

Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по переработке мяса и мясных продуктов

Утративший силу

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/47. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9435. 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 переработке мяса и мясных продуктов.

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 № 20/47

Профессиональный стандарт в деятельности по переработке мяса и мясных продуктов

1. Общие положения

1. Профессиональный стандарт в деятельности по переработке мяса и мясных продуктов (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 профессиональном стандарте 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 профессионального стандарта – структурный элемент ПС, содержащий развернутую характеристику конкретной трудовой функции, которая является целостной, завершенной, относительно автономной и значимой для данного вида трудовой деятельности;

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

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

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

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

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

15) отраслевая рамка квалификаций – 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: 10.11 Переработка и консервирование мяса, 10.12 Переработка и консервирование мяса домашней птицы, 10.13 Производство продуктов из мяса и мяса домашней птицы.

6. Основная цель вида экономической (области профессиональной) деятельности: переработка мяса и мясных продуктов предприятий агропромышленного комплекса.

ПС 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:

обработчик шкур;

обработчик мясных туш;

аппаратчик стерилизации мясного сырья;

изготовитель натуральной колбасной оболочки;

аппаратчик термической обработки мясопродуктов;

оператор автомата по производству полуфабрикатов;

оператор автоматической линии производства сосисок;
аппаратчик пастеризации яичной массы;
аппаратчик сушки яичной массы;
оператор термокамер и термоагрегатов;
оператор коптильной установки;
распиловщик мясопродуктов;
аппаратчик термической обработки колбасных изделий.

3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)

Параграф 1. Обработчик шкур

8. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

9. Возможные наименования должностей: обработчик шкур.

10. Профессия "обработчик шкур" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса получения, обработки, выделки и облагораживания кожевенного сырья.

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

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

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

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

15. Требования к компетенциям обработчика шкур указаны в таблицах 5, 6 Приложения 2 к настоящему ПС.

Параграф 2. Обработчик мясных туш

16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

17. Возможные наименования должностей: обработчик мясных туш.

18. Профессия "обработчик мясных туш" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса сухой и мокрой обработки шкур на линиях переработки скота.

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

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

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

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

23. Требования к компетенциям обработчика мясных туш указаны в таблице 5 Приложения 3 к настоящему ПС.

Параграф 3. Аппаратчик стерилизации мясного сырья

24. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

25. Возможные наименования должностей: аппаратчик стерилизации мясного сырья.

26. Профессия "аппаратчик стерилизации мясного сырья" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса стерилизации мясных консервов в стерилизаторах различных систем.

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

28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика стерилизации мясного сырья приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком стерилизации мясного сырья, указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком стерилизации мясного сырья, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

31. Требования к компетенциям аппаратчика стерилизации мясного сырья указаны в таблице 5 Приложения 4 к настоящему ПС.

Параграф 4. Изготовитель натуральной колбасной оболочки

32. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

33. Возможные наименования должностей: изготовитель натуральной колбасной оболочки.

34. Профессия "изготовитель натуральной колбасной оболочки" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке всех видов кишок одного вида скота в готовый фабрикат.

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

36. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя натуральной колбасной оболочки приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

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

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

39. Требования к компетенциям изготовителя натуральной колбасной оболочки указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 5 к настоящему ПС.

Параграф 5. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов

40. Квалификационный уровень по ОРК – 3-4.

41. Возможные наименования должностей: аппаратчик термической обработки мясопродуктов.

42. Профессия "аппаратчик термической обработки мясопродуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса варки, охлаждения и запекания мяса и субпродуктов.

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

44. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика термической обработки мясопродуктов приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком термической обработки мясопродуктов, указан в таблице 3 Приложения 6 к профессиональному стандарту.

46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком термической обработки мясопродуктов, приведены в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

47. Требования к компетенциям аппаратчика термической обработки мясопродуктов указаны в таблице 5 и 6 Приложения 6 к настоящему ПС.

Параграф 6. Оператор автомата по производству полуфабрикатов

48. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

49. Возможные наименования должностей: оператор автомата по производству полуфабрикатов.

50. Профессия "оператор автомата по производству полуфабрикатов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек и пельменей на автомате по производству полуфабрикатов.

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

52. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автомата по производству полуфабрикатов приведены в таблице 2 Приложения 7 к настоящему ПС.

53. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автомата по производству полуфабрикатов, указан в таблице 3 Приложения 7 к настоящему ПС.

54. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором автомата по производству полуфабрикатов, приведены в таблице 4 Приложения 7 к настоящему ПС.

55. Требования к компетенциям оператора автомата по производству полуфабрикатов указаны в таблице 5, 6 Приложения 7 к настоящему ПС.

