

**Об утверждении профессионального стандарта в деятельности по хлебопекарно- макаронному производству**

***Утративший силу***

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/45. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 мая 2014 года № 9458. Утратил силу приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 20 декабря 2020 года № 393.

      Сноска. Утратил силу приказом Министра сельского хозяйства РК от 20.12.2020 № 393 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

      В соответствии с пунктом 3 статьи 138-5 Трудового кодекса Республики Казахстан от 15 мая 2007 года и постановлением Правительства Республики Казахстан от 29 апреля 2013 года № 406 "Об утверждении распределения и Правил использования средств на разработку профессиональных стандартов на 2013 год", **ПРИКАЗЫВАЮ**:

      1. Утвердить профессиональный стандарт в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству.

      2. Департаменту переработки и агропродовольственных рынков (Кусаинова А.Б.) принять меры к внедрению профессионального стандарта в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

      3. Управлению социальной политики (Лепешко С.С.) обеспечить в установленном законодательством порядке государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан и его официальное опубликование.

      4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Управление социальной политики (Лепешко С.С.).

      5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня первого официального опубликования.

|  |  |
| --- | --- |
|
Министр |
А. Мамытбеков |

      Согласовано

      Министр труда и

      социальной защиты населения

      Республики Казахстан

      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т. Дуйсенова

      от 7 апреля 2014 года

|  |  |
| --- | --- |
|   | Утвержденприказом Министрасельского хозяйстваРеспублики Казахстанот 21 января 2014 года № 20/45 |

 **Профессиональный стандарт в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству**
**1. Общие положения**

      1. Профессиональный стандарт в деятельности по хлебопекарно-макаронному производству (далее - ПС) предназначен для:

      1) регулирования взаимодействия трудовой сферы и сферы профессионального образования;

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

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

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

      5) решения широкого круга задач в области управления персоналом;

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

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

      2. Основными пользователями ПС являются:

      1) выпускники организаций образования, работники;

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

      3) специалисты, разрабатывающие образовательные программы;

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

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

      4. В настоящем ПС применяются следующие термины и определения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      15) отраслевая рамка квалификаций – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли;

      16) национальная рамка квалификаций – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых на рынке труда;

      17) функциональная карта – структурированное описание трудовых функций и задач, выполняемых работником определенного вида деятельности в рамках той или иной области профессиональной деятельности.

 **2. Паспорт ПС**

      5. Вид экономической деятельности (область профессиональной деятельности) Государственный классификатор Республики Казахстан 03-2007: 10.71 Производство хлеба, 10.72 Производство сухарей и печенья, 10.73 Производство макаронных изделий.

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

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

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

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

      дрожжевод;

      кочегар производственных печей;

      машинист машин по чистке и смазке листов;

      машинист низальных машин;

      машинист ошпарочного агрегата;

      машинист поточной линии формования хлебных изделий;

      машинист пруфера;

      машинист тесторазделочных машин;

      оператор поточно-автоматической линии;

      оператор установки бестарного хранения сырья;

      пекарь;

      пекарь-мастер;

      полимеризаторщик металлических форм и листов;

      прессовщик полуфабриката макаронных изделий;

      сушильщик длиннотрубчатых макарон;

      тестовод;

      укладчик хлебобулочных изделий;

      формовщик теста;

      оператор линии по производству муки и гранул;

      техник-технолог.

 **3. Карточка видов трудовой деятельности (профессий)**
**Параграф 1. Дрожжевод**

      8. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      9. Возможные наименования должностей: дрожжевод.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 2. Кочегар производственных печей**

      16. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      17. Возможные наименования должностей: кочегар производственных печей.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 3. Машинист машин по чистке и смазке листов**

      24. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

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

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 4. Машинист низальных машин**

      32. Квалификационный уровень по ОРК – 1-3.

      33. Возможные наименования должностей: машинист низальных машин.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 5. Машинист ошпарочного агрегата**

      40. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      41. Возможные наименования должностей: машинист ошпарочного агрегата.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 6. Машинист поточной линии формования хлебных изделий**

      48. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

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

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 7. Машинист пруфера**

      56. Квалификационный уровень по ОРК – 2.

      57. Возможные наименования должностей: машинист пруфера.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 8. Машинист тесторазделочных машин**

      64. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      65. Возможные наименования должностей: машинист тесторазделочных машин.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 9. Оператор поточно-автоматической линии**

      72. Квалификационный уровень по ОРК – 3-4.

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

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 10. Оператор установки бестарного хранения сырья**

      80. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

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

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 11. Пекарь**

      88. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      89. Возможные наименования должностей: пекарь.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 12. Пекарь-мастер**

      96. Квалификационный уровень по ОРК – 3-4.

      97. Возможные наименования должностей: пекарь-мастер.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 13. Полимеризаторщик металлических форм и листов**

      104. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

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

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 14. Прессовщик полуфабриката макаронных изделий**

      112. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      113. Возможные наименования должностей: прессовщик полуфабриката макаронных изделий.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 15. Сушильщик длиннотрубчатых макарон**

      120. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      121. Возможные наименования должностей: сушильщик длиннотрубчатых макарон.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 16. Тестовод**

      128. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      129. Возможные наименования должностей: тестовод.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 17. Укладчик хлебобулочных изделий**

      136. Квалификационный уровень по ОРК – 2-3.

