

**Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по переработке фруктов, овощей и орехов**

***Утративший силу***

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/44. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9459. 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 фруктов, овощей и орехов.

      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 07 апреля 2014 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Утвержден | |  | приказом Министра | |  | сельского хозяйства | |  | Республики Казахстан | |  | от 21 января 2014 года | |  | № 20/44 | |

**Профессиональный стандарт в деятельности по переработке фруктов, овощей и орехов**  
**1. Общие положения**

      1. Профессиональный стандарт в деятельности по переработке фруктов, овощей и орехов (далее - ПС) предназначен для:

      1) регулирования взаимодействия трудовой сферы и сферы профессионального образования;

      2) регламентации требований для разработки программ подготовки, повышения квалификации и профессиональной переподготовки;

      3) регламентации требований для оценки компетенций работников при аттестации и сертификации персонала;

      4) выработки единых требований к содержанию профессиональной деятельности, обновления квалификационных требований, отвечающих современным потребностям рынка труда;

      5) решения широкого круга задач в области управления персоналом;

      6) разработки образовательных стандартов, учебных планов, модульных учебных программ, а также разработки соответствующих учебно-методических материалов;

      7) проведения оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

      2. Основными пользователями ПС являются:

      1) выпускники организаций образования, работники;

      2) руководители и работники организаций, руководители и специалисты подразделений управления персоналом организаций;

      3) специалисты, разрабатывающие образовательные программы;

      4) специалисты в области оценки профессиональной подготовленности и подтверждения соответствия квалификации специалистов.

      3. На основе ПС могут разрабатываться внутренние, корпоративные стандарты организаций на функциональные модели деятельности, должности, повышение квалификации, аттестацию работников, систему стимулирования труда и другие.

      4. В настоящем ПС применяются следующие термины и определения:

      1) квалификация – степень профессиональной подготовленности работника к выполнению конкретного вида работы;

      2) квалификационный уровень/уровень квалификации – уровень требований к квалификации (компетенциям) работника, отражающий сложность, самостоятельность и ответственность выполняемых работ;

      3) предмет труда - предмет, на который направлены действия работника с целью создания продукта при помощи определенных средств труда;

      4) средства труда - средства, используемые работником для преобразования предмета труда из исходного состояния в продукт;

      5) вид трудовой деятельности - составная часть области профессиональной деятельности, сформированная целостным набором трудовых функций и необходимых для их выполнения компетенций;

      6) трудовая функция – интегрированный и относительно автономный набор трудовых действий, определяемых бизнес-процессом и предполагающий наличие необходимых компетенций для их выполнения в рамках конкретного вида трудовой деятельности;

      7) область профессиональной деятельности - совокупность видов трудовой деятельности отрасли, имеющая общую интеграционную основу (аналогичные или близкие назначение, объекты, технологии, в том числе средства труда) и предполагающая схожий набор трудовых функций и компетенций для их выполнения;

      8) ПС - стандарт, определяющий в конкретной области профессиональной деятельности требования к уровню квалификации, компетенций, содержанию, качеству и условиям труда;

      9) единица ПС - структурный элемент ПС, содержащий развернутую характеристику конкретной трудовой функции, которая является целостной, завершенной, относительно автономной и значимой для данного вида трудовой деятельности;

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

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

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

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

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

      15) отраслевая рамка квалификаций - 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: 10.32 Соки фруктовые и овощные. 10.31 Картофель переработынный и консервированный. 10.39 Фрукты и овощи переработанные консервированные прочие.

      6. Основная цель вида экономической (области профессиональной) деятельности: обеспечение безопасности пищевой продукции для жизни и здоровья человека и окружающей среды, повышение конкурентоспособности отечественной продукции.

      Профессиональный стандарт устанавливает в области профессиональной деятельности переработке фруктов, овощей и орехов, требования к содержанию, качеству, условиям труда, квалификации и компетенции работников.

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

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

      прессовщик-отжимщик пищевой продукции;

      аппаратчик томатосокового агрегата;

      засольщик овощей;

      укладчик-заливщик продуктов консервирования;

      аппаратчик сульфитации овощей и фруктов;

      аппаратчик сублимационной установки;

      варщик

**3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)**  
**Параграф 1. Прессовщик-отжимщик пищевой продукции**

      8. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

      9. Возможные наименования должностей: прессовщик-отжимщик пищевой продукции.

      10. Профессия "прессовщик-отжимщик пищевой продукции" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса обезвоживания пищевой продукции.

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

      12. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы прессовщика-отжимщика пищевой продукции приведены в таблице 2 Приложения 2 к настоящему ПС.

      13. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые прессовщиком-отжимщиком указаны в таблице 3 Приложения 2 к настоящему ПС.

      14. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые прессовщиком-отжимщиком пищевой продукции, приведены в таблице 4 Приложения 2 к настоящему ПС.

      15. Требования к компетенции прессовщика-отжимщика пищевой продукции указаны в таблицах 5, 6, 7 Приложения 2 к настоящему ПС.

**Параграф 2. Аппаратчик томатосокового агрегата**

      16. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      17. Возможные наименования должностей: аппаратчик томатосокового агрегата.

      18. Профессия "аппаратчик томатосокового агрегата" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства томатного сока.

