

Кәсіптік стандарт: «Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін өндіру»

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолданылу аясы: Кәсіптік стандарттың қолданылу саласы: «Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін өндіру» (бұдан әрі - Кәсіптік стандарт) «Кәсіптік біліктілік туралы» Қазақстан Республикасы Заңының 5-бабына сәйкес әзірленді, білім беру бағдарламаларын қалыптастыруға, оның ішінде кадрларды даярлауға, кәсіпорындарда, ұйымдардың қызметкерлері мен түлектерінің кәсіптік біліктілігін тануға және ұйымдар мен кәсіпорындарда персоналды басқару саласындағы кең ауқымды мәселелерді шешуге қойылатын талаптарды белгілейді.

2. Осы кәсіптік стандартта мынадай терминдер, анықтамалар мен қысқартулар қолданылады:

1) кәсіптік стандарт – формалды және (немесе) формалды емес, және (немесе) информформалды білім беру ескеріле отырып, білімге, машыққа, дағдыға, жұмыс тәжірибесіне, біліктілік деңгейі мен құзыреттілікке, кәсіптік қызметтің нақты бір саласындағы еңбек мазмұнына, сапасына және жағдайларына қойылатын жалпы талаптарды белгілейтін жазбаша ресми құжат;

2) құзыреттілік – еңбек функциясын құрайтын бір немесе бірнеше кәсіби міндеттерді орындауға мүмкіндік беретін дағдыларды қолдану қабілеті;

3) машық – кәсіптік міндет шеңберінде жекелеген бірлі-жарым іс-әрекетті физикалық тұрғыдан және (немесе) ақыл-оймен орындау қабілеті;

4) салалық біліктілік шеңбері – салада мойындалатын біліктілік деңгейлерінің құрылымдалған сипаттамасы (бұдан әрі - СБШ).

5) білім – кәсіптік міндет шеңберінде іс-әрекеттерді орындау үшін қажетті зерделенген және меңгерілген ақпарат;

6) біліктілік – жұмыскердің нақты еңбек функцияларын сапалы орындауға даярлық дәрежесі;

7) дағды – кәсіптік міндетті толығымен орындауға мүмкіндік беретін білім мен машықты қолдану қабілеті;

8) еңбек функциясы – еңбек процесінің бір немесе бірнеше міндеттерін шешуге бағытталған өзара байланысты іс-қимылдар жиынтығы;

9) кәсіп – арнайы даярлық нәтижесінде жинақталатын және тиісті білімі туралы құжаттармен расталатын, белгілі бір білімді, шеберлікті және іс жүзіндегі дағдыларды талап ететін адамның еңбек қызметінің негізгі түрі;

3. Осы кәсіптік стандартта мынадай қысқартулар қолданылады

1) БА – біліктілік анықтамалығы;

2) БТБА – бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығы;

3) КО ТР – Кеден одағының техникалық регламенті;

4) ҚР ТР – Қазақстан Республикасының техникалық регламенті;

5) НАССР – тәуекелдерді талдау және сыни бақылау нүктелері;

6) СанЭҚиН – санитариялық-эпидемиологиялық қағидалар мен нормалар;

7) ТжКБ – техникалық және кәсіптік білім;

8) ҰСЖ – Қазақстан Республикасының Ұлттық білім жіктеуіші;

9) ЭҚЖЖ – экономикалық қызмет түрлерінің жалпы жіктеуіші.

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін өндіру

5. Кәсіптік стандарттың коды: С10110098

6. ЭҚЖЖ секциясын, бөлімін, тобын, сыныбын және кіші сыныбын көрсету:

С Өңдеу өнеркәсібі

10 Тамақ өнімдерін өндіру

10.1 Етті қайта өңдеу және консервілеу және ет өнімдерін өндіру

10.11 Етті қайта өңдеу және консервілеу

10.11.0 Етті қайта өңдеу және консервілеу

7. Кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: кәсіптік стандарт ауыл шаруашылығы өнімдерін өңдеу саласындағы кәсіптер үшін білімге, іскерлікке, дағдыларға, жұмыс тәжірибесіне, біліктілік пен құзыреттілік деңгейіне, мазмұнына, сапасына және еңбек жағдайларына қойылатын жалпы талаптарды белгілейді.

8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

1) Тартылған ет араластырушы - 3 СБШ-нің деңгейі

2) Шұжық өнімдері өндірісінің операторы - 3 СБШ-нің деңгейі

3) Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 3,4 разрядтар - 2 СБШ-нің деңгейі

4) Тартылған ет құрастырушы, 4,5 разрядтар - 2 СБШ-нің деңгейі

5) Цех мастері - 4 СБШ-нің деңгейі

6) Тамақ өнімдерін консервілеу жөніндегі технологиясы - 5 СБШ-нің деңгейі

7) Шұжық өнімдерін қалыптаушы, 4,5 разрядтар - 3 СБШ-нің деңгейі

8) Шұжық өнімдерін қалыптаушы, 1,2,3 разрядтар - 2 СБШ-нің деңгейі

- 10) Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 5,6 разрядтар - 3 СБШ-нің деңгейі
 18) Тартылған ет әзірлеуші, 6 разряд - 3 СБШ-нің деңгейі

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

| 9. Кәсіптің карточкасы «Тартылған ет араластырушы»: | | | |
|--|--|--|--|
| Топтың коды: | 7511-9 | | |
| Қызмет атауының коды: | 7511-9-065 | | |
| Кәсіптің атауы: | Тартылған ет араластырушы | | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 3 | | |
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер) | Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру | Біліктілік: - |
| | Білім деңгейі: негізгі орта білім | Мамандық: - | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информталы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | | | |
| Қызметтің негізгі мақсаты: | тартылған дайын етті куттерде араластырады | | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | | |
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | 1. Тартылған етті қабылдау, өлшеу және араластыру 2. Тартылған етті кескіште өңдеу. | |
| | Қосымша еңбек функциялары: | | |
| Еңбек функциясы 1: Тартылған етті қабылдау, өлшеу және араластыру | Дағды 1: Өндірістік тапсырмаға сәйкес тартылған етті қабылдау және өлшеу. | Машықтар: | 1. Тартылған дайын етті қабылдап алу. 2. Куттердің техникалық сипаттамаларына сәйкес өлшеу. 3. Тартылған ет түрлерін ажырата білу. 4. Таразыға күтім жасау және олардың көрсеткіштерінің дұрыстығын тексеру. |
| | | Білімдер: | 1. Таразымен жұмыс істеу ережелері. 2. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 3. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| | Дағды 2: Тартылған дайын етті қосымша компоненттермен араластыру. | Машықтар: | 1. Нормативтік құжаттарға сәйкес тиісті рецептураны қолдану. 2. Ұнтақталған ет компоненттерін рецепт бойынша мөлшерлеп, куттерге салу. 3. Тартылған етті дәмдеуіштермен, қосымша шикізатпен және ұсақталған мұзбен араластыру. |

| | | |
|---|--|---|
| | | Білімдер: 1. Шұжық өнімдері рецептурасы. 2. Шұжықтар үшін тартылған еттерді куттерде айналдыру технологиясы. 3. Дәмдеуіштер мен қоспалардың рұқсат етілген нормалары. 4. Тартылған ет сапасына қойылатын талаптар. 5. Фарш жасау технологиясы. 6. Ет пен тартылған етті органолептикалық бағалау көрсеткіштері. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Еңбек функциясы 2: Тартылған етті кескіште өңдеу. | Дағды 1: Біртекті масса алу. | Машықтар: 1. Куттерде тартылған етті өңдеу процесін жүргізу. 2. Куттерлеу процесінде тартылған еттің қызып кетуіне жол бермеу. 3. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі бөлінуіне және технологиялық нұсқаулықтың талаптарына сәйкес оны өңдеу режимінің сақталуына бақылау жүргізу. 4. Куттерлеу кезінде санитарлық нормаларды сақтау. |
| | | Білімдер: 1. Шұжық өнімдерінің және басқа да жартылай фабрикаттардың әртүрлі түрлеріне арналған тартылған етті дайындау рецептері. 2. Шикізаттың және тартылған еттің тиісті компоненттерінің сапалық белгілері. 3. Тартылған еттің тиісті компоненттерін фарш араластырғыш пен куттерге тиеу реттілігі мен нормалары. 4. Фаршты мақсатына қарай араластыру режимдері. 5. Ет және ет өнімдерін өңдеу кезіндегі санитарлық нормалар мен ережелер. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| | Дағды 2: Тартылған етті куттерде араластыру процесін бақылау. | Машықтар: 1. Куттерді қауіпсіз қосу және өшіру. 2. Куттерді жүктеу нормаларына сәйкес қосу. 3. Куттерлеу процесін бақылау. 4. Технологиялық талаптар мен консистенцияға сәйкес араластырудың аяқталу уақытын анықтау. 5. Дайын тартылған етті куттерден түсіріп қалыптауға беру. |
| | | Білімдер: 1. Куттердің құрылғысы және жұмыс принциптері. 2. Технологиялық режимдер және куттерлеу процесінің параметрлері. 3. Технологиялық процесстердің параметрлері. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: | Тиянақтылық Дәлдік Ұқыптылық Зейінділік Жинақылық Сақтық | |
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: |
| | 3 | Тартылған ет құрастырушы |
| | 3 | Шұжық өнімдерін қалыптаушы |
| | 4 | Цех мастері |

