с применением основных навыков при определении органолептическим методом влажности полуфабриката	Навыки решения стандартных задач при определении органолептическим методом влажности полуфабриката	Знание органолептических методов определения качества полуфабриката и готовой продукции
2-1)	Ответственность при решении стандартных задач с применением основных навыков по установке и перемещении товарных вагонеток и сушильных шкафов по сушильным аппаратам и размещение их по зонам сушки в зависимости от ассортимента	Навыки решения стандартных задач при установке и перемещении товарных вагонеток и сушильных шкафов по сушильным аппаратам	Знание устройств и правил эксплуатации диффузорных сушилок
2-2)	Решение задач с применением основных практических навыков по контролю качества резки и раскладки макарон	Навыки контроля качества резки и раскладки макарон	Знание устройств и правил эксплуатации диффузорных сушилок; стандартов и технических условий на изделия
2-3)	Решение стандартных задач с применением навыков по контролю над процессом сушки по показаниям контрольно-измерительных приборов	Навыки контроля над процессом сушки по показаниям контрольно-измерительных приборов	Знание назначений и устройств контрольно-измерительных приборов, электроаппаратуры и правила обращения с ними. Знания техники безопасности и охраны труда

Приложение 17
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7412 Тестовод
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Тестовод
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-5

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда		Возможность получения травм на производстве, аллергия
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е т требований
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е т требований

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Направление сырья к тестомесительным и опрокидывательным машинам
2	Выполнение работ под руководством тестовода более высокой квалификации
3	Обеспечение работы технологических машин
4	Ведение процесса заготовки сырья (замес, дозировка, раскидка, контроль)
5	Транспортировка дежей
6	Ведение процесса приготовления теста
7	Санитарная обработка трубопроводов, дозировочной аппаратуры и бункера

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых тестоводом

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Дежи с тестом	Необходимые приспособления и средства транспортировки	1-1) Подвозка дежей с тестом к тестомесительным машинам, отвозка на брожение и к опрокидывательным машинам
	Дежи с тестом	Необходимые приспособления, перчатки, головной убор	1-2) При отсутствии опрокидывательных машин перекладка теста из дежей на тесторазделочные столы и в воронку делительных машин
	Дежи	Чистящие средства, халат	2-1) Очистка дежей и бункера от остатков теста
	Закваска	Необходимое сырье	2-2) Дозировка закваски и головки

2	Иные работы под руководством тестовода	Необходимые средства	2-3) Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации
3	Тестомесильные и опрокидывательные машины	Необходимые приспособления	3-1) Обеспечение работы тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры по установленному режиму
4	Опара, головки, заварки, закваски теста	Необходимые приспособления, емкости, халат, перчатки, головной убор	4-1) Замес опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий
	Опара, головки, заварки, закваски теста	Необходимые приспособления, емкости	4-2) Дозировка необходимого сырья, раскидка головок, контроль за процессом брожения опары, головки и теста
5	Дежи	Средства транспортировки	5-1) На небольших хлебозаводах - подвозка, отвозка дежей
6	Тесто	Линии системы жесткого кольцевого конвейера, необходимые приспособления	6-1) Ведение процесса приготовления теста в сухарном и бараночном производстве на линиях системы жесткого кольцевого конвейера, натирка теста, укладка его на стол для отлежки, резка на порции
	Тесто	Необходимые приспособления, халат, перчатки, головной убор	6-2) Определение готовности теста органолептическим методом и подача его на разделочный участок
	Тесто	Тестоприготовительные агрегаты	6-3) Ведение процесса приготовления теста на одном или двух тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия
	Опара, тесто	Необходимые приспособления, перчатки	6-4) Регулирование процесса замеса и брожения опары и теста, подачи готового теста в бункер делительной машины, работы автоматических дозаторов сырья
	Тесто	Измерительные приборы	6-5) Обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста, определение готовности теста
	Сырье	Необходимые приспособления	6-6) Загрузка дозировочных бачков отдельными видами сырья и контроль за процессом его растворения
7	Трубопровода, дозировочные аппаратуры, бункер	Чистящие средства	7-1) Очистка трубопроводов, дозировочной аппаратуры и бункера