      137. Возможные наименования должностей: укладчик хлебобулочных изделий.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 18. Формовщик теста**

      144. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

      145. Возможные наименования должностей: формовщик теста.

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 19. Оператор линии по производству муки и гранул**

      152. Квалификационный уровень по ОРК – 3.

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

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

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

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

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

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

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

 **Параграф 20. Техник-технолог**

      160. Квалификационный уровень по ОРК – 4-7.

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

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

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

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

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

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

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

 **4. Разработчики ПС**

      168. Разработчиком ПС является Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан.

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 1к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Виды деятельности, профессии, квалификационные уровни

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование вида деятельности |
Наименование профессии с учетом тенденций рынка труда |
Наименование профессии согласно государственному классификатору занятий Республики Казахстан 01-2005 |
Квалификационный уровень ОРК |
|
1. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Дрожжевод |
Дрожжевод |
2-3 |
|
2. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Кочегар производственных печей  |
Кочегар производственных печей |
2-3 |
|
3. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Машинист машин по чистке и смазке листов |
Машинист машин по чистке и смазке листов |
3 |
|
4. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Машинист низальных машин  |
Машинист низальных машин |
1-3 |
|
5. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Машинист ошпарочного агрегата |
Машинист ошпарочного агрегата |
2-3 |
|
6. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Машинист поточной линии формования хлебных изделий  |
Машинист поточной линии формования хлебных изделий |
3 |
|
7. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Машинист пруфера |
Машинист пруфера |
2-3 |
|
8. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Машинист тесторазделочных машин |
Машинист тесторазделочных машин |
2-3 |
|
9. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Оператор поточно–автоматической линии  |
Оператор поточно–автоматической линии  |
3-4 |
|
10. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Оператор установки бестарного хранения сырья  |
Оператор установки бестарного хранения сырья  |
3 |
|
11. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Пекарь  |
Пекарь |
2-3 |
|
12. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Пекарь-мастер |
Пекарь-мастер |
3-4 |
|
13. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Полимеризаторщик металлических форм и листов |
Полимеризаторщик металлических форм и листов |
3 |
|
14. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Прессовщик полуфабриката макаронных изделий |
Прессовщик полуфабриката макаронных изделий |
3 |
|
15. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Сушильщик длиннотрубчатых макарон |
Сушильщик длиннотрубчатых макарон |
3 |
|
16. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Тестовод |
Тестовод |
2-3 |
|
17. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Укладчик хлебобулочных изделий |
Укладчик хлебобулочных изделий  |
2-3 |
|
18. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Формовщик теста  |
Формовщик теста |
3 |
|
19. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Оператор линии по производству муки и гранул |
Оператор линии по производству муки и гранул |
3 |
|
20. |
Хлебопекарно-макаронное производство |
Техник-технолог, технолог, инженер-технолог |
Техник-технолог, технолог, инженер-технолог |
4-7 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 2к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы дрожжевода

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые дрожжеводом

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых дрожжеводом

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы труда |
Средства труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Штаммы молочнокислых бактерий |
Машины для приготовления заварки, емкости для закисания заварки и выращивания дрожжей, перчатки |
1-1) Получение и подготовка используемых сырья и материалов |
|
Молочнокислые бактерии, мука, вода, неферментированный солод, амилолитические ферментные препараты или глюкоамилаза |
Емкость для заквашивания, емкость –холодильник, машины для приготовления заварки, емкости для закисания заварки и выращивания дрожжей, халат, головной убор |
1-2) Приготовление заварки жидких дрожжей и закваски под руководством дрожжевода или тестовода более высокой квалификации |
|
Прессованные дрожжи, вода |
Необходимые емкости для разведения прессованных дрожжей и других компонентов заварки и закваски |
1-3) Разведение прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски |
|
2 |
Жидкие дрожжи |
Приемные емкости, насос, мешалка, бочок постоянного уровня, тестоприготовительный агрегат, халат |
2-1) Наблюдение за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение |
|
3 |
Чаны, посуды, инвентарь |
Хозяйственный инвентарь, вода, перчатки, маска |
3-1) Мытье чанов, посуды и инвентаря |
|
4 |
Дрожжи, необходимые реактивы |
Аналитические весы, шуттель-аппарат, емкости для разогрева |
4-1) Ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом  |
|
Дрожжи, водяной пар |
Чан для заквашивания, заварочная машина, насосные установки |
4-2) Стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок, контроль их охлаждения и осахаривания |
|
5 |
Мучная заварка, термофильные молочнокислые бактерии, дрожжи |
Емкости, холодильное устройство, халат, головной убор |
5-1) Приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов для производства улучшенных заварных сортов хлеба |
|
Прессованные дрожжи, мучная заварка |
Необходимые емкости, вода, перчатки |
5-2) Активация прессованных дрожжей |
|
6 |
Дрожжи, дрожжевое молоко, дистиллированная вода |
Технические весы, фарфоровые чашки, измерительные приборы, прибор Чижовой, весы технические с разновесами, бумажные пакеты, шпатель, эксикатор, часы, мерный цилиндр, фарфоровые чашки и ступка, пестик, термометр, стакан |
6-1) Контроль консистенции, качества дрожжей и дрожжевого молока, их температуры, определение кислотности и подъемной силы |
|
Дрожжи |
Необходимые емкости, измерительные приборы, халат |
6-2) Отбор проб, дозировка, отпуск дрожжей на производство и выполнение контрольных анализов |
|
Дрожжи, закваска |
Необходимые емкости и инструменты, измерительные приборы |
6-3) Регулирование почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха, поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды |
|
7 |
Оборудование дрожжевого цеха |
Необходимый инвентарь, чистящие средства |
7-1) Обслуживание оборудования дрожжевого цеха и проведение санитарной обработки всех емкостей |