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

      20. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика томатосокового агрегата приведены в таблице 2 Приложения 3 к настоящему ПС.

      21. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком томатосокового агрегата, указан в таблице 3 Приложения 3 к настоящему ПС.

      22. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком томатосокового агрегата, приведены в таблице 4 Приложения 3 к настоящему ПС.

      23. Требования к компетенции аппаратчика томатосокового агрегата указаны в таблице 5 Приложения 3 к настоящему ПС.

**Параграф 3. Засольщик овощей**

      24. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      25. Возможные наименования должностей: засольщик овощей.

      26. Профессия "засольщик овощей" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: засолка овощей.

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

      28. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы засольщика овощей приведены в таблице 2 Приложения 4 к настоящему ПС.

      29. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые засольщиком овощей, указан в таблице 3 Приложения 4 к настоящему ПС.

      30. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые засольщиком овощей, приведены в таблице 4 Приложения 4 к настоящему ПС.

      31. Требования к компетенции засольщика овощей указаны в таблице 5, 6 Приложения 4 к настоящему ПС.

**Параграф 4. Укладчик-заливщик продуктов консервирования**

      32. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

      33. Возможные наименования должностей: укладчик-заливщик продуктов консервирования.

      34. Профессия "укладчик-заливщик продуктов консервирования" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: укладка вручную полуфабрикатов.

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

      36. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы укладчика-заливщика продуктов консервирования приведены в таблице 2 Приложения 5 к настоящему ПС.

      37. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые укладчиком-заливщиком продуктов консервирования, указаны в таблице 3 Приложения 5 к настоящему ПС.

      38. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые укладчиком–заливщиком продуктов консервирования, приведены в таблице 4 Приложения 5 к настоящему ПС.

      39. Требования к компетенции укладчика-заливщика продуктов консервирования указаны в таблице 5, 6, 7 Приложения 5 к настоящему ПС.

**Параграф 5. Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов**

      40. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      41. Возможные наименования должностей: аппаратчик сульфитации овощей и фруктов.

      42. Профессия "аппаратчик сульфитации овощей и фруктов" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процессов обработки (очистки) сиропа, сока, воды и других полуфабрикатов сернистым газом или сернистой кислотой.

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

      44. Требования к условиям труда, образованию и опыту аппаратчика сульфитации овощей и фруктов приведены в таблице 2 Приложения 6 к настоящему ПС.

      45. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сульфитации овощей и фруктов, указан в таблице 3 Приложения 6 к настоящему ПС.

      46. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком сульфитации овощей и фруктов, приведены в таблице 4 Приложения 6 к настоящему ПС.

      47. Требования к компетенции аппаратчика сульфитации овощей и фруктов указаны в таблицах 5, 6 Приложения 6 к настоящему ПС.

**Параграф 6. Аппаратчик сублимационной установки**

      48. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      49. Возможные наименования должностей: аппаратчик сублимационной установки.

      50. Профессия "аппаратчик сублимационной установки" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение технологического процесса сублимационной сушки.

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

      52. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика сублимационной установки приведены в таблице 2 Приложения 7 к настоящему ПС.

      53. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сублимационной установки, указаны в таблице 3 Приложения 7 к настоящему ПС.

      54. Описание единиц ПС и трудовые действия, выполняемые аппаратчиком сублимационной установки, приведены в таблице 4 Приложения 7 к настоящему ПС.

      55. Требования к компетенции аппаратчика сублимационной установки указаны в таблице 5 Приложения 7 к настоящему ПС.

**Параграф 7. Варщик**

      56. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      57. Возможные наименования должностей: варщик.

      58. Профессия "варщик" обязывает субъекта знать и уметь выполнять задачи, связанные с реализацией основной функции: ведение процесса производства продукции на томатосоковом агрегате.

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

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

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

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

      63. Требования к компетенции варщика указаны в таблице 5, 6 Приложения 8 к настоящему ПС.

**4. Разработчики ПС**

      64. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

      65. Лист согласования, экспертиза и регистрация ПС приведены в приложении 9 к настоящему ПС

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 1 | |  | к профессиональному стандарту | |  | в деятельности по переработке | |  | фруктов, овощей и орехов | |

**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 фруктов, овощей и орехов | Прессовщик-отжимщик пищевой продукции | Прессовщик-отжимщик пищевой продукции | 1-3 |
| 2. | Переработка фруктов, овощей и орехов | Аппаратчик томатосокового агрегата | Аппаратчик томатосокового агрегата | 3 |
| 3. | Переработка фруктов, овощей и орехов | Засольщик овощей | Засольщик овощей | 2-3 |
| 4. | Переработка фруктов, овощей и орехов | Укладчик-заливщик продуктов консервирования | Укладчик-заливщик продуктов консервирования | 1-3 |
| 5. | Переработка фруктов, овощей и орехов | Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов | Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов | 2-3 |
| 6. | Переработка фруктов, овощей и орехов | Аппаратчик сублимационной установки | Аппаратчик сублимационной установки | 2-3 |
| 7. | Переработка фруктов, овощей и орехов | Варщик | Варщик | 2-3 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 2 | |  | к профессиональному стандарту | |  | в деятельности по переработке | |  | фруктов, овощей и орехов | |

**Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами**

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8275 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции |
| Профессия по ЕТКС | Прессовщик-отжимщик пищевой продукции |
| Квалификационный уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 1 | 1 |
| 2 | 2 |
| 3 | 3-5 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы прессовщика-отжимщика пищевой продукции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, производство, комбинат, фабрика, завод | |
| Вредные и опасные условия труда | | Развитие ряда заболеваний органов дыхания, кожи и подкожной клетчатки, высокие нагрузки на нервно-мышечный аппарат, повышенный уровень шума, высокая утомляемость | |
| 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 или общего среднего образования без практического опыта | | Не менее 1 года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые прессовщиком-отжимщиком пищевой продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Наименование трудовой функции (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Отжим сока из цитрусовых плодов на вращающемся конусе, наблюдение за полным извлечением сока и стоком его, удаление отходов, мойка и протирка вращающегося конуса; ведение технологического процесса обезвоживания пищевой продукции методом отжима влаги на прессах различных систем, подача сырья в прессы транспортирующими устройствами; определение времени окончания отжима пищевой продукции в зависимости от исходной влажности |
| 2 | Выгрузка обезвоженного продукта, ведение технологического процесса отжима сока на ручных прессах различных систем; набор дробленой массы и разгрузка пресса вручную, прессование массы; перемешивание массы в процессе прессования, разгрузка вручную пресса; слив сока, бульона в емкости, пуск и остановка оборудования, устранение неисправностей в его работе, чистка, мойка и смазка обслуживаемых прессов; определение времени окончания отжима продукта в зависимости от исходной влажности и сорта продукта; перекачивание соков и растворов в емкости, очистка фильтровальной ткани; контроль работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб, отбор проб готовой пищевой продукции |
| 3 | Ведение технологического процесса отжима масла или жира из пищевого сырья на прессах различных систем периодического действия; подогрев и увлажнение сырья до установленных норм, равномерная подача его на прессы и на последующие операции; контроль работы прессов (скорости прессования), распределительных шнеков, транспортирующих устройств по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально, обеспечение установленных норм выхода масла и содержания масла в жмыхе; отбор проб пищевой продукции, регулирование давления, температуры, времени отжима в зависимости от масличности продукта; пуск и остановка обслуживаемого оборудования и устранение неисправностей в его работе, ведение технологического процесса отжима соков на прессах непрерывного действия |
| 4 | Ведение технологического процесса получения высококачественного масла и жмыха из масличных культур на прессах непрерывного действия различных систем и конструкций; обеспечение равномерной загрузки прессов мезгой, пуск и наладка работы обслуживаемого пресса; наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально за степенью измельчения, увлажнения, обжаривания сырья, поступающего на прессование, качеством и внешним видом масла и жмыха;контроль содержания масла в жмыхе, качества масла по результатам химических анализов и органолептически, подача масла на предварительную очистку и дальнейшую обработку; регулирование режима работы обслуживаемого оборудования, предупреждение отклонений от технологического режима прессования и устранение нарушений в работе пресса; ведение технологического процесса отжима соков с пульта управления на высокопроизводительных прессах непрерывного действия с соединяющими лентами типа |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых прессовщиком-отжимщиком пищевой продукции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы труда | Средства труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Плоды, соки, продукты, цитрусовые плоды, соки, сток соков | Отжимочный аппарат, перчатки, халат вращающейся конус, перчатки | 1-1) Добавлять плоды в отжимочный аппарат, отжимать сок из цитрусовых плодов на вращающемся конусе |
| 1-2) Наблюдать за полным извлечением сока и стоком его, регулировать отжимочный аппарат, мыть и протирать вращающейся конус |
| 2 | Пищевая, продукция, сырье, обезвоженный продукт, пресс, плоды, сок, бульон, оборудование, прессовочный аппарат, фильтровальная ткань, продукты | Транспортирующее устройство, прессы различных систем, часы, отжимочный аппарат, телега, перчатки, халат, инструменты для перемешивания, прессовочный аппарат емкость, оборудование, пульт, средства для мытья, тряпки | 2-1) Вести технологический процесс обезвоживания пищевой продукции методом отжима влаги на прессах различных систем, подать сырье в прессы транспортирующими устройствами, определить время окончания отжима пищевой продукции в зависимости от исходной влажности |
| 2-2) Выгрузить обезвоженный продукт, набрать дробленой массы и разгрузить прессу вручную, прессовать массы, перемешивать массы в процессе прессования, разгрузить вручную пресса, сливать сок, бульон в емкости, пуск и остановка оборудования, устранить неисправностей в его работе |
| 2-3) Вести технологический процесс отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия, определять время окончания отжима продукта в зависимости от исходной влажности и сорта продукта, перекачивание соков и растворов в емкости, очистка фильтровальной ткани, контроль работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб |
| 3 | Масло, жир, сырье, пресс, шнек, транспортирующее устройство, масла, масла в жмыхе, пищевая продукция, масленичная продукция, обслуживаемое оборудование, соки | Прессы различных систем, нормы, шнек, контрольно- измерительные приборы, пробы пищевой продукции, ящик, бак, термометр, отжимочный аппарат, обслуживаемое оборудование, пульт управления | 3-1) Отжимать масла и жир из пищевого сырья, подогревать и увлажнять сырье до установленных норм, равномерная подача его на транспортирующих устройств по показаниям контрольно-измерительных приборов |
| 3-2) Визуально, обеспечивать установленных норм выхода масла и содержания масла в жмыхе, отбор проб пищевой продукции |
| 3-3) Регулировать давления, температуры, времени отжима в зависимости от масличности продукта, пуск и остановка обслуживаемого оборудования и устранение неисправностей в его работе, вести технологический процесс отжима соков на прессах непрерывного действия |
| 4 | Масличные культуры, масла, масла жмыха, сырье, пищевые продукты, обслуживаемое оборудование | Пресс, конструкция, обслуживаемый пресс, контрольно-измерительные приборы | 4-1) Вести технологический процесс получения высококачественного масла и жмыха из масличных культур на прессах непрерывного действия различных систем и конструкций, обеспечивать равномерной загрузки прессов мезгой |
| 4-2) Пуск и наладка работы обслуживаемого пресса, наблюдать по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально за степенью измельчения, увлажнения, обжаривания сырья, поступающего на прессование, регулировать режим работы обслуживаемого оборудования, предупреждать отклонения от технологического режима прессования и устранение нарушений в работе пресса |