Параграф 7. Оператор автоматической линии производства сосисок

56. Квалификационный уровень по ОРК – 4.

57. Возможные наименования должностей: оператор автоматической линии производства сосисок.

58. Профессия "оператор автоматической линии производства сосисок" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства сосисок на автоматической линии.

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

60. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автоматической линии производства сосисок приведены в таблице 2 Приложения 8 к настоящему ПС.

61. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автоматической линии производства сосисок, указан в таблице 3 Приложения 8 к настоящему ПС.

62. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором автоматической линии производства сосисок, приведены в таблице 4 Приложения 8 к настоящему ПС.

63. Требования к компетенциям оператора автоматической линии производства сосисок указаны в таблице 5 Приложения 8 к настоящему ПС.

Параграф 8. Аппаратчик пастеризации яичной массы

64. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

65. Возможные наименования должностей: аппаратчик пастеризации яичной массы.

66. Профессия "аппаратчик пастеризации яичной массы" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса пастеризации, выдержки и охлаждения яичной массы в пастеризационно-охладительной установке по строго определенному режиму (время и температура).

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

68. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика пастеризации яичной массы приведены в таблице 2 Приложения 9 к настоящему ПС.

69. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пастеризации яичной массы, указан в таблице 3 Приложения 9 к настоящему ПС.

70. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком пастеризации яичной массы, приведены в таблице 4 Приложения 9 к настоящему ПС.

71. Требования к компетенциям аппаратчика пастеризации яичной массы указаны в таблице 5 Приложения 9 к настоящему ПС.

Параграф 9. Аппаратчик сушки яичной массы

72. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

73. Возможные наименования должностей: аппаратчик сушки яичной массы.

74. Профессия "аппаратчик сушки яичной массы" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса сушки яичной массы в сушильных аппаратах.

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

76. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика сушки яичной массы приведены в таблице 2 Приложения 10 к настоящему ПС.

77. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сушки яичной массы, указан в таблице 3 Приложения 10 к настоящему ПС.

78. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком сушки яичной массы, приведены в таблице 4 Приложения 10 к настоящему ПС.

79. Требования к компетенции аппаратчика сушки яичной массы указаны в таблице 5 Приложения 10 к настоящему ПС.

Параграф 10. Оператор термокамер и термоагрегатов

80. Квалификационный уровень по ОРК – 4.

81. Возможные наименования должностей: оператор термокамер и термоагрегатов.

82. Профессия "оператор термокамер и термоагрегатов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса термической обработки мяса.

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 термокамер и термоагрегатов приведены в таблице 2 Приложения 11 к настоящему ПС.

85. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором термокамер и термоагрегатов, указан в таблице 3 Приложения 11 к настоящему ПС.

86. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые оператором термокамер и термоагрегатов, приведены в таблице 4 Приложения 11 к настоящему ПС.

87. Требования к компетенции оператора термокамер и термоагрегатов указаны в таблице 5 Приложения 11 к настоящему ПС.

Параграф 11. Оператор коптильной установки

88. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

89. Возможные наименования должностей: оператор коптильной установки.

90. Профессия "оператор коптильной установки" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса копчения холодным или горячим способом в коптильных установках (камерах) периодического и непрерывного действия.

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

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

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

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

95. Требования к компетенции оператора коптильной установки указаны в таблице 5 Приложения 12 к настоящему ПС.

Параграф 12. Распиловщик мясопродуктов

96. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

97. Возможные наименования должностей: распиловщик мясопродуктов.

98. Профессия "распиловщик мясопродуктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: распиливание (разруб) мясных туш всех видов (полутуш, четвертин) на сортовые отрубы с соблюдением стандартов розничного разруба и норм выходов по сортам.

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

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

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

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

103. Требования к компетенции распиловщика мясопродуктов указаны в таблице 5 Приложения 13 к настоящему ПС.

Параграф 13. Аппаратчик термической обработки колбасных изделий

104. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

105. Возможные наименования должностей: аппаратчик термической обработки колбасных изделий.

106. Профессия "аппаратчик термической обработки колбасных изделий" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией

основной функции: ведение процесса варки мяса и субпродуктов для студня, зельцев и субпродуктовых колбас.

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

108. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика термической обработки колбасных изделий приведены в таблице 2 Приложения 14 к настоящему ПС.

109. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком термической обработки колбасных изделий, указан в таблице 3 Приложения 14 к настоящему ПС.

110. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком термической обработки колбасных изделий, приведены в таблице 4 Приложения 14 к настоящему ПС.

111. Требования к компетенции аппаратчика термической обработки колбасных изделий указаны в таблице 5 Приложения 14 к настоящему ПС.