      Таблица 5. Требования к компетенциям дрожжевода

      2-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Понимание необходимости выполнения задания под непосредственным контролем по подготовке и использовании полученного сырья и материалов |
Навыки выполнения стандартных задач при подготовке и использовании полученного сырья и материалов |
Знание основных инструментов при подготовке и использовании полученного сырья и материалов |
|
1-2) |
Понимание и ответственность за достижение результата по приготовлению заварки жидких дрожжей и закваски с применением основных практических и познавательных навыков под непосредственным руководством |
Умение ведения технологического процесса приготовления жидких дрожжей. Навыки эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха |
Знание технологического процесса приготовления жидких дрожжей |
|
1-3) |
Понимание и ответственность за достижение результата при разведении прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски |
Навыки разведения прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски |
Знание технологического процесса разведения прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски |
|
2-1) |
Понимание и ответственность за достижение результата в процессе наблюдения за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение |
Умение установить проблему, ее причину при ведении наблюдения за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение |
Знание процесса подачи жидких дрожжей в тестомесильное отделение |
|
3-1) |
Индивидуальная ответственность за соблюдение правил и норм, элементарных мер безопасности при мытье чанов, посуды и инвентаря |
Навыки коррекции действий в соответствии с условиями рабочей ситуации. |
Знание основных и простых инструментов и оборудования. Знание техники безопасности и охраны труда |

      Таблица 6. Требования к компетенциям дрожжевода

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
4-1) |
Ответственность за результаты и качество работы при ведении процесса размножения и выращивания дрожжей |
Навыки ведения процесса размножения дрожжей биохимическим методом |
Знание процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом |
|
4-2) |
Ответственность за результаты и качество работы при стерилизации питательных сред для жидких дрожжей и заквасок и приготовлении жидких дрожжей и заварок |
Умение стерилизации питательных сред для жидких дрожжей и заквасок. Навыки ведения контроля охлаждения жидких дрожжей и осахаривания |
Знание методов стерилизации питательных сред для жидких дрожжей и заквасок и процесса ведения контроля охлаждения жидких дрожжей и осахаривания |
|
5-1) |
Ответственность за результаты и качество работы в процессе приготовления жидких дрожжей и заварок |
Навыки приготовления жидких дрожжей и заварок |
Знание способов приготовления жидких дрожжей, заварок |
|
5-2) |
Ответственность за результаты и качество работы при выполнении процесса активации прессованных дрожжей |
Умение активации прессованных дрожжей |
Знание процесса активации прессованных дрожжей |
|
6-1) |
Решение задач с применением основных практических навыков самостоятельно при дозировании жидких дрожжей и дрожжевого молочка |
Навыки дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка, измерения температуры дрожжей и определения их кислотности и подъемной силы |
Знание способов и правил дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка, способов измерения температуры дрожжей и определения кислотности и подъемной силы дрожжей |
|
6-2) |
Решение стандартных задач с применением основных навыков при дозировании жидких дрожжей и дрожжевого молочка. Внимание к деталям при выполнении контрольных анализов |
Умение проведения контрольных анализов |
Знание правил дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка и методов выполнения контрольных анализов  |
|
6-3) |
Решение стандартных задач с применением основных навыков при регулировании почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха, поддержании установленной температуры, плотности и кислотности среды |
Навыки регулирования почасового режима дозировки питательных сред |
Знание процесса регулирования почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха, поддержания установленной температуры, плотности и кислотности среды |
|
7-1) |
Ответственность за результаты и качество работы при обслуживании оборудования дрожжевого цеха и проведении санитарной обработки всех емкостей |
Навыки обслуживания оборудований, проведении санитарной обработки |
Знания основных принципов использования, техобслуживания, перемещения, сохранности и складирования инструментов и оборудования, материалов, используемых в трудовой деятельности. Знания техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 3к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы кочегара производственных печей

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые кочегаром производственных печей

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых

      кочегаром производственных печей

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям кочегара производственных

      печей 2-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям кочегара производственных

      печей 3-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 4к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы машиниста машин по чистке и смазке листов

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые машинистом машин по чистке и смазке листов

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом машин по

      чистке и смазке листов

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста машин по чистке

      и смазке листов 3-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 5к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы машиниста низальных машин

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые машинистом низальных машин