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
	Решение практических задач с применением основных		

3-1)	навыков для обеспечения работы тестомесильных, опрокидывательных машин	Навыки решения стандартных задач для обеспечения работы тестомесильных, опрокидывательных машин	Знание устройств и принципов работы обслуживаемого оборудования
4-1)	Ответственность при решении практических задач с применением навыков при замесе опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий	Навыки решения стандартных и практических задач для обеспечения при замесе опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий	Знание методов определения готовности опары и теста, сортов муки и основных компонентов сырья, органолептических методов оценки качества сырья и теста
4-2)	Решение стандартных и практических задач с применением основных практических и познавательных навыков при дозировке необходимого сырья	Навыки решения стандартных и практических задач для обеспечения при дозировке необходимого сырья	Знание сортов муки и основных компонентов сырья, органолептических методов оценки качества сырья и теста
5-1)	Ответственность за результаты работы	Выполнение стандартных практических заданий	Знания техники безопасности и охраны труда

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
6-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы в процессе ведения процесса приготовления теста	Навыки ведения процесса приготовления теста	Знание технологических процессов приготовления теста различного назначения
6-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы в процессе определения готовности теста органолептическим методом	Навыки определения готовности теста органолептическим методом	Знание методов определения готовности опары и теста
6-3)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы в процессе ведения процесса приготовления теста на одном или двух тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия	Навыки ведения процесса приготовления теста	Знание технологических процессов приготовления теста различного назначения
6-4)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при регулировании процесса замеса и брожения опары и теста	Умение регулировать процесс замеса и брожения опары и теста	Знание способов проверки работы дозировочных автоматов
6-5)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обеспечения необходимой температуры, кислотности и консистенции теста	Навыки обеспечения необходимой температуры, кислотности и консистенции теста	Знание методов обеспечения необходимой температуры, кислотности и консистенции теста

6-6)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при загрузке дозирующих бачков отдельными видами сырья	Навыки загрузки дозирующих бачков отдельными видами сырья	Знание методов контроля и регулирования технологических параметров
7-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при чистке трубопроводов, дозирующей аппаратуры и бункера	Навыки выполнения стандартных заданий по чистке трубопроводов, дозирующей аппаратуры и бункера	Знания техники безопасности и охраны труда

Приложение 18
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	9412 Укладчик хлебобулочных изделий
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел Хлебопекарно-макаронное производство
Профессия по ЕТКС	Укладчик хлебобулочных изделий
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда		Возможность получения травмы на производстве, аллергия.
Особые условия допуска к работе		В соответствии с законодательством Республики Казахстан
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
2	Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии)	Н е т требуется
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые укладчиком хлебобулочных изделий

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Транспортировка и укладка готовых изделий

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых укладчиком хлебобулочных изделий

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Готовая продукция	Необходимые приспособления, вагонетки, лотки, контейнеры, тара, перчатки, стеллажи, халат	1-1) Укладка готовой продукции на вагонетки, в лотки, контейнеры и другую тару, укладка продукции на стеллажи
	Готовая продукция	Необходимые приспособления	1-2) Контроль за количеством хлебобулочных изделий в лотках, ящиках, вагонетках и контейнерах
	Готовая продукция	Необходимые приспособления	1-1) Отбраковка готовой продукции по органолептическим признакам
	Готовая продукция	Необходимые приспособления, вагонетка, этажерка, телега, тара	1-4) Переноска вручную, перевозка на вагонетках, этажерках, тележках готовой продукции и тары
	Готовая продукция	Необходимые приспособления	1-5) Подсчет количества сдаваемой в экспедицию продукции