4. Разработчики ПС

112. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

113. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 15 к настоящему ПС.

Приложение 1
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

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.	Переработка мяса и мясной продукции	Обработчик шкур	Обработчик шкур	2-3
2.	Переработка мяса и мясной продукции	Обработчик мясных туш	Обработчик мясных туш	3
3.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик стерилизации мясного сырья	Аппаратчик стерилизации мясного сырья	3
4.	Переработка мяса и мясной продукции	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-3

5.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-4
6.	Переработка мяса и мясной продукции	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-3
7.	Переработка мяса и мясной продукции	Оператор автоматической линии производства сосисок	Оператор автоматической линии производства сосисок	4
8.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик пастеризации яичной массы	Аппаратчик пастеризации яичной массы	3
9.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик сушки яичной массы	Аппаратчик сушки яичной массы	3
10.	Переработка мяса и мясной продукции	Оператор термокамер и термоагрегатов	Оператор термокамер и термоагрегатов	4
11.	Переработка мяса и мясной продукции	Оператор копильной установки	Оператор копильной установки	3
12.	Переработка мяса и мясной продукции	Распиловщик мясопродуктов	Распиловщик мясопродуктов	3
13.	Переработка мяса и мясной продукции	Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	3

Приложение 2
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	6121 Обработчик шкур
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Обработчик шкур
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-5

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

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые обработчиком шкур

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Обрядка шкур крупного и мелкого рогатого скота: удаление прирезей мяса, жира, бахромок
2	Расстилка шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур всех видов скота
3	Обрядка шкур крупного и мелкого рогатого скота: удаление прирезей мяса, жира, бахромок
4	Расстилка шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур всех видов скота
5	Удаление навала со шкур вручную стругом (косой) или навалосгоночным рубанком

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых обработчиком шкур

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Шкура	Скребок, стеллаж	1-1) Удаление крови и грязи скребками под душем
2	Шкура	Барабан, тележки-козлы	2-1) Промывка шкур в барабанах. Навешивание шкур на тележки-козлы для стекания
3	Шкура	Скребок, стеллаж	3-1) Удаление крови и грязи скребками под душем

4	Шкура	Барабан	4-1) Укладывание навальных шкур на стеллажи для размачивания навала и подача их к месту его удаления
5	Шкура	Барабан	5-1) Промывка шкур в барабанах

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартные практические задачи для достижения поставленных результатов	Знания техники безопасности и охраны труда. Знания режима и правил обработки навальных и без навальных шкур. Знания устройства и правил работы обслуживаемого оборудования и механизмов

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

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартные практические задачи для достижения поставленных результатов	Знания техники безопасности и охраны труда. Знания режима и правил обработки навальных и без навальных шкур. Знания устройства и правил работы обслуживаемого оборудования и механизмов
3-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения выбора способов действий по заданному инструкциям и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знания технологических требований, предъявляемых к промывке шкур
4-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Навыки коррекции действий в соответствии с условиями рабочей ситуации при выполнении обработки шкур	Знания санитарных требований к сбору и обработке пищевого сырья

Приложение 3
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7411 Обработчик мясных туш
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Обработчик мясных туш
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые обработчиком мясных туш

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Сухая и мокрая обработка туш на линиях переработки скота и при подготовке сырья для колбасного, мясоконсервного производства и производства мясных полуфабрикатов, удаление побитостей и кровоподтеков, срезка пленок и бахромок, обезжиривание туши в соответствии с технологической инструкцией, отделение хвоста или курдюка
2	Промывка туш (полутуш) в моечных машинах, из шланга или гидрощетками, удаление остатков воды на туше

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых обработчиком мясных туш

Ш и фр трудо вой функ ции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Туша	Нож, клеймо	1-1) Подрезка становой жилы, подготовка шпагата, подвязка петель шеи и передних ног. Наложение клейм по упитанности на туши
2	Туша	Вода, нож	2-1) Промывка туш. Срезание ветеринарных и сортовых клейм, недопущение излишних отходов мяса

Таблица 5. Требования к компетенциям обработчика мясных туш 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартные практические задачи для достижения поставленных результатов	Знания техники безопасности и охраны труда. Знания устройства обслуживаемого оборудования. Знания свойств мяса скота различных видов
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения выбора способов действий по заданным инструкциям и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации при выполнении обработки мясных туш	Знания правил пользования инструментами-ножами, мусатами. Знания требований технологической инструкции по зачистке сухой и мокрой обработке мясных туш

Приложение 4
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик стерилизации мясного сырья
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик стерилизации мясного сырья
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика стерилизации мясного сырья