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом

      низальных машин

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста низальных машин

      1-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям машиниста низальных машин

      2-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 7. Требования к компетенциям машиниста низальных машин

      3-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 6к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы машиниста ошпарочного агрегата

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые машинистом ошпарочного агрегата

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом

      ошпарочного агрегата

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста ошпарочного

      2-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям машиниста ошпарочного

      агрегата 3-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 7к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы машиниста поточной линии формования хлебных изделий

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые машинистом поточной линии формования хлебных изделий

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом поточной

      линии формования хлебных изделий

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста поточной линии

      формования хлебных изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность при решении простых задач с применением навыков при ведении процесса формования хлебобулочных изделий |
Навыки выполнения стандартных задач в процессе формования хлебных палочек, соломки, бараночных, булочных, сушечных, сухарных и других изделий |
Знание государственных стандартов на хлебные изделия, методов органолептической оценки качества теста, хлебных изделий |
|
1-2) |
Ответственность при решении задач с применением основных навыков при наблюдении за подачей теста от тестомесильных машин к тесторазделочному агрегату |
Навыки выполнения стандартных практических заданий в процессе наблюдения за подачей теста от тестомесильных машин |
Знание требований, предъявляемые к качеству и консистенции теста, весу и форме |
|
1-3) |
Решение простых задач с применением основных навыков в процессе контроля непрерывности и толщины тестовой ленты |
Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям в процессе контроля непрерывности и толщины тестовой ленты |
Технологический процесс формования и расстойки теста на поточной линии формования хлебных изделий.  |
|
1-4) |
Ответственность при решении простых задач с применением основных навыков в процессе регулирования подачи теста в формовочные валы |
Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям в процессе регулирования подачи теста в формовочные валы |
Знание технологического процесса формования и расстойки теста на поточной линии формования хлебных изделий |
|
1-5) |
Ответственность при решении простых задач с применением практических навыков при наблюдении за работой узла |
Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям в процессе наблюдения за работой узла  |
Знание устройств и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования |
|
1-6) |
Ответственность при решении простых задач с применением основных навыков в процессе укладки заготовок  |
Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям в процессе укладки заготовок |
Знание государственных стандартов на хлебные изделия |
|
1-7) |
Ответственность при решении простых задач с применением практических навыков в процессе ведения контроля правильности ввода поддонов в формовочную машину |
Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям при контроле правильности ввода поддонов в формовочную машину |
Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования |
|
2-1) |
Ответственность при решении простых задач с применением практических навыков приведении процесса выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |
Навыки выбора способа действий при выявлении и устранении неисправностей в работе обслуживаемого оборудования |
Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 8к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы машиниста пруфера

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые машинистом пруфера

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом пруфера

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста пруфера 2-го

      квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Понимание необходимости выполнения задания при Проверка качества и веса тестовых заготовок |
Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям при проверке качества и веса тестовых заготовок |
Знание методов органолептической оценки качества теста, правил пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами |
|
2-1) |
Понимание и ответственность за достижение результата в процессе укладки тестовых заготовок |
Навыки выбора способа действий по заданным инструкциям при укладке тестовых заготовок |
Знание норм укладки тестовых заготовок на платки, листы, установки на люльки пруфера |

      Таблица 6. Требования к компетенциям машиниста пруфера 3-го

      квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 9к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы машиниста тесторазделочных машин

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые машинистом тесторазделочных машин

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых машинистом

      тесторазделочных машин

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям машиниста тесторазделочных

      машин 2-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям машиниста тесторазделочных

      машин 3-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 10к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

      оператора поточно-автоматической линии

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства |
|
Вредные и опасные условия труда |
На основании аттестации рабочих мест |
|
Особые условия допуска к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Уровень профессионального образования и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
3 |
Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта  |
Не требуется |
|
4 |
Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта |
Не менее 3-х лет на 3 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые оператором поточно-автоматической линии

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором

      поточно-автоматической линии

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям оператора

      поточно-автоматической линии 3-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям оператора

      поточно-автоматической линии 4-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оператора поточно-автоматической линии оценивать и определять необходимые ресурсы при замесе теста и выпрессовывании макаронных изделий |
Навыки решения стандартных задач при замесе теста и выпрессовывании макаронных изделий |
Знание технологии изготовления макаронных изделий, требований стандарта, предъявляемые к качеству изделий |
|
1-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при регулировании работы шнековых прессов, сушилок непрерывного действия, машин для резки и раскладки изделий, связующих пневмотранспортеров и других машин и механизмов линии |
Навыки решения стандартных задач в контексте самостоятельного планирования при регулировании работы машин и механизмов линии |
Знание устройств и конструктивные особенности оборудований поточно-автоматической линии, правил эксплуатации и ухода за оборудованием, устройств контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими, правил пуска и останова машин и аппаратов линии |
|
1-3) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оператора оценивать и определять необходимые ресурсы при разработке и программировании установленного технологического режима |
Навыки решения стандартных задач при разработке и программировании установленного технологического режима |
Знание устройств и конструктивные особенности оборудования поточно-автоматической линии устройств контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими, правил пуска и останова машин и аппаратов линии, требований стандарта, предъявляемые к качеству изделий |
|
1-4) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обеспечения бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов |
Умение решать стандартные задачи в контексте самостоятельного планирования для обеспечения бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов |
Знание устройств и контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими, правил пуска и останова машин и аппаратов линии |
|
1-5) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при подналадках, регулировании узлов и поточно-автоматизированных механизмов линий |
Умение решать стандартные задачи при регулировании узлов и поточно-автоматизированных механизмов линий |
Знание технологии изготовления макаронных изделий |
|
1-6) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для ведения контроля над всеми стадиями технологического процесса |
Навыки решения стандартных задач при ведении контроля над всеми стадиями технологического процесса |
Знание правил эксплуатации и ухода за оборудованием, устройств контрольно-измерительных приборов и правил пользования ими, требований стандарта, предъявляемые к качеству изделий |
|
1-7) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для ведения технологического журнала |
Умение вести технологический журнал |
Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 11к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