      Таблица 5. Требования к компетенциям прессовщика-отжимщика пищевой продукции 1-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм при переработке фруктов и орехов, понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем и (или) руководством при отжиме сока | Умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, умение при решении практических задач и достижения поставленных  результатов | Знание правил добавления плодов в отжимочный аппарат, знание отжима соков из цитрусовых плодов на вращающемся конусе |
| 1-2) | Понимание и ответственность за  правил наблюдения за полным извлечением сока, понимание и ответственность за регулирования отжимочного аппарата.понимание и ответственность за правила удаления отходов | Умение стандартных заданий в известной  ситуации, базовые навыки для выполнения простых заданий при регулировании отжимочного аппарата, умение выполнять стандартные задания в переработке овощей и удалении отходов | Знание правил наблюдения за полным извлечением сока и стоком его, правил регулирования отжимочного аппарата, правил удаления отходов |
| 2-1) | Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм при переработке фруктов и орехов, понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем и (или) руководством при отжиме сока | Умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, навыки и умение при отжима соков из цитрусовых плодов на вращающемся конусе | Знание правил добавления плодов в отжимочный аппарат, знание отжима соков из цитрусовых плодов на вращающемся конусе |
| 2-2) | Понимание и ответственность за правил наблюдения за полным извлечением сока, ответственность за результаты и качество работы в рамках правил | Умение применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач | Знание правил наблюдения за полным извлечением сока и стоком его |

      Таблица 6. Требования к компетенциям прессовщика-отжимщика пищевой продукции 2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения и навыки | Знания |
| 3-1) | Регулирования отжимочного аппарата, понимание и ответственность за правила удаления отходов, ииндивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм мытья, и протирки вращающегося конуса | Базовые навыки для регулирования отжимочного аппарата, умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов , соблюдения правил санитарии | Знание правил регулирования отжимочного аппарата, знание правил удаления отходов, правил мытья и протирки вращающегося конуса |
| 3-2) | Ответственность в рамках технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов, ппрофессиональное применение методов отжима сока из продуктов | Умение выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдения правил санитарии | Знание технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия |
| 3-3) | Понимание исполнительской деятельности, включающей планирование рабочего процесса, ответственность за результаты и качество работы в переробоке фруктов | Решения стандартных и однотипных практических задач, и достижения поставленных, результатов, применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач | Правил подачи массы в фильтровальную ткань, правил загрузки пресса |

      Таблица 7. Требования к компетенциям прессовщика-отжимщика пищевой продукции 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения и навыки | Знания |
| 4-1) | Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные, несет ответственность за собственное здоровье и безопасность, за здоровье и безопасность других, а также за защиту окружающей среды при очистки фильтровальной ткани | Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдения правил санитарии, определять способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда | Знание правил перекачивания соков и растворов в емкости, правил очистки фильтровальной ткани, контроля работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб |
| 4-2) | Индивидуальная ответственность при отборе проб готовой пищевой продукции, контролирует ход работы, сверяясь с планом на соответствие к заранее разработанным планам, нормам качества, графикам выполнения работ | Применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач | Знание технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 3 | |  | к профессиональному стандарту | |  | в деятельности по переработке | |  | фруктов, овощей и орехов | |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8275 Аппаратчик томатосокового агрегата |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 51, Производство консервов |
| Профессия по ЕТКС | Аппаратчик томатосокового агрегата |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 3 | 4 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика томатосокового агрегата

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, производство, комбинат, фабрика, завод | |
| 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 или общего 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 томатосокового агрегата

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение процесса производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечение поступления на линию сырья, предусмотренного технологической инструкцией качества; егулирование равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, экстрактора и протирочной машины, контроль подачи пара в вакуум-подогреватель и поддержание заданных параметров температуры и давления |
| 2 | Обеспечение полного отжима томатного сока и строгого выполнения технологических инструкций, пуск и остановка насоса для перекачки томатного сока и обеспечение своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение, проверка технического состояния томатосокового агрегата, подготовка его к работе, предупреждение попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирочных сит и других неисправностей, смена сит, устранение обнаруженных дефектов в работе агрегата, проверка исправности контрольно-измерительных приборов |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком томатосокового агрегата