| | | | |
|---|---|---|------------------|
| | 5 | Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог | |
| | 6 | Бас технолог (өңдеу өнеркәсібі)* | |
| | 7 | Бас директор* | |
| 10. Кәсіптің карточкасы «Шұжық өнімдері өндірісінің операторы»: | | | |
| Топтың коды: | 8161-1 | | |
| Қызмет атауының коды: | 8161-1-005 | | |
| Кәсіптің атауы: | Шұжық өнімдері өндірісінің операторы | | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 3 | | |
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | Санаты жоқ | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер) | Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру | Біліктілік: - |
| | Білім деңгейі: негізгі орта білім | Мамандық: - | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информталы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | 8161-1-002 - Пісірілген шұжықтар өндіретін автоматтың операторы | | |
| Қызметтің негізгі мақсаты: | Ағынды механикаландырылған желілерде шұжық өнімдері мен деликатестерді өндіру бойынша технологиялық операцияларды орындау | | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | | |
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | 1. Жабдықтың жұмысын реттеу, үздіксіз және үйлесімді жұмысын қамтамасыз ету. 2. Аспаптардың көрсеткіштері бойынша технологиялық режимнің сақталуын бақылау. | |
| | Қосымша еңбек функциялары: | | |
| Еңбек функциясы 1: Жабдықтың жұмысын реттеу, үздіксіз және үйлесімді жұмысын қамтамасыз ету. | Дағды 1: Ағынды механикаландырылған желілерде шұжық өнімдері мен ет өнімдерін өндіру процесін жүргізу. | Машықтар: | |
| | | 1. Ағындық-механикаландырылған желінің жабдықтарын жұмысқа дайындау және баптау. 2. Бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша технологиялық процесі реттеу. 3. Тартылған етті үрлегіштің, қалыптау агрегатының, тартылған етті бағдарлау және орналастыру автоматының, технологиялық блоктың (қуыру, пісіру, салқындату камералары), технологиялық конвейердің, тартылған етті шұжыққа автоматты орау жөніндегі жабдықтың, салқындату жүйесінің, гидравликалық жетек механизмдерінің, бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика құралдарының жұмысын бақылау. | |
| | | Білімдер: | |
| | | 1. Ағындық-механикаландырылған желілердің машиналары мен аппараттарының жұмысын баптау ережесі және құрылымы. 2. Бақылау-өлшеу аспаптары мен автоматика жүйесінің жұмыс істеу принципі. 3. Қолданылатын шикізаттың түрлері мен физикалық-химиялық қасиеттері және оны өңдеудің технологиялық режимдері; 4. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі. | |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |

| | | | |
|---|---|---|------------------|
| Еңбек функциясы 2: Аспаптардың көрсеткіштері бойынша технологиялық режимнің сақталуын бақылау. | Дағды 1: Автоматтарда қайнатылған және жартылай ысталған бұйымдарды дайындау процесін бақылау және реттеу. | Машықтар: | |
| | | 1. Шұжық өнімдерінің шығарылатын ассортиментіне және аспаптардың көрсеткіштеріне сәйкес технологиялық режим параметрлерін реттеу. 2. Желінің жекелеген машиналары мен аппараттарының жұмысын реттеу. 3. Қауіпсіздік ережелерін сақтай отырып, еңбек функцияларын орындау. 4. Ағынды механикаландырылған желілерде санитарлық-гигиеналық жұмыс режимдерін сақтау. | |
| | | Білімдер: 1. Қолданылатын шикізаттың түрлері мен физика-химиялық қасиеттері және оны өңдеудің технологиялық режимдері. 2. Шұжық өнімдерін өндірудің технологиялық схемасы және өңдеу режимдері. 3. Ағынды механикаландырылған желілерде жұмыс орындарын ұйымдастыру. 4. Техника қауіпсіздігі және өндірістік санитария қағидалары. 5. Орындалатын жұмыстардың сапасына және өндірістегі еңбекті ұйымдастыруға қойылатын талаптар. 6. Дайын өнімнің техникалық шарттары. | |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: | Дәлдік Ұқыптылық Зейінділік Жинақтылық Сақтық | | |
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық қамтамасыз ету | | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: | |
| | 3 | Тартылған ет құрастырушы* | |
| | 3 | Шұжық өнімдерін қалыптаушы | |
| | 4 | Цех шебері | |
| | 5 | Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог | |
| | 6 | Бас технолог (өңдеу өнеркәсібі)* | |
| | 7 | Бас директор* | |
| 11. Кәсіптің карточкасы «Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 3,4 разрядтар»: | | | |
| Топтың коды: | 8161-9 | | |
| Қызмет атауының коды: | 8161-9-009 | | |
| Кәсіптің атауы: | Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 3,4 разрядтар | | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 2 | | |
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | «Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (49-шығарылым) бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 16 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 2 ақпанда № 22149 болып тіркелген), 23,24-параграфтар. Кәсіптің атауы - ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 3,4 разрядтар | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: негізгі орта білім | Мамандық: - | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информталы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | 8161-1-001 - Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы | | |

| | | |
|---|--|---|
| Қызметтің негізгі мақсаты: | Шұжық өнімдерін термоагрегаттарда, пісіру қазандықтарында, ыстау автоклавтарында, қуыру, бумен пісіру, ыстау және кептіру камераларында қуыру, пісіру, ыстау және кептіру процестерін жүргізу. | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | |
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | 1. 3 разряд үшін Шұжықтар мен деликатестерді термиялық өңдеу. 4 разряд үшін 1. Субөнімді шұжықтар мен зельц, желе дайындау үшін ет пен субөнімдерді пісіру. 2. 4-разряд үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардағы бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін бақылау. |
| | Қосымша еңбек функциялары: | |
| Еңбек функциясы 1: 3 разряд үшін Шұжықтар мен деликатестерді термиялық өңдеу. 4 разряд үшін 1. Субөнімді шұжықтар мен зельц, желе дайындау үшін ет пен субөнімдерді пісіру. | Дағды 1: 3 разряд үшін Шұжық өнімдері мен деликатестерді термоагрегаттарда, пісіру қазандықтарында, ыстау автоклавтарында, қуыру, бумен пісіру, ыстау және кептіру камераларында термиялық өңдеу. 4 разряд үшін Өндірістік тапсырмаға сәйкес субөнімді шұжықтар мен зельц, желе дайындау үшін ет пен субөнімдерді пісіру. | Машықтар: |
| | | 3 разряд үшін: 1. Жабдықты қосу, өнімділік пен қауіпсіздікті тексеру. 2. Анықталған ақауларды түзету үшін шұжықтарды жақтауларға іліп қоюдың дұрыстығын тексеру. 3. Шұжық өнімдері мен деликатестері бар рамаларды термокамералар мен термоагрегаттарға тиеу және түсіру. 4. Технологиялық процеске сәйкес термиялық өңдеу процесін реттеу. 4-разряд үшін: 1. Шикізатты қазандыққа салу (пісіру машинасы). 2. Температура режимін реттеу. 3. Май сорпасын бетінен алу. 4. Қайнатылған шикізатты қолмен немесе жоғарғы жағында ұсақтау. 5. Шұжық өнімдерін, ет нандарын, паштеттерді, бужениндерді, карбонаттарды және басқа да ет өнімдерін айналмалы, шкаф, электр немесе газ пештерінде пісіру. |
| | | Білімдер: |
| 3 разряд үшін: 1. Қызмет көрсететін жабдықтың құрылғысы. 2. Шұжық өнімдері мен деликатестерді булау, пісіру, қуыру, кептіру және ыстау процестері мен режимдерін жүргізу. 3. Өндірілетін ет өнімдерінің ассортименті. 4. Шұжық өнімдерін тиеу және түсіру ережелері. 5. Термиялық өңдеу процесінде өнімнің дайындық белгілері. 6. Дайын өнімнің техникалық шарттары. 7. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 8. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі. 4-разряд үшін: 1. Дайын өнімге техникалық шарттары. 2. Өңделетін шикізаттың сапалық белгілері, қасиеттері мен ассортименті. 3. Бұйымдардың түріне қарай ет өнімдерін пісіру, пісіру және өңдеу режимдері. 4. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі. | | |
| Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| Еңбек функциясы 2: 4-разряд үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардағы бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін бақылау. | | |

| | | | |
|--|---|--|------------------|
| | <p>Дағды 1: 1 Дағды: 4-разряд үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету.</p> | <p>Машықтар:</p> <p>4-разряд үшін: 1. Автоматика құралдары мен бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен берілген бағдарлама бойынша технологиялық режимдердің орындалуын қамтамасыз ету. 2. Бағдарламаға сәйкес температура мен ылғалдылық режимін сақтау. 3. Қалыпты технологиялық режимнен ауытқу себептерін ескерту және жою. 4. Бақылау-өлшеу аспаптарына, түтін генераторларына қызмет көрсету, оларды мезгіл-мезгіл тазалау.</p> | |
| | | <p>Білімдер:</p> <p>4-разряд үшін: 1. Қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі. 2. Шұжық өнімдерін пісіру, қуыру, ыстау режимдері. 3. Қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғылары мен жұмыс принципі. 4. Жеке түйіндердің жұмысындағы ақауларды анықтау және жою әдістері. 5. Технологиялық процестердің параметрлері.</p> | |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: | Дәлдік Ұқыптылық Зейінділік Жинақылық Сақтық Қырағылық | | |
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар | | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: | |
| | 3 | Тартылған ет құрастырушы | |
| | 3 | Шұжық өнімдерін қалыптаушы | |
| | 4 | Цех мастері | |
| | 5 | Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог | |
| | 6 | Бас технолог (өңдеу өнеркәсібі)* | |
| | 7 | Бас директор* | |
| 12. Кәсіптің карточкасы «Тартылған ет құрастырушы, 4,5 разрядтар»: | | | |
| Топтың коды: | 7511-3 | | |
| Қызмет атауының коды: | 7511-3-005 | | |
| Кәсіптің атауы: | Тартылған ет құрастырушы, 4,5 разрядтар | | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 2 | | |
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | «Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (49-шығарылым) бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 16 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 2 ақпанда № 22149 болып тіркелген), 87,88-параграфтар. Кәсіптің атауы – тартылған етті құрастырушы, 4,5 разрядтар | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: негізгі орта білім | Мамандық: - | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информалы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | | | |
| Қызметтің негізгі мақсаты: | Формулалар мен нормативтік құжаттарға сәйкес тартылған ет пен қоспаларды жасау | | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | | |