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

      оператора установки бестарного хранения сырья

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые оператором установки бестарного хранения сырья

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта) |
|
1 |
Прием, хранение, транспортировка и подготовка к производству сырья |
|
2 |
Подача сырья в производство |
|
3 |
Ведение учета сырья |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором установки

      бестарного хранения сырья

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям оператора установки

      бестарного хранения сырья 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оператора оценивать и определять необходимые ресурсы при приеме сырья |
Навыки выполнения стандартных практических заданий при приеме сырья |
Знание устройств механизмов и приборов установки бестарного хранения и транспортирования муки, условий хранения и транспортирования основного и дополнительного сырья |
|
1-2) |
Понимание исполнительской деятельности при контроле и наблюдении за движением сырья |
Навыки выполнения стандартных заданий при ведении контроля и наблюдения за движением сырья |
Знание схем коммуникаций движения различных видов сырья, методов оценки качества сырья |
|
2-1) |
Понимание исполнительской деятельности при периодическом включении оборудования мучных линий в работу для подачи в производство отдельных сортов муки |
Навыки выполнения практических заданий при периодическом включении оборудования мучных линий в работу для подачи в производство отдельных сортов муки |
Знание технологических процессов производства хлебобулочных изделий |
|
2-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при регулировании режима работы дозаторов для обеспечения заданных соотношений муки различных сортов и других видов сырья |
Навыки выполнения заданий при регулировании режима работы дозаторов для обеспечения заданных соотношений муки различных сортов и других видов сырья |
Знание стандартов на сырье |
|
3-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать необходимые ресурсы при ведении учета необходимого количества сырья для обеспечения бесперебойного производственного процесса выпечки хлеба и другой продукции |
Навыки ведения учета необходимого количества сырья для обеспечения бесперебойного производственного процесса выпечки хлеба и другой продукции |
Знание рецептуры на вырабатываемые изделия, норм расхода сырья. Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 12к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы пекаря

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые пекарем

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых пекарем

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Предметы труда |
Средства труда |
Задачи
(трудовые действия) |
|
1 |
Изделия |
Необходимые приспособления, смазывающие средства, лотки, вагонетки, транспортер, халат, перчатки, головной убор |
1-1) Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер |
|
Изделия |
Необходимые приспособления, стол, перчатки, халат |
1-2) Отбраковка изделий |
|
Изделия |
Необходимые приспособления, вагонетки, перчатки |
1-3) Отвозка вагонеток с готовой продукцией и подвозка порожних вагонеток для загрузки |
|
2 |
Лотки |
Необходимые приспособления, перчатки |
2-1) Проверка состояния лотков |
|
Лотки, формы |
Смазывающие средства |
2-2) Смазка форм вручную |
|
3 |
Мука |
Необходимые емкости и приспособления, халат, перчатки, головной убор |
3-1) При небольшом объеме работ - выполнение операций по подготовке муки к производству, замесу и формовке теста |
|
Мучнисто-кондитерские изделия |
Необходимые приспособления, печи |
3-2) Выпечка мучнисто - кондитерских изделий на немеханизированных печах, на одной - двух механизированных конвейерных печах, в одном - двух электрошкафах |
|
Тестовые заготовки, сухари |
Лопаты, листы, кассеты, формы, печи, сушильные камеры |
3-3) Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы, посадка тестовых заготовок напод (люльки) печи, сушка сухарей в сушильных камерах и печах |
|
4 |
Изделия |
Необходимые приспособления, смазывающие средства, печи, вагонетки, формы, ножи, сушильные камеры, листы, кассеты |
4-1) При производстве формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазка теста, бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжарка или выпечка, при производстве сухарных изделий загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами |
|
Тестовые заготовки |
Необходимые приспособления, измерительные приборы, листы, весы, ножи, расстойные, пекарные камеры |
4-2) На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладка тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка, закатка вагонеток, укладка листов в расстойные и пекарные камеры, выкатка вагонеток из камер |
|
Процесс выпечки, пекарные и сушильные камеры |
Таймер, измерительные приборы, печи |
4-3) Наблюдение за режимом расстойки и выпечки, контроль за температурным и паровым режимом пекарной и сушильной камер |
|
Печной конвейер |
Необходимые приспособления |
4-4) Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба |
|
5 |
Тестовые заготовки |
Измерительные приборы, необходимый инвентарь, тара, вагонетки, транспортеры |
5-1) Определение готовности тестовых заготовок к выпечке, укладка изделий в тару, на вагонетки, транспортеры |
|
Тесто, тестоделительная машина |
Необходимые приспособления |
5-2) При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба - обслуживание тестоделительной машины и контроль за процессом расстойки теста |
|
Пекарная камера, топка |
Необходимые приспособления |
5-3) При выпечке изделий в жаровых печах - наблюдение, контроль за работой топки, подготовка пекарной камеры к выпечке |
|
6 |
Выпечка |
Необходимые приспособления, печи, халат, перчатки, головной убор |
6-1) Выпечка хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок, на печах с посадкой лопатами |
|
Выпечка |
Необходимые приспособления, печи |
6-2) Выпечка мучнисто - кондитерских изделий на трех и более механизированных конвейерных печах или в трех и более электрошкафах |
|
Выпечка |
Необходимые приспособления, печи, смазывающие и чистящие средства |
6-3) Ведение комплекса технологических процессов |
|
7 |
Бараночные изделия |
Необходимые приспособления |
7-1) Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно - печными агрегатами |
|
Подики, люльки, тестовые заготовки  |
Смазывающие средства |
7-2) Смазка подиков люлек, посадка тестовых заготовок на подики |
|
Пекарные и ошпарочные камеры |
Измерительные приспособления |
7-3) Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах |
|
Печной конвейер |
Необходимые приспособления |
7-4) Регулирование скорости движения печного конвейера |