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Плоды, томаты, овощи, сырье | Томатосоковый агрегат, линия поступления, бункер, работы вакуум-подогреватель | 1-1) Вести процесс производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечить поступления на линию сырья, предусмотренного технологической инструкцией качества |
| 1-2) Регулировать равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, контролировать подачи пара в вакуум-подогреватель и поддержать заданных параметров температуры и давления |
| 2 | Томатный сок, готовый сок, томатосоковый агрегат, контрольно-измерительный прибор | Перчатки, отжимочный аппарат, пульт, расфасовочное отделение, инструменты | 2-1) Обеспечить полный отжим томатного сока и строгого выполнения технологических инструкций, пуск и остановить насос для перекачки томатного сока |
| 2-2) Обеспечить своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение, проверить техническое состояние томатосокового агрегата, подготовить его к работе предупреждать попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирочных сит и других неисправностей, сменить сит, устранить обнаруженные дефектов в работе агрегата; проверить исправности контрольно-измерительных приборов |

      Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика томатосокового агрегата 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность, за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, а также здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач | Умение выполнять стандартные задания в процессе производства томатного сока на томатосоковом агрегате Умение и навыки при выборе способов обеспечения поступления на линию сырья | Знание процесса производства томатного сока на томатосоковом агрегате  Знание способов обеспечения поступления на линию сырья, предусмотренного технологической инструкцией качества |
| 1-2) | Ответственность за соблюдения правил контроля подачи пара в вакуум- подогреватель | Демонстрирует навыки при регулировании равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, определяет самостоятельно способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда, принципы оценки, методы измерения. | Знание правил регулирования равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, знание подачи пара в вакуум-подогреватель и поддержки заданных параметров температуры и давления |
| 2-1) | Контролирует полный отжим томатного сока, ответственность при перекачки томатного сока | Выполнение стандартных, практических заданий в известной  ситуации, соблюдения правил пуска и остановки насоса | Знание полного отжима томатного сока и строгого выполнения технологических инструкций, правил пуска и остановки насоса для перекачки томатного сока |
| 2-2) | Понимание и ответственность за достижение результата при отжиме томатного сока, индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности | Соблюдение правил санитарии, решение задач при проверке технического состояния томатосокового агрегата, подготовки его к работе, выполнять задания в переработке овощей | Правил своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение, правил проверки технического состояния томатосокового агрегата, подготовки его к работе, правил предупреждения попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирочных сит и других неисправностей |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 4 | |  | к профессиональному стандарту | |  | в деятельности по переработке | |  | фруктов, овощей и орехов | |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 7411 Засольщик овощей |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 51, раздел 17. Производство консервов |
| Профессия по ЕТКС | Засольщик овощей |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 2 | 2 |
| 3 | 3 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, комбинат, завод, фабрика, предприятие | |
| 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 или общего среднего образования без практического опыта | | Не менее 1 года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые засольщиком овощей

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Приготовление по установленной рецептуре необходимого для засолки овощей рассола определенной концентрации, фильтрование рассола, заливка его в емкости |
| 2 | Засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей; разравнивание, равномерное рассыпание соли и пряностей, трамбование в емкостях капусты трамбовками или при помощи копров; наблюдение за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей; снятие пены, выделяющейся при ферментации; засыпка шинкованной капусты и укладка огурцов и помидоров в дошники, чаны, цементные бассейны или бочки с отбором деформированных овощей |
| 3 | Поддержание чистоты емкостей |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых засольщиком овощей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Овощи | Рассол, вода, пряности | 1-1) Приготовить по установленной рецептуре необходимый для засолки овощей рассол определенной концентрации |
| 2 | Овощи | Соль, перчатки, емкость, чистящие средства | 2-1) Засолить капусту, огурцы, помидоры и другие овощи |
| 2-2) Наблюдать за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей |
| 3 | Овощи | Рассол, вода, пряности | 3-1) Поддержание чистоты емкостей |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров | Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки |
| 2-1) | Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров | Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии | Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 2-2) | Понимание и ответственность за достижение результата при наблюдении за правильным засолением овощей | Соблюдение правил санитарии, базовые навыки для выполнения простых заданий в области переработки овощей, фруктов и орехов | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения и навыки | Знания |
| 1-1) | Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров | Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки |
| 2-1) | Несет ответственность за соблюдения правил засоления капусты, огурцов, помидоров и других овощей, засыпки шинкованной капусты и укладки огурцов и помидоров | Решение задач и достижения поставленных результатов, соблюдения правил санитарии | Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 2-2) | Понимание и ответственность за достижение результата при наблюдении за правильным засолением овощей | Соблюдение правил санитарии, базовые навыки для выполнения простых заданий в области переработки овощей, фруктов и орехов | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 3-1) | Несет ответственность за выполение работ по поддержанию чистоты используемых емкостей | Выполнять стандартные задания при чистке емкостей | Знания техники безопасности и охраны труда |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 5 | |  | к профессиональному стандарту | |  | в деятельности по переработке | |  | фруктов, овощей и орехов | |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 7411 Укладчик продуктов консервирования |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 51, Производство консервов |
| Профессия по ЕТКС | Укладчик-заливщик продуктов консервирования |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 1 | 1 |
| 2 | 2 |
| 3 | 3 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы укладчика-заливщика продуктов консервирования