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком стерилизации мясного сырья

Ш и ф р трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса термической обработки условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением в санитарных бойнях
2	Включение и опробование оборудования, механическая очистка, промывка и его дезинфекция
3	Загрузка сырья и выгрузка готовой продукции, охлаждение ее и укладка в тару

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком стерилизации мясного сырья

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Мясопродукты	Аппарат по термообработке	1-1) Термическая обработка мяса и субпродуктов.
	Аппарат по термообработке	Датчики температуры и режимов	1-2) Регулирование температуры и давления в аппарате.
2	Аппарат по термообработке	Моющие средства	2-1) Механическая очистка, промывка и дезинфекция.
3	Мясопродукты	Тара	3-1) Охлаждение ее и укладка в тару

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика стерилизации мясного сырья 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Решение стандартных и однотипных практических задач и достижение поставленных результатов	Знание техники безопасности и охраны труда. Устройство обслуживаемого оборудования
1-2)	Может выражать недовольство по поводу бессмысленных затрат или неэффективности, но не делает конкретных шагов для улучшения ситуации	Умения применять основные практические и познавательные навыки для выполнения несложных практических задач	Свойства мяса скота различных видов
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их	Выбор способа действий по заданному инструкциями и коррекция действий в соответствии с условиями рабочей ситуации	Устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением
3-1)	Хорошо работает в команде. Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Навыки самоконтроля, самокоррекции действий в простых производственных ситуациях при выполнении стерилизации мясного сырья	Условно готовое сырье (туши, органы), назначение их и режимы термической обработки

Приложение 5
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7411 Изготовитель натуральной колбасной оболочки
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Изготовитель натуральной колбасной оболочки
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
1	1
2	2
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы изготовителя натуральной колбасной оболочки

	Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства,
--	---

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	предприятия по переработке скота и продуктов убоя	
Вредные и опасные условия труда	Отсутствуют	
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан	
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
1	Практический опыт и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы при наличии основного среднего образования, но не ниже начального образования	Не требуется
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые изготовителем натуральной колбасной оболочки

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение работ по обработке кишок на операциях дополнительной зачистки вручную свиных и бараньих черев, говяжьих кругов после обезжиривания на машине
2	Выполнение работ по обработке кишок на операциях дополнительной зачистки вручную свиных и бараньих черев, говяжьих кругов после обезжиривания на машине
3	Подготовка кишечной оболочки для колбасного производства (замочка, промывка)
4	Выполнение работ по обработке кишок на операциях дополнительной зачистки вручную свиных и бараньих черев, говяжьих кругов после обезжиривания на машине
5	Подготовка кишечной оболочки для колбасного производства (замочка, промывка)
6	Промывка в рассоле и укладка в соответствии с товарными отметками по сортам и калибрам

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых изготовителем натуральной колбасной оболочки

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)

1	Бочка с кишечным сырьем	Емкость	1-1) Выгрузка соленого кишечного сырья из тары
	Оборудование	Личные знания	1-2) Подготовка инструмента, инвентаря, тары, проверка исправности водопровода и воздухопровода
2	Бочка с кишечным сырьем	Емкость	2-1) Выгрузка соленого кишечного сырья из тары
	Оборудование	Личные знания	2-2) Подготовка инструмента, инвентаря, тары, проверка исправности водопровода и воздухопровода
3	Кишки	Воздушный нагнетатель	3-1) Сортировка и калибровка кишок (продувание их воздухом)
	Кишки	Личные знания	3-2) Разбор кишок после замочки
4	Бочка с кишечным сырьем	Емкость	4-1) Выгрузка соленого кишечного сырья из тары
	Оборудование	Личные знания	4-2) Подготовка инструмента, инвентаря, тары, проверка исправности водопровода и воздухопровода
5	Кишки	Воздушный нагнетатель	5-1) Сортировка и калибровка кишок (продувание их воздухом)
6	Кишки	Личные знания	6-1) Разбор кишок после замочки
	Кишки	Личные знания	6-2) Выявление дефектов и нарезка по установленной длине в зависимости от вида и сорта вырабатываемых колбасных изделий

Таблица 5. Требования к компетенциям изготовителя натуральной колбасной оболочки 1-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных	Умения решать практические задачи при изготовлении натуральной колбасной оболочки	Знание техники безопасности и охраны труда. Знания способов и приемов обработки кишок

Таблица 6. Требования к компетенциям изготовителя натуральной колбасной оболочки 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр	Личностные и профессиональные	Умения	Знания