      Таблица 5. Требования к компетенциям пекаря

      2-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям пекаря

      3-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 13к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы пекарь-мастера

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства |
|
Вредные и опасные условия труда |
Возможность получение травм на производстве, ожогов, аллергия. |
|
Особые условия допуска к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Уровень профессионального образования и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
3 |
Практический опыт и/или профессиональная подготовка (курсы на базе организации образования по программам профессиональной подготовки до одного года или обучение на предприятии) при наличии технического и профессионального образования на базе основного среднего образования или общего среднего образования без практического опыта  |
Не требуется |
|
4 |
Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта |
Опыт работы не менее 3-х лет на 3 уровне |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые пекарь-мастером

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта) |
|
1 |
Ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий |
|
2 |
Руководство подчиненным персоналом |
|
3 |
Составление отчетности |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых пекарь-мастером

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям пекаря-мастера

      3-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям пекаря-мастера

      4-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность за ход и результат работы всего оборудования механизированных и автоматизированных линий участка |
Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности  |
Знание устройств и правил эксплуатации оборудования участка |
|
1-2) |
Ответственность за ведение контроля над соблюдением норм выхода готовой продукции, выполнением задания по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях обслуживаемого участка по показаниям контрольно - измерительных приборов, результатам анализов и органолептическим методом |
Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности  |
Знание стандартов на сырье и готовую продукцию, рецептуры на все сорта и виды выпускаемых изделий, органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, условия их хранения |
|
1-3) |
Ответственность за результаты расчета количества потребного сырья и выхода готовой продукции |
Умение рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции |
Знание стандартов на сырье и готовую продукцию, рецептуры на все сорта и виды выпускаемых изделий, органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, условия их хранения |
|
1-4) |
Ответственность за ведение работ по предупреждению и устранению причин отклонений от норм технологического режима, устранение неисправностей в работе оборудования |
Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности  |
Знание устройств и правил эксплуатации оборудования участка |
|
2-1) |
Руководство работой других работников с принятием ответственности за результат их действий |
Навыки руководства |
Знание стандартов качества в области хлебопекарно-макаронного производства |
|
2-2) |
Несет ответственность за ход и результат работы на производственном участке |
Навыки и умения вести производственный процесс |
Знание сорта муки, виды дополнительного сырья хлебопекарного производства, методов ведения контроля и регулирования технологического процесса на всех стадиях производства |
|
3-1) |
Ответственность за составление отчетной документации |
Навыки ведения текущего и итогового контроль, оценки и коррекции деятельности  |
Знания техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 14к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы полимеризаторщика металлических форм и листов

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые полимеризаторщиком металлических форм и листов