Таблица 5. Требования к компетенциям укладчика хлебобулочных изделий 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Понимание и ответственность для достижения результатов, установленного заданием по укладке готовой продукции	Навыки выполнения стандартных практических заданий по укладке готовой продукции	Знание правил укладки и отбраковки продукции по органолептическим признакам
1-2)	Понимание и ответственность для достижения результатов, установленного заданием по контролю над количеством хлебобулочных изделий в лотках	Навыки контроля над количеством хлебобулочных изделий в лотках	Знание ассортимента изделий
1-3)	Понимание и ответственность для достижения результатов, установленного заданием по отбраковке готовой продукции	Умения отбраковки готовой продукции	Знание стандартов на хлебобулочные изделия
1-4)	Понимание и ответственность для достижения результатов, установленного заданием по переноске готовой продукции	Навыки переноски готовой продукции	Знание правил укладки

Таблица 6. Требования к компетенциям укладчика хлебобулочных

изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Понимание и ответственность для достижения результатов, установленного заданием по укладке готовой продукции	Навыки выполнения стандартных практических заданий по укладке готовой продукции	Знание правил укладки и отбраковки продукции по органолептическим признакам
1-2)	Понимание и ответственность для достижения результатов, установленного заданием по контролю над количеством хлебобулочных изделий в лотках	Навыки контроля над количеством хлебобулочных изделий в лотках	Знание ассортимента изделий
1-3)	Понимание и ответственность для достижения результатов, установленного заданием по отбраковке готовой продукции	Умения отбраковки готовой продукции	Знание стандартов на хлебобулочные изделия
1-4)	Понимание и ответственность для достижения результатов, установленного заданием по переноске готовой продукции	Навыки переноски готовой продукции	Знание правил укладки
1-5)	Понимание и ответственность для достижения результатов, установленного заданием, по подсчету количества сдаваемой в экспедицию продукции	Навыки выполнения стандартных практических заданий	Знание техники безопасности и охраны труда

Приложение 19
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда	Возможность получения травмы на производстве, аллергия
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан

Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е т требуется

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

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Формирование и определение готовности будущих готовых изделий
2	Подготовка будущих изделий к процессу выпекания

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых формовщиком теста

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Тесто	Необходимые приспособления, халат, перчатки, головной убор	1-1) Формовка штучных и мелкоштучных булочных, бараночных, сухарных и национальных сортов изделий, пирожков
	Тесто	Необходимые приспособления, измерительные приборы	1-2) Определение готовности теста к разделке
	Тесто	Необходимые приспособления, измерительные приборы, перчатки, халат, головной убор	1-3) Деление теста на куски и взвешивание, подкатка, разделка и придание им установленной формы
	Тесто	Смазывающие средства, необходимые приспособления	1-4) Смазка и отделка тестовых заготовок
	Тесто, фарш	Необходимые приспособления, мясорубка	1-5) При выработке пирожков - приготовление фарша
2	Тесто	Необходимые приспособления, стол, доска, лист, форма, вагонетка, транспортер	2-1) Укладка сформованных кусков теста на стол, доски, листы, в формы, на вагонетки, транспортер
	Листы, формы	Смазывающие средства	2-2) Смазка листов и форм

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Ответственность при решении практических задач по формовке хлебобулочных изделий	Навыки формовки хлебобулочных изделий	Знание стандартов на готовую продукцию, сортов муки, хлеба.
	Ответственность при решении стандартных задач с применением		

1-2)	основных практических и познавательных навыков по определению готовности теста	Умение и навыки определения готовности теста	Знание технологических процессов разделки и расстойки теста
1-3)	Ответственность при решении практических задач с применением основных навыков при делении и взвешивания теста	Навыки деления и взвешивания теста	Знание требований, предъявляемые к качеству разделки теста; сортов муки, хлеба; стандартов на готовую продукцию
1-4)	Ответственность при решении стандартных задач в процессе смазки и отделки тестовых заготовок	Навыки смазки и отделки тестовых заготовок	Знание стандартов на готовую продукцию
1-5)	Ответственность при решении стандартных задач с применением основных практических и познавательных навыков при приготовлении фарша	Навыки приготовления фарша	Знание стандартов на готовую продукцию
2-1)	Решение стандартных задач в процессе укладки сформованных кусков теста	Навыки выбора способа действий по заданному инструкциями алгоритму	Знание государственных стандартов на готовую продукцию
2-2)	Решение стандартных и практических задач в процессе смазки листов и форм	Навыки смазки листов и форм	Знания техники безопасности и охраны труда