задачи	компетенции	и навыки	
2-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных	Умения решать практические задач при изготовлении натуральной колбасной оболочки	Знание техники безопасности и охраны труда. Знания способов и приемов обработки кишок
2-2)	Может выражать недовольство по поводу бессмысленных затрат или неэффективности, но не делает конкретных шагов для улучшения ситуации	Выбор способа действий по заданному инструкциями в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание стандартов на кишечное сырье и готовый фабрикат всех видов кишок

Таблица 7. Требования к компетенциям изготовителя натуральной колбасной оболочки 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
3-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать практические задач при изготовлении натуральной колбасной оболочки	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание способов и приемов обработки кишок
3-2)	Может выражать недовольство по поводу бессмысленных затрат или неэффективности, но не делает конкретных шагов для улучшения ситуации	Умения выбора способов действий по заданным инструкциям в соответствии с условиями рабочей ситуации	Знание стандартов на кишечное сырье и готовый фабрикат всех видов кишок
3-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Навыки выбора способа действий по обработке кишок	Знания признаков прижизненных пороков и производственных дефектов кишок и способы их выявления
3-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе	Выбор способа действий по заданным инструкциям при изготовлении колбасной оболочки	Знание устройств и правил эксплуатации оборудования
4-1)	Видит новые возможности и использует их Хорошо работает в команде Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией Использует базовые правила, опирается на предыдущий опыт	Навыки самоконтроля, само коррекции действий в простых производственных ситуациях по изготовлению натуральной колбасной оболочки	Технологические требования, предъявляемые к оболочкам для видов вырабатываемых колбасных изделий

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-5
4	6

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика термической обработки мясопродуктов

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях
4	Техническое и профессиональное образование повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка), практический опыт	Опыт работы не менее 3-х лет

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком термической обработки мясопродуктов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса бланшировки и обжаривания мясопродуктов в котлах и на плитах
2	Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления пара и температурного режима
3	Передача продукта на дальнейшую обработку в консервное производство
4	Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах

5	Регулирование температурного режима, наблюдение за продолжительностью технологического процесса и определение готовности продукта
6	Контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации
7	Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком термической обработки мясопродуктов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Мясо	Котлы	1-1) Бланширование и обжаривание мясопродуктов
2	Котлы	Контрольно-измерительные приборы	2-1) Регулирование давления пара и температурного режима
3	Мясопродукты	Тележка	3-1) Передача продукта на дальнейшую обработку в консервное производство
4	Мясо Мясопродукты	Коптильная установка Тележка	4-1) Загрузка сырья и выгрузка готового продукта
5	Котлы Коптильная установка	Контрольно-измерительные приборы	5-1) Регулирование температурного режима, наблюдение за продолжительностью технологического процесса и определение готовности продукта
6	Колбасные изделия	Нормативы	6-1) Контроль показателей качества колбасных изделий
7	Оборудование	Чистящие средства	7-1) Чистка оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика термической обработки мясопродуктов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартных задач при термической обработке мясопродуктов	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства обслуживаемого оборудования. Знание способов определения окончания процессов обработки
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение Хорошо работает в команде	Умения выбора режимов обработки мясопродуктов	Знание правил пользования контрольно-измерительными приборами и режимов обработки мясопродуктов
	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией.	Умения применять знания норм	

3-1)	Использует базовые правила и предыдущий опыт	расхода сырья и вспомогательных материалов	Знание норм расхода сырья и вспомогательных материалов
------	--	--	--

Таблица 6. Требования к компетенциям аппаратчика термической обработки мясопродуктов 4-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
4-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения решать стандартных задач при термической обработке мясопродуктов	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание способов определения окончания процессов обработки
5-1)	Видит новые возможности и использует их	Умения выбора режимов обработки мясопродуктов	Знание правил пользования контрольно-измерительными приборами и режимов обработки мясопродуктов
6-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией	Умения применять знания норм расхода сырья и вспомогательных материалов	Знание норм расхода сырья и вспомогательных материалов
7-1)	Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умения применять знания устройства оборудования при его обслуживании	Знание устройства обслуживаемого оборудования

Приложение 7
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Оператор автомата по производству полуфабрикатов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Оператор автомата по производству полуфабрикатов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
2	2
3	3-4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автомата по производству полуфабрикатов

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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	
2	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии) при наличии общего, среднего образования, но не ниже основного среднего	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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не менее 1 года на 2 уровне

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автомата по производству полуфабрикатов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек и пельменей на автомате - подача и укладка лотков на транспортер автомата, отбраковка полуфабрикатов с дефектами, подравнивание их на стыках лотков
2	Подача ящиков (коробок) с продукцией на экспедицию или холодильник
3	Сборка, разборка, чистка и промывка оборудования