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, комбинат, завод, фабрика, предприятие | |
| 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 или общего среднего образования без практического опыта | | Не менее 1 года на 2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые укладчиком-заливщиком продуктов консервирования

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Нарезание с помощью специального приспособления сваренного полуфабриката на куски определенного размера; фигурная и рядовая укладка вручную овощей и других полуфабрикатов в металлические и стеклянные банки с подбором полуфабрикатов по размерам и виду, взвешивание полуфабрикатов и готовой продукции, закладка специй, пряностей, бульонов, приправ и других компонентов в банки; укладка поступающих из бункера кусков полуфабриката рыбы или китового мяса на транспортировочное устройство набивочной машины с отборкой нестандартных и дефектных кусков, просмотр продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей |
| 2 | Заливка продуктов консервирования в бочках, стеклянных, жестяных, пластмассовых банках маринадом, жиром, водой, маслом, бульоном, соусом, сиропом, соком, напитком; заливка спирта в емкости с фруктовыми или ягодными соками и перемешивание, наполнение емкостей соками, разлив проспиртованного сока в тару |
| 3 | Транспортировка вручную или на тележках тары, продукции к рабочему месту и наполненных банок на последующие операции, наполнение продуктами консервирования другой консервной тары - бочек, бутылей, баллонов, танков |
| 4 | Подготовка обслуживаемого инвентаря к работе, мойка и чистка инвентаря |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых укладчиком-заливщиком продуктов консервирования

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Овощи и полуфабрикаты | Рассол, вода, пряности | 1-1) Нарезка, взвешивание, укладывание вручную овощи и другие полуфабрикаты в металлические и стеклянные банки |
| 1-2) Просматривание продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей |
| 2 | Овощи | Соль, перчатки, емкость, чистящие средства | 2-1) Заливка продуктов консервирования необходимой жидкостью |
| 3 | Овощи | Рассол, вода, пряности | 3-1) Транспортировка вручную или на тележках тары, продукции к рабочему месту и наполненных банок на последующие операции |
| 4 | Полуфабрикаты из фруктов | Инструменты резки,  телега, полуавтоматические и неавтоматические заливочные машины, комплект мерок | 4-1) Подготовка обслуживаемого инвентаря к работе, мыть и чистить инвентарь |

      Таблица 5. Требования к компетенциям укладчика-заливщика продуктов консервирования 1-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, инструкции соблюдения последовательности при нарезании, взвешивании и укладки продукции в банки | Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдение последовательности выполнения задач в соответствии с инструкцией | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 1-2) | Понимание правил просмотра продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей | Соблюдения правил санитарии,  решения задач и достижения поставленных результатов | Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 2-1) | Понимание и ответственность за достижение результата по инструкции наполнения продуктами консервирования другой консервной тары - бочек | Применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки |

      Таблица 6. Требования к компетенциям укладчика-заливщика продуктов консервирования 2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, инструкции соблюдения последовательности при нарезании, взвешивании и укладки продукции в банки | Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдение последовательности выполнения задач в соответствии с инструкцией | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 1-2) | Понимание правил просмотра продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей | Соблюдения правил санитарии,  решения задач и достижения поставленных результатов | Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 2-1) | Понимание и ответственность за достижение результата по инструкции наполнения продуктами консервирования другой консервной тары - бочек | Применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки |
| 3-1) | Ответственность за результаты и качество работы в рамках отранспортировки тары | Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов | Знание техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 7. Требования к компетенциям укладчика-заливщика продуктов консервирования 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, инструкции соблюдения последовательности при нарезании, взвешивании и укладки продукции в банки | Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов, соблюдение последовательности выполнения задач в соответствии с инструкцией | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 1-2) | Понимание правил просмотра продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей | Соблюдения правил санитарии,  решения задач и достижения поставленных результатов | Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 2-1) | Понимание и ответственность за достижение результата по инструкции наполнения продуктами консервирования другой консервной тары - бочек | Применять основные практические навыки для выполнения несложных практических задач | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки |
| 3-1) | Ответственность за результаты и качество работы в рамках отранспортировки тары | Выполнять стандартные задания в переработке овощей, фруктов и орехов | Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 6 | |  | к профессиональному стандарту | |  | в деятельности по переработке | |  | фруктов, овощей и орехов | |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8265 Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции |
| Профессия по ЕТКС | Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 2 | 2 |
| 3 | 3-4 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика сульфитации овощей и фруктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, комбинат, завод, фабрика, предприятие | |
| 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 или общего среднего образования без практического опыта | | Не менее 1 года на  2 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции, выполняемые аппаратчиком сульфитации овощей и фруктов