| | | |
|---|---|--|
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | <p>1. 4,5 разрядтар үшін: Жұмысты және жұмыс орнын ұйымдастыру</p> <p>2. Қолданыстағы құрал-жабдықтардың үздіксіз және қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету.</p> <p>3. Өндірістік тапсырмаға сәйкес шұжық өнімдерінің өртүрлі сорттары үшін тартылған етті дайындау және құрастыру</p> <p>4. 5-разряд үшін: Шикізат пен компоненттерді тұтыну нормаларын сақтау.</p> |
| | Қосымша еңбек функциялары: | |
| Еңбек функциясы 1: 4,5 разрядтар үшін: Жұмысты және жұмыс орнын ұйымдастыру | Дағды 1: Өндірістік тапсырма алу. | Машықтар: |
| | | 4,5 разрядтар үшін: |
| | | <p>1. Жұмыс көлемін бағалау және оның аяқталуын қамтамасыз ету.</p> <p>2. Технологиялық карталарды оқу.</p> <p>3. Өндірістік тапсырмаға арналған рецептураларды қарапайым түрде есептеу.</p> |
| | | Білімдер: |
| | | 4,5 разрядтар үшін: |
| | | <p>1. Қызметкерлер арасында тиімді ақпарат алмасу үшін байланыс әдістері.</p> <p>2. Технологиялық карталардың мақсаты мен мазмұны, нұсқаулықтар.</p> <p>3. Масса, көлем, пропорция мәндеріндегі аудару ережелері.</p> <p>4. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі.</p> <p>5. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі.</p> |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Дағды 2: Жұмыс орнын, құралдарды, ыдыс-аяқтарды және жабдықтарды дайындау. | Машықтар: | |
| | | 4,5 разрядтар үшін: |
| | | <p>1. Құралдар мен жабдықтардың жарамдылығын анықтау.</p> <p>2. Құралдарды мақсатына сай қолдану.</p> <p>3. Өндірістік жағдайларды бағалау және ықтимал тәуекелдерді анықтау.</p> <p>4. Бақылау-сыни нүктелер бойынша азық-түлік қауіпсіздігі талаптарын қамтамасыз ету.</p> <p>5. Процесс барысында және жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс орнын таза ұстау.</p> |
| | Білімдер: | |
| | 4,5 разрядтар үшін: | |
| | <p>1. Қалыпты жұмыс жағдайына қажетті жабдықтардың, инвентарлардың, ыдыстардың тізімі.</p> <p>2. Жұмыс орнын ұйымдастыру ережелері.</p> <p>3. Шеберхананың, жабдықтар мен техниканың жай-күйін бағалау ережесі.</p> | |
| Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| Дағды 3: Шикізатты дайындау | Машықтар: | |
| | 4,5 разрядтар үшін: | |
| | <p>1. Түрін, санатын және сортын ажыратып таңдау.</p> <p>2. Органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес ет сапасын бағалау.</p> <p>3. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі таралуын бақылау.</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>Білімдер:</p> <p>4,5 разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ет түрлері, санаттары және сорттары. 2. Олардың сапасын органолептикалық бағалау. 3. Шикізаттың және тартылған еттің тиісті компоненттерінің сапалық белгілері. 4. Шұжық және ет өнімдерінің ассортименти. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Еңбек функциясы 2: Қолданыстағы құрал-жабдықтардың үздіксіз және қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету. | Дағды 1: Автоматты машиналарда пісірілген және жартылай ысталған өнімдерді дайындау жабдықтарын құрастыру | <p>Машықтар:</p> <p>4,5 разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықтың техникалық жағдайын тексеру. 2. Жабдықты қауіпсіз қосу. 3. Қозғалтқыштың қосылуы мен жұмысының дыбысы бойынша жабдықтың жарамдылығы мен жай-күйін анықтау. |
| | | <p>Білімдер:</p> <p>4,5 разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Құрылғылар мен жабдықтың жұмыс принципі. 2. Жабдықты құрастыру реті. 3. Жабдықтың жай-күйін бағалау ережесі. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| | Дағды 2: Бос жүрісті тексеру | <p>Машықтар:</p> <p>4,5 разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологиялық жабдықты сынап көру. 2. Жабдықтың техникалық паспортына сәйкес талаптарды орындау. 3. Механиктерге жабдықтың жай-күйі туралы нақты есеп беру. |
| | | <p>Білімдер:</p> <p>4,5 разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қауіпсіздік ережелері. 2. Тиімді байланыс әдістері. 3. Қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі. |
| Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| Еңбек функциясы 3: Өндірістік тапсырмаға сәйкес шұжық өнімдерінің әртүрлі сорттары үшін тартылған етті дайындау және құрастыру | | |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>Дағды 1: Өр түрлі шұжық өнімдеріне арналған фарштар мен қоспаларды жасау</p> | <p>Машықтар:</p> <p>4,5 разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шұжық өнімдеріне фаршты дайындау және құрастыру процесін шикізатты ет араластырғышта немесе кескіште өңдеу арқылы жүргізу. 2. Рецепт бойынша шұжықтың тиісті түрі мен сортына ұсақталған ет, шпик, төс еті және басқа шикізатты салу. 3. Дайын тартылған етті тартылған ет араластырғыштан немесе кескіштен түсіріп, әрі қарай өңдеуге жіберу. 4. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі таралуын бақылау. 5. Кескіштерді, фаршты араластырғыштарды және паста өңдеу машиналарын пайдаланып ет өнімдерін өңдеу. 6. Технологиялық нұсқаулықтың талаптарына сәйкес тартылған етті өңдеу режимін сақтау. 7. Котлеттерге, пирогтарға және тұшпараларға тартылған етті дайындау, етті, субөнімдерді, дәмдеуіштерді және басқа да тиісті компоненттерді жұмыс орнына қабылдау. 8. Етті, субөнімдерді ұсақтау, нан мен дәмдеуіштерді дайындау. 9. Араластыру процесін бақылау. 10. Дайын тартылған етті келесі өндірістік кезеңге өткізу. <p>Білімдер:</p> <p>4,5 разрядтар үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дәмдеуіштер мен қоспалардың рұқсат етілген нормалары. 2. Тартылған ет сапасына қойылатын талаптар. 3. Фарш жасау технологиясы. 4. Санитарлық нормалар мен ережелер. 5. Ет пен тартылған етті органолептикалық бағалау көрсеткіштері. 6. Фаршты араластырғышқа және кескішке сәйкес тартылған ет құрамдастарын салу реті мен нормалары. 7. Тартылған етті оның мақсатына байланысты араластыру режимдері. |
| | <p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p> <p>Дағды 1: Фарштағы шикізат пен компоненттердің тұтыну нормаларын сақтау</p> | <p>ұсынылады</p> <p>Машықтар:</p> <p>5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативтік құжаттарды қолдану. 2. Тартылған етті дайындау кезінде санитарлық нормалар мен ережелерді сақтау. 3. Дайындалған консервілердің ассортиментіне сәйкес рецепт бойынша шикізатты есептеу. 4. Қызмет көрсетілетін машиналардың жұмысын бақылау. 5. Өңдеу режимдерін сәйкесінше сақтау. <p>Білімдер:</p> <p>5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Әзірленген тартылған ет пен паста массасына арналған мемлекеттік стандарттар мен техникалық шарттар. 2. Шикізатты өңдеу режимдері мен тартылған ет пен паста массасының компоненттері. 3. Ұнтақталған ет пен паста массасының шикізаты мен компоненттерінің сапалық белгілері. |
| <p>Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:</p> | <p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p> | <p>ұсынылады</p> <p>Дәлдік Командада жұмыс істей білу Ұқыптылық Жинақтылық</p> |

| | | | |
|---|---|--|------------------|
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар | | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: | |
| | 3 | Шұжық өнімдерін қалыптаушы | |
| | 4 | Цех мастері | |
| | 5 | Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог | |
| | 6 | Бас технолог (өңдеу өнеркәсібі) | |
| | 7 | Бас директор* | |
| 13. Кәсіптің карточкасы «Цех мастері»: | | | |
| Топтың коды: | 1321-0 | | |
| Қызмет атауының коды: | 1321-0-024 | | |
| Кәсіптің атауы: | Цех мастері | | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 4 | | |
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман) | Мамандық: - | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информалы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | 1321-0-019 - Бақылау мастері (учаске, цех) (өңдеу өнеркәсібі) 1321-0-022 - Ауысым мастері (өңдеу өнеркәсібі) 1321-0-023 - Учаске мастері (өңдеу өнеркәсібі) | | |
| Қызметтің негізгі мақсаты: | Қолданыстағы заңнамалық және өзге де нормативтік құқықтық актілерге сәйкес өндірістік цехтың жұмысын үйлестіру, ұйымның өндірістік-шаруашылық қызметін реттеу. | | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | | |
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | 1. Өндірістің технологиялық процесінің сақталуын бақылау, өндірістік учаске немесе цех жұмысының тиімділігі мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету 2. Өнімнің жаңа түрлерін әзірлеуге қатысу және жәрдемдесу және өндіріс технологиясын жетілдіру 3. Өндірістік тапсырманың орындалуын қамтамасыз ету 4. Қызметкерлердің еңбек тәртібін сақтауын қамтамасыз ету | |
| | Қосымша еңбек функциялары: | 1. Тәлімгерлік және оқыту | |
| Еңбек функциясы 1: Өндірістің технологиялық процесінің сақталуын бақылау, өндірістік учаске немесе цех жұмысының тиімділігі мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету | | | |

| | |
|---|--|
| <p>Дағды 1: Технологиялық процестердің үздіксіз жұмысын бақылау</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дәмдеуіш қоспаларын дайындау және құрастыру, тартылған етті құрастыру және илеу, шұжық қабығын дайындау, шұжық бұйымдарын қалыптау, өнімді өлшеу және оны термиялық өңдеуге уақтылы беру, әртүрлі деликатес түрлерін өндіру, оның ішінде стейк, гриль шұжықтары және т. б. кезеңдерінде шұжық өнімдерін өндіру бойынша цехтың жұмысын үйлестіру. 2. Дайын өнімнің сапасы мен шығымын органолептикалық әдістермен анықтау. 3. Шикізат пен материалдардың жеткіліктілігін және олардың уақтылы тапсырысын қамтамасыз ету және бақылау. 4. Өндірістік цехтарда өнімді сақтау және оны сату кезінде санитарлық жағдайды бақылау. 5. Өндірістегі шикізат шығысының бекітілген нормаларына сәйкес өнім шығаруды бақылау. 6. Өндірістік цехтың немесе учаскенің жұмысын орындау шеңберінде есептер жасау. 7. Өндірістік орынды өнім шығаруға уақтылы дайындау. 8. Қызметкерлердің кәсіпорынға зиян келтіруіне жол бермеу бойынша іс-шаралар жүргізу. 9. Барлық шұжық өндірісінің, деликатес өндірісінің, оның ішінде стейк, гриль шұжықтарының (стандартты және заманауи жабдықтарды пайдалануды қоса алғанда) құрал-жабдықтарының дұрыс жұмыс істеуін қадағалау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шұжық өнімдері мен ет деликатестерін материалдарға, дайын өнімге өндірудің технологиялық процестері мен режимдері. 2. Шикізатқа, материалдарға, дайын өнімге қойылатын талаптар. 3. Орындалған жұмыстар бойынша шикізат пен материалдарға тапсырыс және есепті құжаттама жасау. 4. Шұжық өндірісінің технологиялық жабдықтарының түрлері, олардың құрылымы мен мақсаттары, қауіпсіз пайдалану ережелері. 5. Вакуумдық массажерді, ферментациялау шкафтары мен камераларын, шокофростерлерді пайдалану ережесі. 6. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 7. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі. |
| <p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p> | <p>ұсынылады</p> |
| <p>Дағды 2: Өндірістік учаскенің немесе цехтың жұмысындағы қауіпсіздікті қамтамасыз ету</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірістік учаскенің немесе цехтың қызметкерлерімен қауіпсіздік техникасы және жұмыстарды орындау бойынша нұсқама жүргізу. 2. Цехта және технологиялық жабдықты пайдалану кезінде еңбек тәртібі мен жұмыс қауіпсіздігінің сақталуын бақылау. 3. Өндірістік жағдайларды бағалау және ықтимал тәуекелдерді анықтау. 4. Өндірістік учаскенің немесе цехтың қызметкерлерімен қауіпсіздік техникасы және жұмыстарды орындау бойынша нұсқама жүргізу. 5. Цехта және технологиялық жабдықты пайдалану кезінде еңбек тәртібі мен жұмыс қауіпсіздігінің сақталуын бақылау. 6. Өндірістік жағдайларды бағалау және ықтимал тәуекелдерді анықтау. |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жұмыс орнындағы еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы ережелері. 2. Технологиялық жабдықты қауіпсіз пайдалану ережелері. 3. Менеджмент негіздері. 4. Тиімді байланыс әдістері. |
| <p>Еңбек функциясы 2: Өнімнің жаңа түрлерін әзірлеуге қатысу және жәрдемдесу және өндіріс технологиясын жетілдіру</p> | <p>Дағдыны тану мүмкіндігі: Дағды 1: Жаңа рецептураларды пысықтауды ұйымдастыру және жүргізу</p> | <p>ұсынылады</p> <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рецептураның мазмұнын оқып, түсіну. 2. Шикізатты рецептураға, технологиялық карталарға және калькуляцияларға сәйкес мөлшерлеу. 3. Әр түрлі дәмдерден біріктірілген композициялық формулалар жасау. 4. Жаңа рецепт бойынша өнімнің сапасын бағалау. 5. Аяқталмаған өндірістің шикізатына, материалдарына және жартылай фабрикаттарына түгендеу жүргізуге қатысу. 6. Барлық ресурстарды үнемдеу резервтерін анықтау бойынша жұмыстарды және өнім өндіру кезінде шикізат, материалдар, су және электр энергиясының ысыраптарын азайту жөніндегі іс-шараларды жүргізу. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнім өндіру бойынша әдістемелік және нормативтік-техникалық материалдар. 2. Шұжық өнімдерін өндіру технологиясы, технологиялық процестері және өндіру режимдері. 3. Өзіндік дәм беретін шикізат түрлері. 4. Шикізатты дайындау мен оны өндірудің температуралық және ылғалдылық режимдері. 5. Өнімге қойылатын сипаттамалар мен талаптар. 6. Өндірістік рецептураларды оқу және есептеу. <p>Дағдыны тану мүмкіндігі: ұсынылады</p> |
| <p>Еңбек функциясы 3: Өндірістік тапсырманың орындалуын қамтамасыз ету</p> | | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Дағды 1: Дайын өнімнің жоспарлы шығуы мен сапасының сақталуын бақылау</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қызмет көрсетілетін учаскенің барлық кезеңдерінде бұйымдардың саны, ассортименті және сапасы бойынша тапсырмаларды орындау үшін жағдай жасау. 2. Өндірістік тапсырмаға сәйкес қоймадан шикізат алуды және қызметкерлерге шұжық қабығын беруді бақылау. 3. Шұжық қабығын дайындаудың (сұрыптау, сіңдіру және т.б.) дұрыстығы мен уақтылығын бақылауды жүзеге асыру. 4. Шығарылатын өнім партияларының барлық деректемелерін таңбалауды және толтыруды бақылау. 5. Тартылған етті өңдеу үшін алынған өнімнің құрамы мен мөлшерін талдау. 6. Дайын өнімді салқындатуды уақтылы жүргізілуін бақылау. 7. Деликатес шикізатының, инъекцияға арналған тұзды ерітіндінің температурасын өлшеу. 8. Тартылған етті илеу паспортына өзгерістер енгізу. 9. Шикізат пен қосалқы материалдардың қозғалысына құжаттарды ресімдеу, олардың күнделікті есебін жүргізу. 10. Ыдыс айналымының қозғалысы мен есебін бақылау. 11. Шығарылатын өнімнің немесе орындалатын жұмыстың сапасын тексеру. 12. Ақаудың алдын алу және өнім сапасын арттыру бойынша шаралар қабылдау. 13. Орындалған жұмыстарды қабылдауға қатысу. 14. Бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштері, талдау нәтижелері және бағалаудың органолептикалық әдісі бойынша тапсырманың орындалуын қамтамасыз ету. 15. Сапасыз шикізат пен жартылай фабрикаттарды алу кезіндегі жағдайдың жедел шешімін табу. 16. Жұмыс жоспарының орындалмауының алдын алу бойынша шаралар әзірлеу және олардың іске асырылуын бақылау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шұжық өнімдері мен ет деликатесін өндіру технологиясы. 2. Шикізаттың қажетті мөлшерін және дайын өнімнің шығымдылығын есептеу. 3. Шикізатты, жартылай фабрикаттарды және дайын өнімді қабылдау және тапсыру. 4. Жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердегі ақауларды және оларды жою жолдары. |
| | <p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p> | <p>ұсынылады</p> |
| <p>Еңбек функциясы 4: Қызметкерлердің еңбек тәртібін сақтауын қамтамасыз ету</p> | <p>Дағды 1: Еңбек (технологиялық) операциялары бойынша жұмысшыларды орналастыру және бөлу</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бригада (ауысым) жұмысының жоспар-кестесін әзірлеу. 2. Бригадалардың сандық және кәсіптік-біліктілік құрамын қалыптастыруды жүзеге асыру. 3. Өндірістік тапсырмаларды бригада (ауысым) қызметкерлері арасында бөлу және бағыныштыларға міндеттер қою. 4. Бригада (ауысым) қызметкерлерін жұмыс орындарында олардың функционалдық міндеттеріне үйрету. 5. Бригаданың жұмыс кезеңі үшін есептер (табельдер, талдаулар) жасау. 6. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша жұмысшыларға өндірістік нұсқама беруді жүзеге асыру. |

| | | | |
|--|---|--|-------------|
| | | Білімдер: | |
| | | 1. Қызметкерлердің біліктілік талаптары және олардың функционалдық міндеттері. 2. Технологиялық процестер мен режимдер. 3. Технологиялық жабдықты пайдалану ережелері және онда жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасы. | |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| | Дағды 2: Өндірісте қолайлы психологиялық микроклимат құру және қызметкерлер арасындағы қарым-қатынасты жақсартуға ықпал ету. | Машықтар: 1. Өндірістік учаске немесе цех шеңберінде еңбек дауларын шешу. 2. Еңбек тәртібінің сақталуын қамтамасыз ету. 3. Қызметкерлердің еңбек тәртібін бұзуының, оның ішінде ұрлау мен ысырап етудің алдын алу. | |
| | | Білімдер: | |
| | | 1. Менеджмент негіздері. 2. Жұмыста ынталандыру және мотивациялау әдістері. | |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| Қосымша еңбек функциясы 1: Тәлімгерлік және оқыту | Дағды 1: Тәлімгерлік және оқыту | Машықтар: | |
| | | 1. Қызметкердің/білім алушының кәсіби дағдыларын дамытуға үйрету, жәрдемдесу. 2. Моральдық және психологиялық қолдау көрсету, бейімделуге ықпал ету. 3. Қызметкердің/білім алушының мамандыққа деген қызығушылығын дамыту. | |
| | | Білімдер: | |
| | | 1. Менеджмент негіздері. 2. Адамдармен жұмыс істеудің және олармен қарым-қатынастың негізгі ережелері. 3. Шұжық өнімдері мен деликатестерді өндіру технологиясы, жабдықты пайдалану ережелері. | |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: | Қарым-қатынас Қақтығыстарды басқару Зейін Ұқыптылық Жауапкершілік Тәртіп Орындаушылық | | |
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар | | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: | |
| | 5 | Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог | |
| | 6 | Бас технолог (өңдеу өнеркәсібі)* | |
| | 7 | Бас директор * | |
| 14. Кәсіптің карточкасы «Тамақ өнімдерін консервілеу жөніндегі технологы»: | | | |
| Топтың коды: | 3129-9 | | |
| Қызмет атауының коды: | 3129-9-007 | | |
| Кәсіптің атауы: | Тамақ өнімдерін консервілеу жөніндегі технологы | | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 5 | | |
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: | Мамандық: | Біліктілік: |
| | - | - | - |