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором автомата по производству полуфабрикатов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Фарш, бифштекс, фрикадельки, котлетами	Ящики, рабочая одежда	1-1) Укладка фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с котлетами в ящики (коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции
2	Фарш, бифштекс, фрикадельки,		2-1) Регулирование работы автомата или линии, обеспечение равномерного поступления фарша, панировочных сухарей,

	котлетами	Автоматическая линия, рабочая одежда	подачи лотков, наблюдение за правильной формовкой, дозировкой и панировкой в зависимости от вида изготавливаемой продукции
3	Автоматическая линия	Вода, моющие средства	3-1) Сборка, разборка, чистка и промывка оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора автоматов по производству полуфабрикатов 2-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания и навыки по формовке всего ассортимента продукции	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства обслуживаемого оборудования, технологические требования по формовке всего ассортимента продукции
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе, видит новые возможности и использует их, хорошо работает в команде	Навыки способов устранения брака формовки	Знание способов устранения брака формовки

Таблица 6. Требования к компетенциям оператора автоматов по производству полуфабрикатов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
2-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания и навыки по формовке всего ассортимента продукции	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства обслуживаемого оборудования, технологические требования по формовке всего ассортимента продукции
2-2)	Легко приспосабливается к изменениям на работе, видит новые возможности и использует их, хорошо работает в команде	Навыки способов устранения брака формовки	Знание способов устранения брака формовки
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Навыки укладки и упаковки полуфабрикатов	Знание требований, предъявляемые к укладке и упаковке полуфабрикатов и применяемой таре

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Оператор автоматической линии производства сосисок
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Оператор автоматической линии производства сосисок
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
4	6

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автоматической линии производства сосисок

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя	
Вредные и опасные условия труда	Отсутствуют	
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан	
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
4	Техническое и профессиональное образование повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка), практический опыт	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 3-х лет на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором автоматической линии производства сосисок

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса производства сосисок на автоматической линии
2	Наблюдение за работой нагнетателя фарша, агрегата формования, автомата ориентации и раскладки, технологического блока (камеры обжарки, варки, охлаждения), технологического конвейера, оборудования по автоматической упаковке, а также систем приготовления холодного воздуха, гидроприводных механизмов, средств контрольно-измерительных приборов и автоматики
3	Регулирование параметров технологического режима

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором автоматической линии производства сосисок

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)

1	Производственная линия	Контрольно измерительные приборы	1-1) Проверка работы автомата на холостом ходу
2	Мясо	Производственная линия	2-1) Наблюдение за работой линии
3	Производственная линия	Контрольно измерительные приборы	3-1) Контроль за работой автомата

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора автоматической линии производства сосисок 4-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания устройства и правила наладки машин и аппаратов, входящих в состав автоматической линии	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства и правил наладки машин и аппаратов, входящих в состав автоматической линии
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команд	Умения применять навыки работы с приборами контрольно-измерительных приборов и автоматики	Знание правил работы с приборами контрольно-измерительных приборов и автоматики
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умения применять знания технологических режимов обработки сырья	Знание технологических режимов обработки сырья. Знание стандартов на готовую продукцию

Приложение 9
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик пастеризации яичной массы
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Птицепереработка
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик пастеризации яичной массы
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика пастеризации яичной массы

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком пастеризации яичной массы

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса пастеризации, выдержки и охлаждения яичной массы в пластинчатой пастеризационно-охладительной установке по строго определенному режиму (время и температура)
2	Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов процессов пастеризации, выдержки и охлаждения, давления, температуры, подачи пара и охлаждающей воды в соответствии с заданными температурными режимами
3	Контроль качества готовой продукции

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком пастеризации яичной массы

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Пастеризационно-охладительная установка	Инструменты	1-1) Наладка оборудования и устранение неисправностей в его работе
2	Яичная масса	Пастеризационно-охладительная установка	2-1) Подача яичной массы в пастеризационно-охладительную установку
			3-1) Чистка и мойка оборудования

3	Пастеризационно-охладительная установка	Моющие средства	дезинфицирующими растворами с разборкой и сборкой оборудования
---	---	-----------------	--

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика пастеризации яичной массы 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания пластинчатой пастеризационно-охладительной установки	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства и принципов работы пластинчатой пастеризационно-охладительной установки
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Навыки по обслуживанию, регулировке и наладке оборудования, контрольно-измерительных и сигнальных приборов	Знание правил работы на аппаратах под давлением, инструкции по обслуживанию, регулировке и наладке оборудования, контрольно-измерительных и сигнальных приборов
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Применение знаний инструкций по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности	Знание инструкций по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности