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых полимеризаторщиком

      металлических форм и листов

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям полимеризаторщика

      металлических форм и листов 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обработки транспортерных лент и тканей |
Навыки решения стандартных задач при обработке транспортерных лент и тканей |
Знание устройств и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования |
|
1-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для приготовления химических составов для обработки металлических форм и листов и водной эмульсии |
Навыки решения задач в процессе приготовления химических составов для обработки металлических форм и листов и водной эмульсии |
Знание свойств применяемых химических реактивов и полимерных материалов, требований к качеству полимерных материалов и обработанных изделий |
|
1-3) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для подготовки транспортерных лент и тканей к пропитке |
Навыки решения задач в процессе подготовки транспортерных лент и тканей к пропитке |
Знание требований к качеству полимерных материалов и обработанных изделий |
|
2-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для ведения процесса термической обработки пропитанных лент и тканей |
Навыки решения стандартных задач в процессе ведения процесса термической обработки пропитанных лент и тканей |
Знание свойств применяемых химических реактивов и полимерных материалов |
|
2-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обжига и дробеструйной обработке металлических форм и листов |
Навыки решения задач в процессе обжига и дробеструйной обработке металлических форм и листов |
Знание устройств и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования |
|
2-3) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для регулирования температурного режима полимеризации |
Навыки решения стандартных задач в процессе регулирования температурного режима полимеризации |
Знание устройств и правил эксплуатации обслуживаемого оборудования |
|
2-4) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей определять необходимые ресурсы при выгрузке лент из сушильного шкафа или печи |
Навыки решения задач при выгрузке лент из сушильного шкафа или печи |
Знание требований к качеству полимерных материалов и обработанных изделий |
|
3-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при учете расхода сырья |
Умение вести учет расхода сырья |
Базовые знания по учету расхода сырья |
|
3-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать необходимые ресурсы при ведении технологического журнала |
Навыки ведения технологического журнала |
Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 15к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы прессовщика полуфабриката макаронных изделий

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые прессовщиком полуфабриката макаронных изделий

|  |  |
| --- | --- |
|
Шифр трудовой функции |
Наименование трудовой функции (единица профессионального стандарта) |
|
1 |
Подготовка сырья для подачи на шнековые вакуумные и гидравлические прессы |
|
2 |
Регулирование и контроль работы технологических машин |
|
3 |
Выгрузка изделий и приведение в порядок технологической машины  |

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых прессовщиком

      полуфабриката макаронных изделий

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям прессовщика полуфабриката

      макаронных изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность при решении стандартных задач с применением практических навыков для поддержания стабильной влажности теста |
Навыки решения стандартных задач и достижение поставленных результатов для поддержания стабильной влажности теста |
Знание технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий; требований стандарта и технических условий к качеству изделий |
|
1-2) |
Ответственность при решении практических задач с применением познавательных навыков для обеспечения равномерной подачи муки и воды |
Навыки решения стандартных задач и достижение поставленных результатов для обеспечения равномерной подачи муки и воды |
Знание технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий, требований стандарта и технических условий к качеству изделий |
|
1-3) |
Ответственность при решении стандартных и практических задач с применением основных практических и познавательных навыков для определения соотношения компонентов, входящих в вырабатываемый ассортимент |
Навыки решения стандартных и практических задач и достижение поставленных результатов для определения соотношения компонентов, входящих в вырабатываемый ассортимент |
Знание норм выхода продукции; правил отбора проб, требований стандарта и технических условий к качеству изделий |
|
2-1) |
Ответственность при решении стандартных задач с применением основных навыков при регулировании работы прессов |
Навыки регулирования работы прессов |
Знание устройств прессов, вакуумных установок и правила их эксплуатации |
|
2-2) |
Ответственность за результаты и качество работы при контроле над ведением технологического процесса |
Навыки ведения технологического процесса |
Знание технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий |
|
3-1) |
Решение стандартных и практических задач при укладке кассет с полуфабрикатами |
Навыки укладки кассет |
Знание правил отбора проб, требований стандарта и технических условий к качеству изделий |
|
3-2) |
Решение стандартных и практических задач при смазке и чистке узлов машины |
Навыки чистки узлов машин |
Знание основных и простых инструментов, оборудования, процедуры процессов работы. Знания техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 16к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы сушильщика длиннотрубчатых макарон

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые сушильщиком длиннотрубчатых макарон

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых сушильщиком

      длиннотрубчатых макарон

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям сушильщика длиннотрубчатых

      макарон 3-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 17к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы тестовода

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые тестоводом

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых тестоводом

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям тестовода

      2-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям тестовода

      3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
6-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы в процессе ведения процесса приготовления теста |
Навыки ведения процесса приготовления теста |
Знание технологических процессов приготовления теста различного назначения |
|
6-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы в процессе определения готовности теста органолептическим методом |
Навыки определения готовности теста органолептическим методом |
Знание методов определения готовности опары и теста |
|
6-3) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы в процессе ведения процесса приготовления теста на одном или двух тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия |
Навыки ведения процесса приготовления теста |
Знание технологических процессов приготовления теста различного назначения |
|
6-4) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при регулировании процесса замеса и брожения опары и теста |
Умение регулировать процесс замеса и брожения опары и теста |
Знание способов проверки работы дозировочных автоматов |
|
6-5) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обеспечения необходимой температуры, кислотности и консистенции теста |
Навыки обеспечения необходимой температуры, кислотности и консистенции теста |
Знание методов обеспечения необходимой температуры, кислотности и консистенции теста |
|
6-6) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при загрузке дозировочных бачков отдельными видами сырья |
Навыки загрузки дозировочных бачков отдельными видами сырья |
Знание методов контроля и регулирования технологических параметров |
|
7-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при чистке трубопроводов, дозировочной аппаратуры и бункера |
Навыки выполнения стандартных заданий по чистке трубопроводов, дозировочной аппаратуры и бункера |
Знания техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 18к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы укладчика хлебобулочных изделий