| | | | |
|--|--|--|------------------|
| | Білім деңгейі: жоғары оқу орнынан кейінгі білім (магистратура, резидентура) | Мамандық: - | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информалы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | 3129-9-006 - Тамақ өнеркәсібінің технология | | |
| Қызметтің негізгі мақсаты: | Жаңа технологиялық процестерді әзірлеу және енгізу және шығарылатын өнімнің сапасын бақылау. | | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | | |
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | 1. Прогрессивті технологиялық процестерді, жабдықтар мен технологиялық жабдықтарды әзірлеу және енгізу. 2. Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу. 3. Өндірістегі технологиялық процесті және дайын өнімді бақылау. | |
| | Қосымша еңбек функциялары: | 1. Тәлімгерлік және қызметкерлерді оқыту | |
| Еңбек функциясы 1: Прогрессивті технологиялық процестерді, жабдықтар мен технологиялық жабдықтарды әзірлеу және енгізу. | Дағды 1: Технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін әзірлеу | Машықтар: | |
| | | 1. Уақыт пен кестенің техникалық негізделген нормаларын әзірлеу. 2. Материалдық шығындардың нормативтерін (шикізат, жартылай фабрикаттар, материалдар шығысының нормалары), жобаланатын технологиялық процестердің экономикалық тиімділігін есептеу. 3. Технологиялық нормативтерді, нұсқаулықтарды, технологиялық карталарды әзірлеу. 4. Технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін түзетуге байланысты техникалық құжаттамаға өзгерістер енгізу. 5. Техникалық регламенттердің (ҚР ТР, КО ТР) талаптарын қолдану және орындау. 6. Әрбір технологиялық желі үшін өндірістің технологиялық жоспарын әзірлеу, шұжық өнімдерінің әрбір түрі үшін, оның ішінде деликатестер, стейктер, гриль шұжықтары және т. б. өндіру кезінде технологиялық процестің көрсеткіштерін белгілеу. 7. Мұздату, регенерация процестерін ескере отырып, туралған етті дайындау кезеңдері бойынша өндірістік рецептураларды және шығарылатын өнімнің әрбір атауы үшін технологиялық нұсқаулықтарды әзірлеу. 8. Шұжық өнімдерінің, деликатестердің, стейктердің, гриль шұжықтарының және т. б. шығу нормаларын әзірлеу. 9. Шикізатты өндіруге дайындау кезінде оны өлшеу және ысырап ету нормаларын белгілеу. 10. Техникалық регламенттердің (ҚР ТР, КО ТР) талаптарына сәйкес өнімнің құрамын, тағамдық және энергетикалық құндылығын, сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін, аллергиялардың болуын және т.б. көрсете отырып, тұтынушылар үшін ақпарат әзірлеу. | |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірісті технологиялық дайындау бойынша бұйрықтар, әдістемелік және нормативтік материалдар. 2. Қолданылатын шикізаттың түрлері мен физика-химиялық қасиеттері және оны өңдеудің технологиялық режимдері. 3. Технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін жобалау жүйелері мен әдістері. 4. Технологиялық құрал-жабдықтар (оның ішінде қазіргі заманғы) және әрекет ету принциптері. 5. Отандық және шетелдік технологиялардың жетістіктерінің нәтижелері. 6. Типтік технологиялық өндіріс процестері мен режимдері. 7. Автоматтандырылған жобалау жүйелерінің негіздері, патенттік зерттеулер жүргізу тәртібі мен әдістері. 8. «Қаптаманың қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті. 9. «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті. 10. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 11. Өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі тәртібі. |
| <p>Еңбек функциясы 2: Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу.</p> | <p>Дағдыны тану мүмкіндігі: Дағды 1: Өндірісте эксперименттік жұмыстар мен зерттеулер жүргізу</p> | <p>ұсынылады</p> <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықтарды орналастыру, техникалық жарақтандыру және ұйымдастыру жоспарларын жасау және жұмыс орындарын ұйымдастыру. 2. Өндірістік қуаттылықты және жабдықты жүктеуді есептеу. 3. Тамақ өнімдерін өндіру технологиясы саласындағы озық тәжірибені зерделеу және қабылдау. 4. Материалдар шығынын қысқартуға, еңбек сыйымдылығын төмендетуге, еңбек өнімділігін арттыруға бағытталған өндіріс тиімділігін арттыру жөніндегі іс-шараларды әзірлеу және іске асыру. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кәсіпорын өнімдерін өндіру технологиясы, кәсіпорынның техникалық даму перспективалары. 2. Экономика негіздері. 3. Еңбек заңнамасының негіздері, Еңбекті қорғау ережелері мен нормалары. 4. Ассортимент, сан және сапа бойынша сатуды бақылау әдістері. 5. Кәсіпорынның ұйымдастырушылық және технологиялық құрылымының ерекшеліктері. 6. Салада және кәсіпорында өндірістің технологиялық дайындығын ұйымдастыру. <p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p> |
| <p>Еңбек функциясы 3: Өндірістегі технологиялық процесті және дайын өнімді бақылау.</p> | | <p>ұсынылады</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>Дағды 1: Технологиялық процеске және дайын өнім өндірісіне бақылау жүргізу.</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологиялық нұсқаулықтардың, технологиялық шарттардың және басқа да нормативтік-техникалық құжаттамалардың сақталуын бақылау. 2. Өнімді өндірудің барлық кезеңдеріндегі технологиялық процестердің барысын бақылау. 3. Өнімді өндіру кезінде рецептуралардың сақталуын, шикізатты, қосалқы материалдарды тұтыну нормаларын, дайын өнімнің шығуын бақылау. 4. Технологиялық параметрлердің, рецептуралардың, өнім шығыстарының, шикізат шығынының бұзылуын анықтау және бұзушылықтарды жою бойынша шаралар қабылдау. 5. Өнімнің жарамдылық мерзімінің сақталуын бақылау. 6. Өнімді сақтау шарттарын бақылау. 7. Шикізатқа кіріс бақылауын жүргізуге қатысу. 8. Сапасыз және төмен сортты ақаулар мен өнімдердің себептерін талдау. 9. Ақаудың алдын алу, оны жою жөніндегі іс-шараларды өзіңізге қатысу. 10. Өндіріс технологиясының экологиялық, биологиялық және тағамдық қауіпсіздігін бақылау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізатқа және дайын өнімге қойылатын техникалық талаптар. 2. Стандарттар, техникалық шарттар, техникалық регламенттер. 3. СанӘҚиН талаптары, өнімді таңбалау және сақтау. 4. Шикізат шығынының нормативтері. 5. Ақау түрлері және оның алдын алу әдістері. 6. Құрал-жабдықтардың технологиялық негіздері мен принциптері, олардың жұмысы. 7. Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің негіздері, HACCP жүйесінің талаптары. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| <p>Қосымша еңбек функциясы 1: Тәлімгерлік және қызметкерлерді оқыту</p> | <p>Дағды 1: Тәлімгерлік және оқыту</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қызметкердің/білім алушының кәсіби дағдыларын дамытуға үйрету, жәрдемдесу. 2. Моральдық және психологиялық қолдау көрсету, бейімделуге ықпал ету. 3. Қызметкердің/білім алушының мамандыққа деген қызығушылығын дамыту. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Менеджмент негіздері. 2. Адамдармен қарым-қатынас жасаудың негізгі ережелері. 3. Көш-басшылық және ынталандырудың тиімді қағидалары. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: | Нәтижеге назар аудару Стресске төзімділік Шығармашылық және кәсіби өзін-өзі дамыту қабілеті | |
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: |
| | 6 | Бас технолог* |
| | 7 | Бас директор* |
| 15. Кәсіптің карточкасы «Шұжық өнімдерін қалыптаушы, 4,5 разрядтар»: | | |
| Топтың коды: | 7511-9 | |

| | | | |
|---|---|---|------------------|
| Қызмет атауының коды: | 7511-9-066 | | |
| Кәсіптің атауы: | Шұжық өнімдерін қалыптаушы, 4,5 разрядтар | | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 3 | | |
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | «Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (49-шығарылым) бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 16 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 2 ақпанда № 22149 болып тіркелген), 104,105-параграфтар. Кәсіптің атауы – шұжық өнімдерін қалыптаушы, 4,5 разрядтар | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер) | Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру | Біліктілік: - |
| | Білім деңгейі: негізгі орта білім | Мамандық: - | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информалы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | | | |
| Қызметтің негізгі мақсаты: | Вакуум-шприцтерде және автоматтарда толтырудың қажетті тығыздығы мен қаптардың шығын нормаларын сақтай отырып тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімдерін қалыптау | | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | | |
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | 1. Вакуум-шприцтерде және автоматтарда толтырудың қажетті тығыздығы мен қабықтардың шығын нормаларын сақтай отырып тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімдерін қалыптау 2. Орамдарды, балықтар мен мойындарды дайындау 3. 5-разряд үшін: Толтырылған шұжықтарды, ысталған еттерді және дана бұйымдарды (пішіндегі Ветчина, буженин, карбонат және т. б.) толық дайындау | |
| | Қосымша еңбек функциялары: | | |
| Еңбек функциясы 1: Вакуум-шприцтерде және автоматтарда толтырудың қажетті тығыздығы мен қабықтардың шығын нормаларын сақтай отырып тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімдерін қалыптау | Дағды 1: Шұжық өнімдерін шприцтерде, вакуум-шприцтерде және автоматтарда қалыптау. | Машықтар: | |
| | | 4,5 разряд үшін: 1. Шұжық қабықтарын дайындау. 2. Вакуум-шприцтерде және автоматтарда толтырудың қажетті тығыздығы мен қабықтардың шығын нормаларын сақтай отырып тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімдерін қалыптау. 3. Білектерді орнату және ауыстыру. 4. Бақылау – өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша вакуум-шприцтердегі қысым мен разрядты реттеу. 5. Пішін беру үшін батондарды немесе шұжық сақиналарын байлау. 6. Қалыптанған шұжық өнімдерін клипсациялау. 7. Шұжықтарға, сарделектерге және шұжық өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған тартылған етпен толтырылған қабықтарды бұрау. 8. Шұжық өнімдерін жақтауларға немесе автокопилкаларға іліп қою. | |