Приложение 20
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8274 Оператор линии по производству муки и гранул
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 51, раздел "Кондитерское производство"
Профессия по ЕТКС	Оператор линии по производству муки и гранул
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора линии по производству муки и гранул

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства
Вредные и опасные условия труда	Согласно аттестации рабочих мест
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан

Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
3	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта	Н е т требований

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором линии по производству муки и гранул

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Производство муки и гранул
2	Контроль качества и расходования крупы и гранул
3	Сдача техники в ремонт

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором линии по производству муки и гранул

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Мука, гранулы	Поточно-механизированные линии, необходимые приспособления, халат, перчатки, головной убор	1-1) Ведение технологического процесса производства муки и гранул из экструдированных круп на поточно-механизированных линиях с пульта управления
	Технологический режим производства муки и гранул	Средства автоматики, контрольно-измерительные приборы	1-2) Обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов соблюдения заданного технологического режима
	Технологический процесс производства муки и гранул	Средства автоматики, контрольно-измерительные приборы	1-3) Контроль и регулирование температурных режимов технологических процессов
2	Крупы, гранулы, мука	Измерительные приборы, необходимые приспособления	2-1) Контроль качества разрыва крупы и размеров гранул, степени измельчения муки из гранул и ее влажности
	Крупы, гранулы, мука	Измерительные приборы	2-2) Контроль уровня накопления муки и крупы в бункерах-накопителях, норм расхода сырья
	Крупы, гранулы, мука	Необходимые приспособления	2-3) Устранение причин, вызывающих ухудшение качества муки и гранул, снижение производительности, неисправности в работе обслуживаемых механизмов
3	Оборудование	Необходимые приспособления	3-1) Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и прием его из ремонта

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора линии по производству муки и гранул 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 при ведении технологического процесса производства муки и гранул из экструдированных круп на поточно-механизированных линиях с пульта управления	Навыки ведения технологического процесса производства муки и гранул из экструдированных круп на поточно-механизированных линиях с пульта управления	Знание технологии изготовления муки и гранул из экструдированных круп, требований, предъявляемые к качеству муки и гранул
1-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обеспечения с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов соблюдения заданного технологического режима	Навыки обеспечения с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов соблюдения заданного технологического режима	Знание устройств и кинематических схем обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии
1-3)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для контроля и регулирования температурных режимов технологических процессов	Навыки регулирования температурных режимов технологических процессов	Знание устройств и кинематических схем обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии
2-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для контроля качества разрыва крупы и размеров гранул	Навыки контроля качества разрыва крупы и размеров гранул	Знание технологии изготовления муки и гранул из экструдированных круп, требований, предъявляемые к качеству муки и гранул
2-2)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для контроля над уровнем накопления муки и крупы	Навыки контроля уровня накопления муки и крупы	Знание технологии изготовления муки и гранул из экструдированных круп, требований, предъявляемые к качеству муки и гранул
2-3)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы по устранению причин, вызывающих ухудшение качества муки и гранул	Умения и навыки устранения причин, вызывающих ухудшение качества муки и гранул	Знание устройств и кинематических схем обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии, способов выявления и устранения неисправностей в его работе, правил ведения учета готовой продукции
3-1)	Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые		

ресурсы для подготовки оборудования к приему и сдаче его на ремонт его из ремонта	Навыки подготовки оборудования к приему и сдаче его на ремонт	Знание техники безопасности и охраны труда
---	---	--