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые укладчиком хлебобулочных изделий

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых укладчиком

      хлебобулочных изделий

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям укладчика хлебобулочных

      изделий 2-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям укладчика хлебобулочных

      изделий 3-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 19к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы формовщика теста

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые формовщиком теста

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых формовщиком теста

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям формовщика теста

      3-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 20к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы оператора линии по производству муки и гранул

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

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые оператором линии по производству муки и гранул

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых оператором линии по

      производству муки и гранул

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям оператора линии по

      производству муки и гранул 3-го квалификационного уровня ОРК

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
Шифр задачи |
Личностные и профессиональные компетенции |
Умения и навыки |
Знания |
|
1-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы при ведении технологического процесса производства муки и гранул из экструдированных круп на поточно-механизированных линиях с пульта управления |
Навыки ведения технологического процесса производства муки и гранул из экструдированных круп на поточно-механизированных линиях с пульта управления |
Знание технологии изготовления муки и гранул из экструдированных круп, требований, предъявляемые к качеству муки и гранул |
|
1-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для обеспечения с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов соблюдения заданного технологического режима |
Навыки обеспечения с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов соблюдения заданного технологического режима |
Знание устройств и кинематических схем обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии |
|
1-3) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для контроля и регулирования температурных режимов технологических процессов |
Навыки регулирования температурных режимов технологических процессов |
Знание устройств и кинематических схем обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии  |
|
2-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для контроля качества разрыва крупы и размеров гранул |
Навыки контроля качества разрыва крупы и размеров гранул |
Знание технологии изготовления муки и гранул из экструдированных круп, требований, предъявляемые к качеству муки и гранул |
|
2-2) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для контроля над уровнем накопления муки и крупы |
Навыки контроля уровня накопления муки и крупы |
Знание технологии изготовления муки и гранул из экструдированных круп, требований, предъявляемые к качеству муки и гранул |
|
2-3) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы по устранению причин, вызывающих ухудшение качества муки и гранул |
Умения и навыки устранения причин, вызывающих ухудшение качества муки и гранул |
Знание устройств и кинематических схем обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии, способов выявления и устранения неисправностей в его работе, правил ведения учета готовой продукции |
|
3-1) |
Ответственность в рамках функциональных обязанностей оценивать и определять необходимые ресурсы для подготовки оборудования к приему и сдаче его на ремонт его из ремонта |
Навыки подготовки оборудования к приему и сдаче его на ремонт |
Знание техники безопасности и охраны труда |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 22к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Таблица 1. Связь с действующими нормативными документами

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

      Таблица 2. Требования к условиям труда, образованию и опыту

      работы техник-технолога

|  |  |
| --- | --- |
|
Возможные места работы по профессии (предприятия, организации) |
Предприятия и организации хлебопекарного и макаронного производства |
|
Вредные и опасные условия труда |
Возможность получения травм на производстве |
|
Особые условия допуска к работе |
В соответствии с законодательством Республики Казахстан |
|
Квалификационный уровень ОРК |
Уровень профессионального образования и обучения |
Требуемый опыт работы |
|
4 |
Техническое и профессиональное образование на базе основного среднего образования и практический опыт при наличии технического и профессионального образования повышенного уровня (дополнительная профессиональная подготовка или послесреднее образование) без практического опыта |
Без категории - без требований к стажу работы; ІІ категории- не менее 1 года в должности без категории; І категории – не менее 1 года в должности ІІ категории |
|
5 |
Техническое и профессиональное образование (или послесреднее образование), практический опыт или высшее образование, дополнительные профессиональные образовательные программы без практического опыта |
Без категории - без требований к стажу работы; ІІ категории- не менее 1 года в должности без категории; І категории – не менее 1 года в должности ІІ категории; |
|
6 |
Высшее образование. Бакалавриат, резидентура, практический опыт |
Без категории - без требований к стажу работы; ІІ категории- не менее 1 года в должности без категории; І категории – не менее 1 года в должности ІІ категории |
|
7 |
Послевузовское образование. Магистратура (на основе освоенной программы бакалавриата), практический опыт. Бакалавриат и дополнительное профессиональное образование, практический опыт. |
опыт работы по направлению профессиональной деятельности не менее 5 лет |

      Таблица 3. Перечень единиц ПС, определяющий трудовые функции,

      выполняемые техник-технолога

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

      Таблица 4. Описание единиц ПС, выполняемых техник-технологом

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

      Таблица 5. Требования к компетенциям техника-технолога

      4-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 6. Требования к компетенциям техника-технолога

      5-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 7. Требования к компетенциям техника-технолога

      6-го квалификационного уровня ОРК

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

      Таблица 8. Требования к компетенциям техника-технолога

      7-го квалификационного уровня ОРК

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

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 23к профессиональному стандартув деятельности по хлебопекарно-макаронному производству |

      Лист согласования

|  |
| --- |
|
Название организации |
|
Министерство труда и социальной защиты населения
Республики Казахстан |

      Настоящий ПС зарегистрирован \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Внесен в Реестр профессиональных стандартов рег. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      Письмо (протокол) № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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