Приложение 10
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик сушки яичной массы
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Птицепереработка
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик сушки яичной массы
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика сушки яичной массы

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сушки яичной массы

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение процесса сушки яичной массы на специальном оборудовании
2	Проверка состояния и подготовка к работе оборудования для сушки
3	Наблюдение за работой установки, процессом сушки и показаниями контрольно-измерительных приборов и периодическая запись в журнал показаний приборов

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком сушки яичной массы

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Яичная масса	Измерительные приборы	1-1) Проверка качества поступающей на сушку яичной массы
2	Яичная масса	Аппарат подачи яичной массы	2-1) Регулирование подачи яичной массы и температурного режима
3	Аппарат сушки и подачи яичной массы	Моющие средства	3-1) Промывка и установка диска, прочистка или смена форсунок, чистка оборудования и смазка механизмов

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика сушки яичной массы 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять знания физико-химических свойств яйца	Знание техники безопасности и охраны труда; Знание физико-химических свойств яйца; Знание требований, предъявляемых к качеству поступающей на сушку яичной массы
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Навыки выбора режимов работы сушильной установки	Знание режимов работы сушильной установки; Знание стандартов и технических условий на меланж, сухой яичный порошок
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила, предыдущий опыт	Умения применять основные практические и познавательные навыки для выполнения несложных практических задач, демонстрируя навыки самоконтроля, самокоррекции действий в простых производственных ситуациях	Знание инструкций по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности

Приложение 11
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Оператор термокамер и термоагрегатов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Оператор термокамер и термоагрегатов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
4	6

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

--	--

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя	
Вредные и опасные условия труда	Отсутствуют	
Особые условия допуска к работе	В соответствии с законодательством Республики Казахстан	
Квалификационный уровень ОРК	Уровень профессионального образования и обучения	Требуемый опыт работы
4	Техническое и профессиональное образование повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка), практический опыт	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 3-х лет на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором термокамер и термоагрегатов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса термической обработки колбасных изделий высшего сорта в термокамерах и термоагрегатах
2	Контроль показателей качества готовой продукции, ее соответствия нормативно-технической документации
3	Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов, периодическая их чистка

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором термокамер и термоагрегатов

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Мясопродукты	Нормативно-технические требования	1-1) Контроль показателей качества готовой продукции, ее соответствия нормативно-технической документации
2	Термокамера	-	2-1) Соблюдение санитарно-гигиенического режима в камерах
3	Оборудование	Честящие средства	3-1) Чистка и мойка оборудования дезинфицирующими растворами с разборкой и сборкой оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора термокамер и термоагрегатов 4-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания

1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Навыки выявления и устранения неполадок и дефектов в работе отдельных узлов	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства и принципов действия контрольно-измерительных приборов, способы выявления и устранения неполадок и дефектов в работе отдельных узлов
2-1)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение. Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Умения применять знаний схем и правил обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций, рецептуру готовой продукции	Знание схем и правил обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций, рецептуру готовой продукции
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Умения использования параметров технологических процессов	Знание параметров технологических процессов

Приложение 12
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Оператор коптильной установки
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 50, Добыча и переработка рыбы и морепродуктов
Профессия по ЕТКС	Оператор коптильной установки
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	4-5

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)	Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предыдущих позициях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые оператором коптильной установки

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в коптильных установках (камерах) периодического и непрерывного действия под руководством оператора более высокой квалификации
2	Обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов копчения рыбы в зависимости от видового и размерного состава, способов разделки, содержания жира и качества поступающего на копчение рыбного сырья
3	Контроль показателей качества готовой рыбной продукции, ее соответствия нормативно-технической документации

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором коптильной установки

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Дымо-генератор	Топливо	1-1) Загрузка дымо-генераторов топливом
	Коптильная камера	Топливо	1-2) Раскладывание и разжигание топлива на полу коптильных камер
2	Дымо-генератор	Технические средства	2-1) Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымо-генераторов
3	Журнал	Ручка	3-1) Ведение записей в журнале

Таблица 5. Требования к компетенциям оператора коптильной установки 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту		Знание техники безопасности и охраны труда.

	окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения применять правила обслуживания дымо-генераторов	Знание правил обслуживания дымо-генераторов
1-2)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение.	Навыки обслуживания коптильных установок	Знание конструкции коптильных установок и правила их обслуживания
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Навыки использования контрольно-измерительных приборов	Знание устройства и принципов действий контрольно-измерительных приборов
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила, а также опирается на здравый смысл и предыдущий опыт	Умения выбора способов выявления и устранения неполадок и дефектов в работе коптильных установок	Знание способов выявления и устранения неполадок и дефектов в работе коптильных установок

Приложение 13
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	7411 Распиловщик мясопродуктов
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Распиловщик мясопродуктов
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-5

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

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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
	Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо

3	предприятии) при наличии общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	не менее 1 года на предыдущих позициях
---	--	--

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые распиловщиком мясопродуктов

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Подбор и подготовка сырья для фасованного мяса, блочных мясопродуктов, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов
2	Распиливание (разруб) мясных туш всех видов (полутуш, четвертин) на сортовые отрубы с соблюдением стандартов розничного разруба и норм выходов по сортам
3	Наладка, опробование и регулирование распиловочного станка, правка, заточка режущего полотна

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых распиловщиком мясопродуктов

Шифр трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Туша	Нож	1-1) Расчленение туш, полутуш, четвертин на основные отрубы перед распиловкой
	Мясокостные полуфабрикаты	Перчатки	1-2) Подбор и подготовку сырья для фасованного мяса, блочных мясопродуктов, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов
2	Мясные туши	Топор Распиловочный станок	2-1) Распиливание (разруб) мясных туш
3	Распиловочный станок	Техническая документация Инструменты	3-1) Наладка и регулирование распиловочного станка

Таблица 5. Требования к компетенциям распиловщика мясопродуктов 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Умения использовать знания правил подбора и подготовки сырья, стандартов на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание правил подбора и подготовки сырья, стандартов на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо

1-2)	Положительно высказывается о способностях других, поощряет других выражать свое мнение	Умения применять знания об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета	Знание анатомического строения туш скота всех видов
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их	Навыки применения стандартов розничного сортового разуба мясных туш	Знание стандартов розничного сортового разуба мясных туш
3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Навыки установки режущего полотна в распиловочный станок	Знание устройства распиловочного станка, а также правил установки режущего полотна в распиловочный станок

Приложение 14
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ)	
Базовая группа	8271 Аппаратчик термической обработки колбасных изделий
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)	
Выпуск, раздел ЕТКС	Выпуск 49, Производство мясных продуктов
Профессия по ЕТКС	Аппаратчик термической обработки колбасных изделий
Квалификационный уровень ОРК	Разряды по ЕТКС
3	3-5

Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика термической обработки колбасных изделий

Возможные места работы по профессии (предприятия, организации)		Убойные предприятия, пункты и цеха, фермерские хозяйства, предприятия по переработке скота и продуктов убоя
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 общего среднего образования или технического и профессионального образования на базе основного среднего образования без практического опыта	Не требуется при наличии профессиональной подготовки, либо не менее 1 года на предприятиях

Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком термической обработки колбасных изделий

Шифр трудовой функции	Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта)
1	Ведение технологического процесса термической обработки колбасных изделий высшего сорта в термокамерах и термоагрегатах
2	Контроль показателей качества готовой продукции, ее соответствия нормативно-технической документации
3	Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов, периодическая их чистка

Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком термической обработки колбасных изделий

Ш и ф р трудовой функции	Предметы труда	Средства труда	Задачи (трудовые действия)
1	Колбасная продукция	Нормативно-технические требования	1-1) Контроль показателей качества готовой продукции, ее соответствия нормативно-технической документации
2	Термокамера	-	2-1) Соблюдение санитарно-гигиенического режима в камерах
3	Оборудование	Чистящие средства	3-1) Чистка и мойка оборудования дезинфицирующими растворами с разборкой и сборкой оборудования

Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчиком термической обработки колбасных изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

Шифр задачи	Личностные и профессиональные компетенции	Умения и навыки	Знания
1-1)	Несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при выполнении им определенных задач	Навыки устранения неполадок и дефектов в работе отдельных узлов	Знание техники безопасности и охраны труда. Знание устройства и принципов действия контрольно-измерительных приборов, способы выявления и устранения неполадок и дефектов в работе отдельных узлов
2-1)	Легко приспосабливается к изменениям на работе. Видит новые возможности и использует их. Хорошо работает в команде	Умения применять знаний схем и правил обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций, рецептуру готовой продукции	Знание схем и правил обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций, рецептуру готовой продукции

3-1)	Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией. Использует базовые правила и предыдущий опыт	Умения применять знание параметров технологических процессов	Знание параметров технологических процессов
------	--	--	---

Приложение 15
к профессиональному стандарту
в деятельности по переработке
мяса и мясных продуктов

Лист согласования

Название организации
Министерство труда и социальной защиты населения Республики Казахстан

Настоящий ПС зарегистрирован _____

— Внесен в Реестр профессиональных стандартов рег. № _____

— Письмо (протокол) № _____ Дата _____

—