| | | |
|---|---|---|
| | | <p>Білімдер:</p> <p>4,5 разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қабықтардың түрлері мен өлшемдері және оларды өндірілетін шұжық өнімдері үшін қолдану тәртібі. 2. Шұжық өнімдеріне техникалық шарттарды. 3. Қызмет көрсетілетін автоматтардың, вакуум – шприцтердің, клипсаторлардың, диспенсерлердің, бұрағыштардың құрылғылары мен пайдалану қағидалары. 4. Шұжық жасау технологиясы. 5. Шұжық өнімдерін қалыптау кезіндегі санитарлық нормалар мен ережелері. 6. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібінің тәртібі. 7. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Еңбек функциясы 2: Орамдарды, балықтар мен мойындарды дайындау | Дағды 1: Орамдар, балықтар мен мойындар үшін ет дайындау | <p>Машықтар:</p> <p>4,5 разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Орамдар, балықтар мен мойындар өндірісі үшін ет таңдау. 2. Етті уқалау қондырғысында және тұздау автоматында (инъектор) өңдеу. 3. Өңделген етті ашыту процесін жасау. 4. Ысталған ет пен деликатестердің түрлерін ажырату. 5. Ысталған етті жақтауларға немесе автокоптелкаларға іліп қою және ыстауға жіберу. |
| | | <p>Білімдер:</p> <p>4,5 разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ысталған ет пен деликатестің түрлері мен ассортименті. 2. Ысталған ет пен деликатес жасау технологиясы. 3. Ысталған еттерді іліп қою ережелері. 4. Вакуумдық ет массажерінің, ашыту шкафтары мен тұздау машиналарының жұмыс принципі мен құрылғысы. |
| | | Дағдыны тану мүмкіндігі: |
| Еңбек функциясы 3: 5-разряд үшін: Толтырылған шұжықтарды, ысталған еттерді және дана бұйымдарды (пішіндегі Ветчина, буженин, карбонат және т. б.) толық дайындау | Дағды 1: Толтырылған шұжықтарды, ысталған еттерді және дана өнімдерді (пішіндегі ветчина, буженина, карбонат және басқалар) дайындау үшін ет дайындау. | <p>Машықтар:</p> <p>5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Толтырылған шұжықтар, ысталған ет және дана бұйымдар (пішіндегі ветчина, буженина, карбонат және т.б.) өндіру үшін шикізатты таңдау. 2. Жиектерді кесу, дәмдеуіштермен өңдеу, сүйектер мен шеміршектерді алып тастау. 3. Шошқа майы қабаттарына кесу және оны өнімнің түріне қарай мөлшеріне қарай ұсақтау, тілдерді, шошқа майын, бұзау етін, сиыр етін, жұмыртқаны, майды және т. б. дайындау. 4. Етті уқалау қондырғысында және тұздау автоматында (инъектор) өңдеу. 5. Ет деликатестерін ашыту процесін жасау. 6. Ысталған етті жақтауларға немесе автокоптелкаларға іліп қою, ыстауға жіберу. |
| | | <p>Білімдер:</p> <p>5-разряд үшін:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қатпарлы және басқа шұжықтарды, ысталған еттерді және дана өнімдерді толтыруға (пішіндеуге) арналған жартылай фабрикаттарды іріктеу тәртібі. 2. Шикізаттың сапалық белгілері. 3. Қолданылатын шикізат түрлері. |
| | | Дағдыны тану мүмкіндігі: |

| | | | |
|--|---|--|------------------|
| | Дағды 2: Қалыпталған өнімнің сапасын қамтамасыз ету | Машықтар: | |
| | | 5-разряд үшін: 1. Ет деликатестеріне арналған шикізатқа тексеру жүргізу. 2. Шұжық өнімдері батондарының қабық астындағы ауаның бар-жоғын тексеру. 3. Қабықтың толтыру тығыздығын тексеру. | |
| | | Білімдер: 5-разряд үшін: 1. Шикізат пен дайын өнімнің сапасына және органолептикалық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар. 2. Шұжық өнімдерінің мөлшері мен түріне байланысты тартылған етпен қабықтарды толтыру сапасы мен тығыздығына қойылатын талаптар. 3. Шұжық өнімдерін қалыптау кезіндегі санитарлық нормалар мен ережелер. 4. Ет деликатестерінің шығым нормалары. | |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: | Дәлдік Командада жұмыс істей білу Ұқыптылық Жинақтылық | | |
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар | | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: | |
| | 4 | Цех мастері | |
| | 5 | Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог | |
| | 6 | Бас технолог (өңдеу өнеркәсібі)* | |
| | 7 | Бас директор* | |
| 16. Кәсіптің карточкасы «Шұжық өнімдерін қалыптаушы, 1,2,3 разрядтар»: | | | |
| Топтың коды: | 7511-9 | | |
| Қызмет атауының коды: | 7511-9-066 | | |
| Кәсіптің атауы: | Шұжық өнімдерін қалыптаушы, 1,2,3 разрядтар | | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 2 | | |
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | «Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (49-шығарылым) бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 16 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 2 ақпанда № 22149 болып тіркелген), 101,102,103-параграфтар. Кәсіптің атауы – шұжық өнімдерін қалыптаушы, 1,2,3 разрядтар | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: негізгі орта білім | Мамандық: - | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информалы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | | | |
| Қызметтің негізгі мақсаты: | Вакуум-шприцтерде және автоматтарда толтырудың қажетті тығыздығы мен қаптаманың шығын нормаларын сақтай отырып қабықтарды тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімдерін қалыптау. | | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | | |

| | | |
|---|--|---|
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | 1. 1-разряд үшін: Жіпті орау, шарға орау, тегтерді дайындау. 2-разряд үшін: 1. Біліктілігі анағұрлым жоғары шұжық бұйымдарын қалыптаушының басшылығымен шприцтеу әдісімен шұжық өнімдерін қалыптау процесінде жекелеген операцияларды орындау. 3-разряд үшін: Шұжық өнімдерін қалыптау 2. 3-разряд үшін: Пішін беру үшін шұжық өнімдерінің батондарын немесе сақиналарын байлау |
| Еңбек функциясы 1: 1-разряд үшін: Жіпті орау, шарға орау, тегтерді дайындау. 2-разряд үшін: 1. Біліктілігі анағұрлым жоғары шұжық бұйымдарын қалыптаушының басшылығымен шприцтеу әдісімен шұжық өнімдерін қалыптау процесінде жекелеген операцияларды орындау. 3-разряд үшін: Шұжық өнімдерін қалыптау | Қосымша еңбек функциялары: Дағды 1: 1-разряд үшін: Жіпті орау, шарға орау, тегтерді дайындау. 2-разряд үшін: Қаптарды дайындау. 3-разряд үшін: Шикізатты іріктеу, оны өңдеуге жеткізу. | Машықтар: 1-разряд үшін: 1. Жіптерді орап, шарға айналдыру. 2. Тегтерді дайындау. 3. Шұжықты байлау үшін жіптерді кесу. 2-разряд үшін: 1. Орамды шешіп, кесінділерге кесу. 2. Тартылған етпен толтыру үшін қабықтарды білекке салу. 3. Ысталған еттің ілмегін байлау. 3-разряд үшін: 1. Шикізатты өңдеуге жеткізу. 2. Венгр шошқа майын дайындау. 3. Шошқа майы қабаттарын аршып, кесіп, пішін беру, шошқа майын бұрышпен сұрту, ыстауға жіберу. 4. Қаптарды шприцтерде шприцтеу әдісімен және автоматтарда тартылған етпен толтыру. Білімдер: 1-разряд үшін: 1. Жіптер мен жіптердің сорттары. 2. Жіп, жіп бөліктерінің өлшемдері. 3. Жіптерді дайындау тәртібі. 4. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі. 2-разряд үшін: 1. Қаптама түрлері. 2. Өндірілетін шұжық өнімдері үшін оларды қолдану мөлшері мен тәртібі. 3. Ысталған еттерді іліп қою тәртібі. 4. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі. 3-разряд үшін: 1. Шикізатты іріктеу тәртібі. 2. Шикізатты өңдеуге жеткізу тәртібі. 3. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. 4. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>Дағды 2: 3-разряд үшін: Шұжық өнімдерін шприцтерде, вакуум-шприцтерде және автоматтарда қалыптау</p> | <p>Машықтар:</p> <p>3-разряд үшін: 1. Шұжықтарға қабықтарды дайындау. 2. Вакуум-шприцтерде және автоматтарда толтырудың қажетті тығыздығы мен қабықтардың тұтыну нормаларын сақтай отырып қабықтарды тартылған етпен толтыру арқылы шұжық өнімдерін қалыптау. 3. Білектерді орнату және өзгерту. 4. Бақылау – өлшеу аспаптарының көрсеткіштері бойынша вакуум-шприцтердегі қысым мен разрядты реттеу.</p> <p>Білімдер:</p> <p>3-разряд үшін: 1. Қабықтардың түрлері мен өлшемдері және оларды өндірілетін шұжық өнімдері үшін қолдану тәртібі. 2. Шұжық өнімдеріне техникалық шарттар. 3. Қызмет көрсететін автоматтардың, вакуум – шприцтердің, клипсаторлардың, диспенсерлердің, бұрағыштардың құрылғылары мен пайдалану қағидалары.</p> |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Еңбек функциясы 2: 3-разряд үшін: Пішін беру үшін шұжық өнімдерінің батондарын немесе сақиналарын байлау | <p>Дағды 1: Шұжық өнімдерінің батондарын немесе сақиналарын таңу</p> | <p>Машықтар:</p> <p>3-разряд үшін: 1. Шұжық өнімдерінің батондарын немесе сақиналарын байлау. 2. Шұжықтарға, сарделектерге және шұжық өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған тартылған етпен толтырылған қабықтарды бұрау. 3. Ауаны кетіру үшін батондарды шаншу (штрихтау). 4. Шұжықтар мен ысталған еттерді таяқтарға іліп, оларды жақтауларға немесе автокоптикаларға іліп қою. 5. Венгриялық шошқа майын әзірлеу.</p> <p>Білімдер:</p> <p>3-разряд үшін: 1. Батоннан ауаны кетіру жолдары. 2. Шұжық өнімдерін таңу ережелері. 3. Қабық пен тартылған ет тұтыну нормалары.</p> |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: | Дәлдік Командада жұмыс істей білу Ұқыптылық Жинақтылық | |
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: |
| | 3 | Тартылған ет құрастырушы |
| | 3 | Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог |
| | 3 | Бас технолог (өңдеу өнеркәсібі)* |
| | 4 | Бас директор* |
| | 5 | Технолог по консервированию пищевых продуктов |
| | 6 | Главный технолог (обрабатывающая промышленность)* |
| 7 | Генеральный директор* | |
| 18. Кәсіптің карточкасы «Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 5,6 разрядтар»: | | |
| Топтың коды: | 8161-9 | |
| Қызмет атауының коды: | 8161-9-009 | |
| Кәсіптің атауы: | Ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 5,6 разрядтар | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 3 | |