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение технологического процесса сульфитации овощей, фруктов и других пищевых продуктов путем обработки их сернистым ангидридом на непрерывно действующем оборудовании, наполнение емкостей сульфитированной продукцией. Контроль и наблюдение за поступлением в сульфитатор сырья и его охлаждением, поступлением и процессом насыщения продуктов сернистым ангидридом |
| 2 | Ведение процесса сжигания серы в печах,очистка печи от шлака и разжигание серы после очистки |
| 3 | Проведение простых анализов по содержанию газа в растворах, контроль степени обработки продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов |
| 4 | Регулирование работы непрерывно действующего оборудования, обслуживание баллонов со сжиженным газом |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком сульфитации овощей и фруктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Сироп, сок | Котел, печь, перчатки | 1-1) Вести технологический процесс сульфитации овощей, фруктов и других пищевых продуктов путем обработки их сернистым ангидридом на непрерывно действующем оборудовании |
| 2 | Полуфабрикаты вода, сернистый газ | Котел, печь, перчатки | 2-1) Ведение процесса сжигания серы в печах |
| 3 | Сироп, сок | Котел, печь, перчатки | 3-1) Проведение простых анализов по содержанию газа в растворах |
| 4 | Полуфабрикаты вода, сернистый газ | Котел, печь, перчатки | 4-1) Регулировать работы непрерывно действующего оборудования |

      Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика сульфитации овощей и фруктов 2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность за введение технологического процесса сульфитации овощей | Выполнять стандартные задания при введении процесса сульфитации овощей | Знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы |
| 2-1) | Понимание и ответственность за достижение результата при регулировании работы оборудования | Решения стандартных и  однотипных практических задач и достижения поставленных  результатов | Знание техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 6. Требования к компетенциям аппаратчика сульфитации овощей и фруктов 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и профессиональные компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Ответственность за проведение анализа по содержанию газа в растворах | Выполнять задания в процессе проведения данного анализа | Практико-ориентированные профессиональные знания, полученные в процессе профессиональной подготовки, знания основных принципов использования, техобслуживания |
| 2-1) | Ответственность за соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности | Решения практических задач и достижения поставленных  результатов | Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 7 | |  | к профессиональному стандарту | |  | в деятельности по переработке | |  | фруктов, овощей и орехов | |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8265 Аппаратчик сублимационной установки |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции |
| Профессия по ЕТКС | Аппаратчик сублимационной установки |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 3 | 5 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы аппаратчика сублимационной установки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, производство, комбинат, фабрика, завод | |
| 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 или общего 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 сублимационной установки

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение технологического процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке, контроль основных параметров процесса, степени разрежения в камере установки, температуры в продукте, камере, конденсаторе и других точках |
| 2 | Определение и устранение неисправностей в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования, оттаивание (снятие) льда и снега с поверхности испарителей змеевиков и батарей, участие во всех видах ремонтных работ, испытании отремонтированного оборудования, снятии индикаторных диаграмм и сдаче обслуживаемого оборудования в эксплуатацию |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых аппаратчиком сублимационной установки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Продукты, холодильник, вакуумное оборудование | Сублимационная установка, сублимационная сушка, камера, конденсатор, термометр, инструменты, перчатки | 1-1) Вести технологический процесс сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке, контролировать основных параметров процесса, степени разрежения в камере установки, температуры в продукте, камере, конденсаторе и других точках |
| 1-2) Определять и устранять неисправностей в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования |
| 2 | Лед, снег, обслуживаемое оборудование | Сублимационная камера Поверхности испарителей змеевик, батарея, перчатки Инструменты, диаграммы | 2-1) Участвовать в процессе загрузки продуктов в сублимационную камеру, введение установки в заданный режим, снимать лед и снег с поверхности испарителей змеевиков и батарей |
| 2-2) Участвовать во всех видах ремонтных работ, испытании отремонтированного оборудования, снятии индикаторных диаграмм и сдаче обслуживаемого оборудования в эксплуатацию |

      Таблица 5. Требования к компетенциям аппаратчика сублимационной установки 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов, ответственность за | Выполнять стандартные задание в работе сублимационной установки, определять способы выполнение поставленной задачи, предмет и средства труда | Устройства и принципы работы сублимационной установки, правил ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов, |
| 1-2) | Определение задач и планирование деятельности с учетом регулирования работы сублимационной установки | Определять способы выполнения поставленной задачи, предмет и средства труда в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования | Правил регулирования работы сублимационной установки, правил регулирования работы сублимационной установки |
| 2-1) | Правил ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов | Решения задач и достижения поставленных  результатов | Правил ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов, требования, предъявляемые к их качеству |
| 2-2) | Ответственность правил пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами | Выполнять стандартные задания во всех видах ремонтных работ, испытании отремонтированного оборудования, снятии индикаторных диаграмм и сдаче обслуживаемого оборудования в эксплуатацию | Правил пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 8 | |  | к профессиональному стандарту | |  | в деятельности по переработке | |  | фруктов, овощей и орехов | |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

|  |  |
| --- | --- |
| Государственный классификатор занятий Республики Казахстан (ГКЗ) | |
| Базовая группа | 8265 Варщик |
| Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) | |
| Выпуск, раздел ЕТКС | Выпуск 48, Общие профессии производств пищевой продукции |
| Профессия по ЕТКС | Варщик |
| Квалификационный  уровень ОРК | Разряды по ЕТКС |
| 2 | 2 |
| 3 | 3-5 |

