

**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 коптильной установки | Оператор коптильной 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Туша | Нож, клеймо | 1-1) Подрезка становой жилы, подготовка шпагата, подвязка петлей 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 заданному 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

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр 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, само коррекции 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 задач 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  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 | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 6 | |  | 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 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 |
| 3-1) | Своевременно информирует других, делится всей нужной информацией.  Использует базовые правила и предыдущий опыт | Умения применять знания норм 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 | | 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 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,  котлетами | Автоматическая линия, рабочая одежда | 2-1) Регулирование работы автомата или линии, обеспечение равномерного поступления фарша, панировочных сухарей, подачи лотков, наблюдение за правильной формовкой, дозировкой и панировкой в зависимости от вида изготовляемой 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 8 | |  | 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 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 професииональной 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 | Пастеризационно-охладительная установка | Моющие средства | 3-1) Чистка и мойка оборудования 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 устройства и принципов работы 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, само коррекции 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр 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 профессиональ ной 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 окружающей среды при выполнении им определенных задач | Умения применять правила обслуживания дымо-генераторов | Знание техники безопасности и охраны труда.  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 |
| 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 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  Распилочный станок | 2-1) Распиливание (разруб) мясных туш |
| 3 | Распилочный 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 разруба мясных туш | Знание стандартов розничного сортового разруба 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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