Приложение 22
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	3111 Техник-технолог 2145 Инженер-технолог 2146 Технолог 2145 Главный технолог
Типовые квалификационные характеристики должностей руководителей, специалистов и других служащих организаций (утверждены приказом Министра труда и социальной защиты населения от 21 мая 2012 года № 201-ө-м, зарегистрированы в Министерстве юстиции Республики Казахстан 25 июня 2012 года № 7755)	
Квалификационный уровень ОРК	Категории
4	Техник-технолог (средней квалификации) – без категории, II, I
5	Инженер-технолог, техник-технолог (высшее образование) – без категории, II, I
6	Инженер-технолог, техник-технолог (послевузовское образование) – без категории, II, I
7	Главный технолог

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства	
Вредные и опасные условия труда	Возможность получения травм на производстве	
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан	
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
4	Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта	Без категории - без требований к стажу работы; II категории- не менее 1 года в должности без категории; I категории – не менее 1 года в должности II категории
5	Техническое и профессиональное образование (или послесреднее образование), практический опыт или	Без категории - без требований к стажу работы; II категории- не менее 1 года в

	высшее образование, дополнительные профессиональные образовательные программы без практического опыта	должности без категории; I категории – не менее 1 года в должности II категории;
6	Высшее образование. Бакалавриат, резидентура, практический опыт	Без категории - без требований к стажу работы; II категории- не менее 1 года в должности без категории; I категории – не менее 1 года в должности II категории
7	Послевузовское образование. Магистратура (на основе освоенной программы бакалавриата), практический опыт. Бакалавриат и дополнительное профессиональное образование, практический опыт.	опыт работы по направлению профессиональной деятельности не менее 5 лет

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые техник-технолога

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта)
1	Разработка прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства на виды продукции хлебопекарного и макаронного производства или ее элементы, обеспечивая соответствие разрабатываемых проектов техническим заданиям и действующим нормативным документам по проектированию, соблюдение высокого качества продукции, сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление
2	Составление карты технологического процесса, маршрутных и материальных карт, ведомостей оснастки и другой технологической документации
3	Участие в проведении патентных исследований и в составлении технических заданий на проектирование приспособлений, оснастки и специального инструмента, предусмотренных разработанной технологией, во внедрении технологических процессов в цехах, в выявлении причин брака продукции, в подготовке предложений по его предупреждению и ликвидации
4	Оформление изменений в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласование их с подразделениями предприятия
5	Участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет подетальных и пооперационных материальных нормативов, норм расхода сырья, материалов, инструмента, топлива и энергии, экономической эффективности проектируемых технологических процессов
6	Контроль соблюдения технологической дисциплины в производственных подразделениях предприятия и правил эксплуатации оборудования
7	Участие в испытаниях технологического оборудования, в проведении экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых техник-технологом

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
		Чертежи, схемы, х а л а т,	

1	Технологические процессы, режим производства	канцелярские принадлежности, компьютер, программное обеспечение	1-1) Разработка прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства на виды продукции хлебопекарного и макаронного производства
2	К а р т ы технологического процесса, маршрутные и материальные карты, ведомости оснастки	Чертежи, схемы, х а л а т , канцелярские принадлежности, компьютер, программное обеспечение	1-1) Составление карты технологического процесса, маршрутных и материальных карт, ведомостей оснастки
3	Патентные исследования, показатели технического уровня, технические задания	Чертежи, схемы, х а л а т , канцелярские принадлежности, компьютер, программное обеспечение	1-1) Проведение патентных исследований и составление технических заданий на проектирование приспособлений, оснастки и специального инструмента
4	Техническая документация	Чертежи, схемы, х а л а т , канцелярские принадлежности, компьютер, программное обеспечение	1-1) Оформление изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласование их с подразделениями предприятия
5	Нормы времени, нормативы, нормы расхода сырья, материалов, инструментов, топлива, энергии, технологические процессы	Чертежи, схемы, х а л а т , канцелярские принадлежности, компьютер, программное обеспечение	1-1) Разработка технически обоснованных норм времени, расчет подетальных и пооперационных материальных нормативов, норм расхода сырья, материалов, инструмента, топлива и энергии, экономической эффективности проектируемых технологических процессов
6	Технологическая дисциплина	Канцелярские принадлежности, компьютер, программное обеспечение, инструкции, правила	1-1) Контроль соблюдения технологической дисциплины в производственных подразделениях предприятия и правил эксплуатации оборудования
7	Технологическое оборудование, технологические процессы	Чертежи, схемы, х а л а т , канцелярские принадлежности, компьютер, программное обеспечение	1-1) Испытание технологического оборудования, проведение экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства

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

--	--	--	--

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Самостоятельное определение задач.	Умеет самостоятельно разрабатывать и выдвигать различные варианты решения профессиональных проблем с применением теоретических и практических знаний	Знание единой системы технологической подготовки производства, стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию , разработке и оформлению технологической документации
2-1)	Определение задач и планирование деятельности с учетом поставленной цели	Умеет решать практические задачи, предполагающих многообразие способов решения и их выбор	Знание технологии производства выпускаемой предприятием продукции
3-1)	Оценивает результаты рабочих процессов в соответствии с заранее установленными критериями, документируя и представляя производственные данные руководству	Умеет решать проблемы технологического или методического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения	Знание состава продукта, на которые разрабатывается технологический процесс или режим производства, методов проведения патентных исследований
4-1)	Н е с е т ответственность за ход и результаты работы	Умение разрабатывать, внедрять, контролировать, оценивать и корректировать компоненты технологического процесса	Знание типовых технологических процессов и режимов производства
5-1)	Основываясь на общем плане работы, в состоянии разрабатывать краткосрочные планы работ	Обладает умениями и навыками осуществлять научно-исследовательскую и инновационную деятельность по развитию нового знания и процедур интеграции знаний различных областей, правильно и логично оформлять свои мысли в письменной и устной форме, применять на практике теоретические знания	Знание стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию , разработке и оформлению технологической документации
6-1)	Руководство работой других работников с принятием ответственности за результат их действий	Умеет корректировать свои действия в соответствии условиями рабочей ситуации	Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования
7-1)	Н е с е т ответственность за ход и результаты работы	Умеет решать стандартные задачи	Знание техники безопасности и охраны труда

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Самостоятельное определение задач. Распределяет трудовые ресурсы, дает четкие и результативные инструкции, наблюдая за ходом работы.	Умеет самостоятельно разрабатывать и выдвигать различные варианты решения профессиональных проблем с применением теоретических и практических знаний	Знание единой системы технологической подготовки производства, стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию , разработке и оформлению технологической документации
2-1)	Определение задач и планирование деятельности с учетом поставленной цели	Умеет решать практические задачи, предполагающих многообразие способов решения и их выбор	Знание технологии производства выпускаемой предприятием продукции
3-1)	Оценивает результаты рабочих процессов в соответствии с заранее установленными критериями, документируя и представляя производственные данные руководству	Умеет решать проблемы технологического или методического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения	Знание состава продукта, на которые разрабатывается технологический процесс или режим производства, методов проведения патентных исследований
4-1)	Н е с е т ответственность за ход и результаты работы	Умение разрабатывать, внедрять, контролировать, оценивать и корректировать компоненты технологического процесса	Знание типовых технологических процессов и режимов производства
5-1)	Основываясь на общем плане работы, в состоянии разрабатывать краткосрочные планы работ	Обладает умениями и навыками осуществлять научно-исследовательскую и инновационную деятельность по развитию нового знания и процедур интеграции знаний различных областей, правильно и логично оформлять свои мысли в письменной и устной форме, применять на практике теоретические знания	Знание стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию , разработке и оформлению технологической документации
6-1)	Руководство работой других работников с принятием ответственности за результат их действий	Умеет корректировать свои действия в соответствии условиями рабочей ситуации	Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования
7-1)	Н е с е т ответственность за ход и результаты работы	Умеет решать стандартные задачи	Знание техники безопасности и охраны труда