| | | | |
|---|---|--|------------------|
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | «Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (49-шығарылым) бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 16 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 2 ақпанда № 22149 болып тіркелген), 25,26-параграфтар. Кәсіптің атауы - ет өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы, 5,6 разрядтар | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер) | Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру | Біліктілік: - |
| | Білім деңгейі: негізгі орта білім | Мамандық: - | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информалы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | 8161-1-001 - Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу аппаратшысы | | |
| Қызметтің негізгі мақсаты: | Шұжық өнімдерін термоагрегаттарда, пісіру қазандықтарында, автокопилкаларда, қуыру, бумен пісіру, темекі шегу және кептіру камераларында қуыру, пісіру, темекі шегу және кептіру процестерін жүргізу. | | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | | |
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | 1. 5,6 разрядтар үшін: Желе, дірілдек және субөнім шұжықтары үшін ет және қосалқы өнімдерді пісіру 2. 5,6 разрядтар үшін: Ұша мен құс етін ыстау камераларында ыстау процесін жүргізу 3. 5,6 разрядтар үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардағы бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін бақылау. 4. 6-разряд үшін: Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау | |
| | Қосымша еңбек функциялары: | | |
| Еңбек функциясы 1: 5,6 разрядтар үшін: Желе, дірілдек және субөнім шұжықтары үшін ет және қосалқы өнімдерді пісіру | Дағды 1: 5,6 разрядтар үшін: Өндіріске сәйкес желе, дірілдек және қосалқы өнім шұжықтары үшін ет және қосалқы өнімдерді пісіру тапсырма | Машықтар: | |
| | | 5,6 разрядтар үшін: 1. Шикізатты қазандыққа салу (пісіру машинасы). 2. Температура режимін реттеу. 3. Май сорпасының бетін алу. 4. Қайнатылған шикізатты қолмен немесе жоғарғы жағында ұсақтау. 5. Шұжық өнімдерін, ет нандарын, паштеттерді, бужениндерді, карбонаттарды және басқа да ет өнімдерін айналмалы, шкаф, электр немесе газ пештерінде пісіру. 6. Желе құю қалыптарға немесе құю машинасына беру. | |
| | | Білімдер: | |
| | | 5,6 разрядтар үшін: 1. Дайын өнімге техникалық шарттар. 2. Өңделетін шикізаттың сапалық белгілері, қасиеттері мен ассортименти. 3. Бұйымдардың түріне қарай ет өнімдерін пісіру, пісіру және өңдеу режимдері. 4. Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі ішкі еңбек тәртібі. 5. Өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік тәртібі. | |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады | |
| Еңбек функциясы 2: 5,6 разрядтар үшін: Ұша мен құс етін ыстау камераларында ыстау | | | |

| | | |
|---|--|--|
| процесін жүргізу | Дағды 1: 5,6 разрядтар үшін: Өндірістік шарттарға сәйкес ыстау камераларында құс ұшалары мен етін ыстау процесін жүргізу | Машықтар: 5,6 разрядтар үшін: 1. Шикізатты жүктеп, дайын өнімді камерадан түсіріп, оны салқындатуға бағыттау. 2. Технологиялық процестің ұзақтығын қадағалаңыз және өнімнің дайындығын органолептикалық және аспаптардың көмегімен анықтау. 3. Температура режимін реттеу. |
| | | Білімдер: 5,6 разрядтар үшін: 1. Қызмет көрсетілетін жабдықтың құрылғылары. 2. Температуралық режимді реттеу тәртібі. 3. Ет өнімдерінің дайындығын анықтау әдістері. 4. Ет өнімдеріне техникалық шарттар. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Еңбек функциясы 3: 5,6 разрядтар үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардағы бақылау-өлшеу аспаптарының көрсеткіштерін бақылау. | Дағды 1: 5,6 разрядтар үшін: Термокамералар мен термоагрегаттардың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету. | Машықтар: 5,6 разрядтар үшін: 1. Автоматика құралдары мен бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен берілген бағдарлама бойынша технологиялық режимдердің орындалуын қамтамасыз ету. 2. Бағдарламаға сәйкес температура мен ылғалдылық режимін сақтау. 3. Қалыпты технологиялық режимнен ауытқу себептерін ескерту және жою. |
| | | Білімдер: 5,6 разрядтар үшін: 1. Қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі. 2. Шұжық өнімдерін пісіру, қуыру, ыстау режимдері. 3. Қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының құрылғысы және әрекет ету қағидаты. 4. Жеке түйіндердің жұмысындағы ақауларды анықтау және жою әдістері. 5. Технологиялық процестердің параметрлері. 6. Бу, су және әуе коммуникацияларына қызмет көрсету схемалары мен тәртібі. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Еңбек функциясы 4: 6-разряд үшін: Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау | Дағды 1: Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау | Машықтар: 6-разряд үшін машық: 1. Шұжық өнімдерінің сапа көрсеткіштерін, оның нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкестігін бақылау. 2. Термокамералар мен термоагрегаттарда санитарлық-гигиеналық режимді сақтау. 3. Жабдықтың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету, қалыпты технологиялық режимнен ауытқу себепін ескерту және жою. |
| | | Білімдер: 6-разряд үшін білім: 1. Қызмет көрсетілетін жабдықтың конструкциясы және оны баптау тәртібі. 2. Жоғары сортты шұжық өнімдерінің рецептурасы. 3. Қолданылатын шикізаттың физика-химиялық қасиеттері. 4. Технологиялық процестердің параметрлері. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: | Дәлдік Командада жұмыс істей білу Ұқыптылық Жинақтылық | |

| | | | |
|--|---|--|------------------|
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар | | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: | |
| | 3 | Тартылған ет құрастырушы | |
| | 3 | Шұжық өнімдерін қалыптаушы | |
| | 4 | Цех мастері | |
| | 5 | Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог | |
| | 6 | Бас технолог (өңдеу өнеркәсібі)** | |
| | 7 | Бас директор* | |
| 26. Кәсіптің карточкасы «Тартылған ет әзірлеуші, 6 разряд»: | | | |
| Топтың коды: | 7511-3 | | |
| Қызмет атауының коды: | 7511-3-005 | | |
| Кәсіптің атауы: | Тартылған ет әзірлеуші, 6 разряд | | |
| СБШ бойынша біліктілік деңгейі: | 3 | | |
| СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі: | | | |
| БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: | БТБА, БА сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі: «Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (49-шығарылым) бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 16 бұйрығы (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 2 ақпанда № 22149 болып тіркелген), 89-параграф. Кәсіптің атауы – тартылған етті құрастырушы, 6-разряд | | |
| Кәсіптік білім деңгейі: | Білім деңгейі: ТЖКБ (жұмысшы кәсіптер) | Мамандық: Ет және ет өнімдерін өндіру | Біліктілік: - |
| Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар: | | | |
| Формалды емес және информалы біліммен байланыс: | Мамандарды қайта даярлау және біліктілігін арттыру курстары | | |
| Кәсіптің басқа ықтимал атаулары: | | | |
| Қызметтің негізгі мақсаты: | Формулалар мен нормативтік құжаттарға сәйкес тартылған ет пен қоспаларды жасау | | |
| Еңбек функциялардың сипаттамасы | | | |
| Еңбек функцияларының тізбесі: | Міндетті еңбек функциялары: | 1. Жұмыс орнын және еңбек процесін ұйымдастыру. 2. Қолданыстағы құрал-жабдықтардың үздіксіз және қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету 3. Өндірістік тапсырмаға сәйкес шұжық өнімдерінің әртүрлі сорттары үшін тартылған етті дайындау және құрастыру 4. Шикізат пен компоненттерді тұтыну нормаларын сақтау. 5. Тартылған етті өңдеудің технологиялық режимдерінің сақталуын бақылау. | |
| | Қосымша еңбек функциялары: | | |
| Еңбек функциясы 1: Жұмыс орнын және еңбек процесін ұйымдастыру. | Дағды 1: Өндірістік тапсырма алу. | Машықтар: | |
| | | 1. Жұмыс көлемін бағалау және оның аяқталуын қамтамасыз ету. 2. Технологиялық карталарды оқу. 3. Өндірістік тапсырмаға арналған рецептураларды қарапайым есептеу. | |

