

**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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утвержден приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/45 |

**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 выкачки 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, 6Приложения 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. Сушильщик длиннотрубчатых макарон**

      120. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      121. Возможные наименования должностей: сушильщик длиннотрубчатых макарон.

      122. Профессия "сушильщик 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 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 продукций 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.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 1 к профессиональному стандарту в деятельности по хлебопекарно- макаронному производству |

      Виды деятельности, профессии, квалификационные уровни

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование вида деятельности | Наименование профессии с учетом тенденций рынка труда | Наименование профессии согласно государственному классификатору занятий Республики Казахстан 01-2005 | Квалификационный уровень ОРК |
| 1. | Хлебопекарно-макаронное производство | Дрожжевод | Дрожжевод | 2-3 |
| 2. | Хлебопекарно-макаронное производство | Кочегар 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 | Машинист тесторазделочных машин | Машинист тесторазделочных машин | 2-3 |
| 9. | Хлебопекарно-макаронное производство | Оператор поточно–автоматической линии | Оператор 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) | | Не требуется |
| 3 | Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта | | Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые 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 оборудований |

      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, амилолитические 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 |
| 5 | Мучная заварка, термофильные молочнокислые бактерии, дрожжи | Емкости, холодильное устройство, халат, головной убор | 5-1) Приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов 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 прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски | Навыки разведения прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски | Знание технологического процесса разведения прессованных 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 |
| 6-2) | Решение стандартных задач с применением основных навыков 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 оборудований, 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) | | Не требуется |
| 3 | Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта | | Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые 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 |
| 1-1) | Понимание и ответственность за достижение при чистке листов и заливки их растительным маслом | Умение ведения процесса чистки и смазывания листов | Знание требований, предъявляемые к 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 | | Не требуется |
| 2 | Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) | | Не требуется |
| 3 | Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта | | Не менее 1 года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые 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) | Понимание и ответственность за достижение результата при ведении отбраковки изделий | Навыки отбраковки изделий по органолептическим признакам | Базовые общие знания о предмете труда, полученные в процессе 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, использующихся 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 | | Требуемый опыт работы |
| 2 | Наличие общего среднего образования, но не ниже основного среднего, практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) | | Не требуется |
| 3 | Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта | | Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые 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 |
| 3-3) | Ответственность за результат и качество работы при выгрузке и раскладке заготовок | Навыки выгрузки и раскладки заготовок | Знание основных инструментов, 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 | | Не 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) | | Не требуется |
| 3 | Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта | | Не менее 1 года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые 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 |
| 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 пруфера |

      Таблица 6. Требования к компетенциям машиниста пруфера 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 пруфера |
| 2-2) | Понимание и ответственность за достижение результата при регулировании влажно-температурного режима пруфера | Умение коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации | Знание устройств пруфера. 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) | | Не требуется |
| 3 | Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта | | Не менее 1 года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые 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 |
| 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 |
| 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 | | Не требуется |
| 4 | Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта | | 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 оборудований 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 оборудований 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 |
| 1-6) | Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для ведения контроля над всеми стадиями технологического процесса | Навыки решения стандартных задач при ведении контроля над всеми стадиями технологического процесса | Знание правил эксплуатации и ухода за оборудованием, устройств контрольно-измерительных 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 | | Не 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 |
| 3 | Ведение учета сырья |

      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 хлебобулочных изделий |
| 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 | | Не 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 |
| 3 | 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 |
| 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, печи, 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 |
| 6 | Выпечка | Необходимые приспособления, печи, халат, перчатки, головной убор | 6-1) Выпечка хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок, на печах с посадкой лопатами |
| 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, печи, 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 | Навыки 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 | | Не требуется |
| 4 | Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта | | Опыт работы не менее 3-х лет на 3 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые 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 оборудований | 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 |
| 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 |

      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 | | Не 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 | | Не 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 |
| 3 | Выгрузка изделий и приведение в порядок технологической машины |

      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 |
| 1-3) | Ответственность при решении стандартных и практических задач с применением основных практических и познавательных навыков для определения соотношения компонентов, входящих в вырабатываемый ассортимент | Навыки решения стандартных и практических задач и достижение поставленных результатов для определения соотношения компонентов, входящих в вырабатываемый ассортимент | Знание норм выхода продукции; правил отбора проб, требований 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 | | Не 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) | | Нет 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 | | Нет 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 |
| 2 | Дежи | Чистящие средства, халат | 2-1) Очистка дежей и бункера от остатков теста |
| Закваска | Необходимое сырье | 2-2) Дозировка закваски и головки |
| 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 |
| 3-1) | Решение практических задач с применением основных 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 дозировочных бачков отдельными видами сырья | Навыки загрузки дозировочных 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, дозировочной аппаратуры и бункера | Навыки выполнения стандартных заданий по чистке трубопроводов, дозировочной 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) | | Нет требуется |
| 3 | Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта | | Не требуется |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые 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 | | Нет 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. |
| 1-2) | Ответственность при решении стандартных задач с применением 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 | | Нет 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, ІІ, І |
| 5 | Инженер-технолог, техник-технолог (высшее образование) – без категории, ІІ, І |
| 6 | Инженер-технолог, техник-технолог (послевузовское образование) – без категории, ІІ, І |
| 7 | Главный технолог |

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые 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) |
| 1 | Технологические процессы, режим производства | Чертежи, схемы, халат, канцелярские принадлежности, компьютер, программное обеспечение | 1-1) Разработка прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства на виды продукции хлебопекарного и макаронного производства |
| 2 | Карты технологического процесса, маршрутные и материальные карты, ведомости оснастки | Чертежи, схемы, халат, 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, халат, 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, халат, 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, халат, 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, халат, 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) | 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) | Несет 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) | 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) | Несет 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, 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) | 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) | Несет 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) | 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) | Несет 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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