Таблица 7. Требования к компетенциям техника-технолога

6-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Самостоятельное определение задач. Руководит сотрудниками и наблюдает за выполнением задач отдельных работников и команд. Управляет профессиональным развитием отдельных работников или команды.	Умеет самостоятельно разрабатывать и выдвигать различные варианты решения профессиональных проблем с применением теоретических и практических знаний	Знание единой системы технологической подготовки производства, стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию, разработке и оформлению технологической документации
2-1)	Определение задач и планирование деятельности с учетом поставленной цели	Умеет решать практические задачи, предполагающие многообразие способов решения и их выбор	Знание технологии производства выпускаемой предприятием продукции
3-1)	Оценивает результаты рабочих процессов в соответствии с заранее установленными критериями, документируя и представляя производственные данные руководству	Умеет решать проблемы технологического или методического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения	Знание состава продукта, на которые разрабатывается технологический процесс или режим производства, методов проведения патентных исследований
4-1)	Несет ответственность за ход и результаты работы	Умение разрабатывать, внедрять, контролировать, оценивать и корректировать компоненты технологического процесса	Знание типовых технологических процессов и режимов производства
5-1)	Основываясь на общем плане работы, в состоянии разрабатывать краткосрочные планы работ	Обладает умениями и навыками осуществлять научно-исследовательскую и инновационную деятельность по развитию нового знания и процедур интеграции знаний различных областей, правильно и логично оформлять свои мысли в письменной и устной форме, применять на практике теоретические знания	Знание стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию, разработке и оформлению технологической документации
6-1)	Руководство работой других работников с принятием ответственности за результат их действий	Умеет корректировать свои действия в соответствии условиями рабочей ситуации	Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования

7-1)	Н е с е т ответственность за ход и результаты работы	Умеет решать стандартные задачи	Знание техники безопасности и охраны труда
------	---	---------------------------------	---

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Самостоятельное определение задач. Определяет способы решения задач и проблем с применением стратегических подходов.	Умеет самостоятельно разрабатывать и выдвигать различные варианты решения профессиональных проблем с применением теоретических и практических знаний	Знание единой системы технологической подготовки производства, стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию , разработке и оформлению технологической документации
2-1)	Определение задач и планирование деятельности с учетом поставленной цели	Умеет решать практические задачи, предполагающих многообразие способов решения и их выбор	Знание технологии производства выпускаемой предприятием продукции
3-1)	Оценивает результаты рабочих процессов в соответствии с заранее установленными критериями, документируя и представляя производственные данные руководству	Умеет решать проблемы технологического или методического характера, предполагающих выбор и многообразие способов решения	Знание состава продукта, на которые разрабатывается технологический процесс или режим производства, методов проведения патентных исследований
4-1)	Н е с е т ответственность за ход и результаты работы	Умение разрабатывать, внедрять, контролировать, оценивать и корректировать компоненты технологического процесса	Знание типовых технологических процессов и режимов производства
5-1)	Основываясь на общем плане работы, в состоянии разрабатывать краткосрочные планы работ	Обладает умениями и навыками осуществлять научно-исследовательскую и инновационную деятельность по развитию нового знания и процедур интеграции знаний различных областей, правильно и логично оформлять свои мысли в письменной и устной форме, применять на практике теоретические знания	Знание стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию , разработке и оформлению технологической документации
6-1)	Руководство работой других работников с принятием ответственности за результат их действий	Умеет корректировать свои действия в соответствии условиями рабочей ситуации	Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования

7-1)	Н е с е т ответственность за ход и результаты работы	Умеет решать стандартные задачи	Знание техники безопасности и охраны труда
------	---	---------------------------------	---

Приложение 23
к профессиональному стандарту
в деятельности по хлебопекарно-
макаронному 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 _____
—