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту работы оператора автоматизированной линии варки томатопродуктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) | | Цех, производство, комбинат, фабрика, завод | |
| 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 или общего среднего образования без практического опыта | | Не менее 1 года на 2 уровне |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр  трудовой функции | Наименование трудовой функции  (единицы профессионального стандарта) |
| 1 | Ведение технологического процесса отжима соков из различных фруктов, масла из пищевого сырья на прессах различных конструкций, регулирование равномерного поступления сырья, ведение процесса варки сиропов, соков, экстрактов из различных видов сырья в диссуторах или варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре |
| 2 | Ведение процесса производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечение бесперебойного поступления на линию сырья и полного отжима томатного сока, ведение процесса варки томатопродуктов на автоматизированной линии с пульта управления, уваривание томатной массы до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактомеров, ведение процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке, ведение процесса сульфитации овощей и фруктов на оборудовании периодического и непрерывного действия, приготовление растворов бисульфата натрия или сернистого ангидрида |
| 3 | Ведение технологических процессов мойки, калибровки, чистки картофеля методом паровой обработки с пульта управления, регулирование работы всех узлов агрегата, ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах и доводки их до необходимой степени проваренности, ведение процесса наполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, сиропом и так далее на разливочно-наполнительных автоматах различных систем, закатку наполненных банок на закаточных машинах, выполнение других родственных по содержанию обязанностей |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых варщиком

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр трудовой функции | Предметы  труда | Средства  труда | Задачи  (трудовые действия) |
| 1 | Фрукты, сырье  сироп, сок, экстракты | Прессы различных конструкций, диссуторы, варочные котлы | 1-1) Вести технологический процесс отжима соков из различных фруктов, масла из пищевого сырья на прессах различных конструкций, регулирование равномерного поступления сырья |
| 1-2) Вести процесс варки сиропов, соков, экстрактов из различных видов сырья в диссуторах или варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре |
| 2 | Томатный сок, томатопродукты, продукты, овощи, фрукты | Томатосоковый агрегат, рефрактометры, сублимационная установка, оборудования периодического и непрерывного действия | 2-1) Вести процесс производства томатного сока на томатосоковом агрегате, обеспечение бесперебойного поступления на линию сырья и полного отжима томатного сока, вести процесс сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке |
| 2-2) Вести процесс сульфитации овощей и фруктов на оборудовании периодического и непрерывного действия, приготовить растворы бисульфата натрия или сернистого ангидрида |
| 3 | Овощи, банки продукции, соус, сироп | Агрегаты, автоклав  разливочно-наполнительных, автоматах, различных систем, закаточные машины | 3-1) Вести процесс наполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, сиропом и так далее на разливочно-наполнительных автоматах различных систем, закатку наполненных банок на закаточных машинах |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, | Выполнение стандартных практических заданий и  может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения, заданий в переработке овощей, фруктов и орехов | Знание устройств и правил эксплуатации машин, аппаратов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики линии, качественных показателей готовых томатопродуктов |
| 1-2) | Несет ответственность за здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач | Знает правила, нормы, требования техники безопасности при работе в варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре | Базовые общие знания о предмете труда в области ттехнологического процесса и режима варки томатопродуктов |
| 2-1) | Несет ответственность за ттехнологическийий процесс и режим варки томатопродуктов | Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации | Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся в процессе производства томатного сока на томатосоковом агрегате |
| 2-2) | Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные | Может установить проблему, ее причину и определить время для решения и завершения выполнения простых задач | Знание работы уваривания томатной массы до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактомеров |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шифр задачи | Личностные и  профессиональные  компетенции | Умения  и навыки | Знания |
| 1-1) | Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности, собственное здоровье, | Выполнение стандартных практических заданий и  может использовать ограниченный объем базовых навыков для выполнения, заданий в переработке овощей, фруктов и орехов | Знание устройств и правил эксплуатации машин, аппаратов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики линии, качественных показателей готовых томатопродуктов |
| 1-2) | Несет ответственность за здоровье и безопасность других при выполнении им функциональных задач | Знает правила, нормы, требования техники безопасности при работе в варочных котлах с дозировкой компонентов по заданной рецептуре | Базовые общие знания о предмете труда в области ттехнологического процесса и режима варки томатопродуктов |
| 2-1) | Несет ответственность за ттехнологическийий процесс и режим варки томатопродуктов | Умение корректировать свои действия в соответствии с условиями рабочей ситуации | Базовые знания о некоторых простых инструментах и оборудовании, использующихся в процессе производства томатного сока на томатосоковом агрегате |
| 2-2) | Поддерживает трудовые отношения с руководством и предоставляет ему отчетные данные | Может установить проблему, ее причину и определить время для решения и завершения выполнения простых задач | Знание работы уваривания томатной массы до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактомеров |
| 3-1) | Понимание и ответственность за  достижение результата, установленного заданием | Может достичь поставленных результатов под полным руководством в рамках четко определенной деятельности | Знание ведения процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  | Приложение 9 | |  | к профессиональному стандарту | |  | в деятельности по переработке | |  | фруктов, овощей и орехов | |

      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