| | | |
|---|---|---|
| | | <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қызметкерлер арасында тиімді ақпарат алмасу үшін байланыс әдістері. 2. Технологиялық карталардың мақсаты мен мазмұны, нұсқаулықтар. 3. Масса, көлем, пропорция мәндеріндегі аударма ережелері. 4. Ішкі еңбек тәртібі, қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау тәртібі. 5. Өндірістік санитария және ерт қауіпсіздігі тәртібі. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| | <p>Дағды 2: Жұмыс орнын, құралдарды, ыдыс-аяқтарды және жабдықтарды дайындау.</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Құралдар мен жабдықтардың жарамдылығын анықтау. 2. Құралдарды мақсатына сай қолдану. 3. Өндірістік жағдайларды бағалау және ықтимал тәуекелдерді анықтау. 4. Бақылау-сыни нүктелер бойынша азық-түлік қауіпсіздігі талаптарын қамтамасыз ету. 5. Процесс барысында және жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс орнын таза ұстау. |
| | | <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қалыпты жұмыс жағдайына қажетті жабдықтардың, инвентарлардың, ыдыстардың тізімі. 2. Жұмыс орнын ұйымдастыру ережелері. 3. Шеберхананың, жабдықтар мен техниканың жай-күйін бағалау ережесі. 4. НАССР жүйесінің талаптары. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| | <p>Дағды 3: Шикізатты дайындау</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Түрін, санатын және сортын ажыратып таңдау. 2. Органолептикалық көрсеткіштерге сәйкес ет сапасын бағалау. 3. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі таралуын бақылау. |
| | | <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ет түрлері, санаттары және сорттары. 2. Олардың сапасын органолептикалық бағалау. 3. Шикізаттың және тартылған еттің тиісті компоненттерінің сапалық белгілері. 4. Шұжық және ет өнімдерінің ассортименті. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| <p>Еңбек функциясы 2: Қолданыстағы құрал-жабдықтардың үздіксіз және қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету</p> | <p>Дағды 1: Автоматты машиналарда пісірілген және жартылай ысталған өнімдерді дайындау жабдықтарын құрастыру.</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықтың техникалық жағдайын тексеру. 2. Жабдықты қауіпсіз қосу. 3. Қозғалтқыштың қосылуы мен жұмысының дыбысы бойынша жабдықтың жарамдылығы мен жай-күйін анықтау. |
| | | <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Құрылғылар мен жабдықтың жұмыс принципі. 2. Жабдықты құрастыру реті. 3. Жабдықтың жай-күйін бағалау ережесі. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>Дағды 2: Бос жүрісті тексеру</p> | <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологиялық жабдықты сынап көру. 2. Жабдықтың техникалық паспортына сәйкес талаптарды орындау. 3. Механиктерге жабдықтың жай-күйі туралы нақты есеп беру. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қауіпсіздік ережелері. 2. Тиімді байланыс әдістері. 3. Қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс принципі. |
| <p>Еңбек функциясы 3: Өндірістік тапсырмаға сәйкес шұжық өнімдерінің әртүрлі сорттары үшін тартылған етті дайындау және құрастыру</p> | <p>Дағды 1: Әр түрлі шұжық өнімдеріне арналған фарштар мен қоспаларды жасау</p> | <p>ұсынылады</p> <p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шұжық өнімдеріне фаршты дайындау және құрастыру процесін шикізатты ет араластырғышта немесе кескіште өңдеу арқылы жүргізу. 2. Рецепт бойынша шұжықтың тиісті түрі мен сортына ұсақталған ет, шпик, төс еті және басқа шикізатты салу. 3. Дайын тартылған етті тартылған ет араластырғыштан немесе кескіштен түсіріп, әрі қарай өңдеуге жіберу. 4. Тартылған ет құрамдас бөліктерінің біркелкі таралуын бақылау. 5. Кескіштерді, фаршты араластырғыштарды және паштет өңдеу машиналарын пайдаланып ет өнімдерін өңдеу. 6. Технологиялық нұсқаулықтың талаптарына сәйкес тартылған етті өңдеу режимін сақтау. 7. Котлеттерге, пирогтарға және тұшпараларға тартылған етті дайындау, етті, субөнімдерді, дәмдеуіштерді және басқа да тиісті компоненттерді жұмыс орнына қабылдап, жұмыс жасау. 8. Етті, субөнімдерді ұсақтау, нан мен дәмдеуіштерді дайындау. 9. Араластыру процесін бақылау. 10. Дайын тартылған етті келесі өндірістік кезеңге өткізу. 11. Ағынды-механикаландырылған желілердің ұнтақтауыштарында, кескіштерінде және араластырғыштарында тартылған етті өңдеудің технологиялық режимдерінің (шикізатты ұнтақтау, кесу және араластыру дәрежесі) сақталуын бақылау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дәмдеуіштер мен қоспалардың рұқсат етілген нормалары. 2. Тартылған ет сапасына қойылатын талаптар. 3. Фарш жасау технологиясы. 4. Санитарлық нормалар мен ережелер. 5. Ет пен тартылған етті органолептикалық бағалау көрсеткіштері. 6. Фаршты араластырғышқа және кескішке сәйкес тартылған ет құрамдастарын салу реті мен нормалары. 7. Тартылған етті оның мақсатына байланысты араластыру режимдері. 8. Еттің, шошқа майының және қолданылатын компоненттердің физика-химиялық қасиеттері мен сапалық сипаттамалары (түрі, қасиеттері, сорттары, ұнтақтау дәрежесі және т.б. бойынша). |
| <p>Еңбек функциясы 4: Шикізат пен компоненттерді тұтыну нормаларын сақтау.</p> | <p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p> | <p>ұсынылады</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | Дағды 1: Фарштағы шикізат пен компоненттерді тұтыну нормаларын сақтау | Машықтар: 1. Нормативтік құжаттарды қолдану. 2. Тартылған етті дайындау кезінде санитарлық нормалар мен ережелерді сақтау. 3. Фаршты дайындау үшін әр түрлі шикізаттың, негізгі және қосалқы компоненттердің қажетті мөлшерін есептеу. 4. Дайындалған консервілердің ассортиментіне сәйкес рецепт бойынша шикізатты есептеу. 5. Қызмет көрсетілетін машиналардың жұмысын бақылау. 6. Өңдеу режимдерін сәйкесінше сақтау. |
| | | Білімдер: 1. Өзірленген тартылған ет пен паштет массасына арналған мемлекеттік стандарттар мен техникалық шарттар. 2. Шикізатты өңдеу режимдері мен тартылған ет пен паштет массасының компоненттері. 3. Ұнтақталған ет пен паштет массасының шикізаты мен компоненттерінің сапалық белгілері. 4. Ассортиментін, тартылған ет өнімдерінің рецепті. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Еңбек функциясы 5: Тартылған етті өңдеудің технологиялық режимдерінің сақталуын бақылау. | Дағды 1: Тартылған етті өңдеудің технологиялық режимдерінің сақталуын бақылау (шикізатты ұнтақтау, куттерлеу және араластыру дәрежесі) зырылдауықтарда, куттерлерде және ағынды механикаландырылған желілердің араластырғыштарында. | Машықтар: 1. Етті жүктеу нормаларына сәйкес кесу. 2. Ұнтақтау процесін бақылау. 3. Процесс бұзылған жағдайда шешімдер мен шаралар қабылдау. 4. Азық-түлік қауіпсіздігі талаптарын сақтау. |
| | | Білімдер: 1. Тартылған ет өнімдеріне техникалық шарттар. 2. Тартылған ет өнімдерінің рецептурасы. 3. Ет, шошқа майы және қолданылатын компоненттердің физикалық-химиялық қасиеттері мен сапалық белгілері (түрлері, қасиеттері, сорттары, ұнтақтау дәрежесі және т.б. бойынша). 4. Тартылған ет өнімдерінің өндірілетін түрлеріне шикізатты ұтымды пайдалану әдістері. |
| | Дағдыны тану мүмкіндігі: | ұсынылады |
| Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: | Дәлдік Командада жұмыс істей білу Ұқыптылық Жинақтылық | |
| Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі: | Ет өңдеу саласындағы стандарттар, әдістемелер және өзге де нормативтік-техникалық құжаттар | |
| СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс: | СБШ-нің деңгейі: | Кәсіптің атауы: |
| | 3 | Шұжық өнімдерін қалыптаушы |
| | 4 | Цех шебері |
| | 5 | Тамақ өнімдерін консервілеу бойынша технолог |
| | 6 | Бас технолог (өңдеу өнеркәсібі)* |
| | 7 | Бас директор* |

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

30. Мемлекеттік органның атауы:

Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрлігі

Орындаушы:

Жұмат Асылзат, +7 (776) 233 13 33, a.zhumat@minagri.gov.kz

31. Өзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):

ҚР АШМ

Жоба жетекшісі:

Аймаханова Н.

E-mail: aimakhanova.n@minagri.gov.kz

Телефон нөмірі: +7 (717) 255 58 22

Орындаушылар:

Жұмат А., +7 (717) 255 58 69, a.zhumat@minagri.gov.kz

«Қазақстанның ет өңдеушілер қауымдастығы» заңды тұлғалар бірлестігі

32. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес: № 5 , 04.12.2024 г.

33. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: 30.12.2024 г.

34. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: 18.11.2024 г.

35. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 1, 2024 г.

36. Бағдарлы қайта қарау күні: 28.11.2027 г.