

Кәсіптік стандарт: «Қантты кондитерлік өнімдер мен какао ұнтағын өндіру»

### 1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолданылу аясы: "Қантты кондитерлік өнімдер мен какао ұнтағын өндіру" кәсіби стандарты "Кәсіптік біліктіліктер туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 5-бабының 5-тармағына сәйкес әзірленді және кондитерлік өнімдерді, оның ішінде шоколад, карамель, вафли және басқа да қант өнімдерін, сондай-ақ какао өндірумен айналысатын қызметкерлердің еңбегін және кәсіптік қызметін ұйымдастыру саласында қолданылады - ұнтақ. Бұл стандарт қызметкерлердің біліктілігіне қойылатын талаптарды реттейді, олардың міндеттерін, құқықтарын сипаттайды, сонымен қатар осы саладағы кәсіби функцияларды тиімді және қауіпсіз орындау үшін қажетті білім, Дағдылар мен дағдыларды белгілейді. Ол өндірістің барлық кезеңдерінде қолданылады — шикізатты сатып алудан бастап дайын өнімді шығаруға дейін, сонымен қатар өнімнің сапасын бақылау, орау және сақтау процестерін қамтиды.

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

- 1) Сироп – құрамында кемінде 50% құрғақ заттар бар басқа кондитерлік шикізат қосылған сахарозаның немесе әртүрлі қанттардың концентрацияланған ерітіндісі.
- 2) Карамель массасы – ылғалдылығы 4% - дан аспайтын тағамдық қоспалар қосылған карамель сиропын қайнату арқылы алынған кондитерлік масса.
- 3) Толтыру – кондитерлік өнімнің ішкі қуысын қабаттау және (немесе) толтыру үшін қолданылатын кондитерлік жартылай фабрикат.
- 4) Білім – кәсіби міндет аясында әрекеттерді орындау үшін қажетті меңгерілген және игерілген ақпарат.
- 5) Дағды – кәсіби міндетті толық орындауға мүмкіндік беретін білім мен іскерлікті қолдану қабілеті.
- 6) Қабілет – кәсіби міндет аясында жекелеген жеке әрекеттерді физикалық және (немесе) зияткерлік түрде орындау қабілеті.
- 7) Құзырет – еңбек функциясын құрайтын бір немесе бірнеше кәсіби міндеттерді орындауға мүмкіндік беретін дағдыларды қолдану қабілеті.
- 8) Мамандық – кәсіптік міндеттерді орындауға қажетті құзыреттерді меңгеру деңгейін сипаттайтын кәсіби дайындық дәрежесі.
- 9) Кәсіби біліктілік – кәсіптік міндеттерді орындау үшін қажетті құзыреттерді меңгеру деңгейін сипаттайтын кәсіби даярлық дәрежесі.
- 10) Кәсіби стандарт – белгіленген саладағы кәсіби қызметтің мазмұнына, сапасына және еңбек жағдайларына, біліктілік деңгейіне және құзыреттілікке, сондай-ақ формалды және (немесе) бейресми, және (немесе) бейформалды білімді ескере отырып, білімге, іскерлікке, дағдыларға, жұмыс өтіліне қойылатын жалпы талаптарды айқындайтын жазбаша ресми құжат.
- 11) Кондитерлік өндіріс – кондитерлік өнімдерді өнеркәсіптік өндіру;
- 12) Қантты кондитерлік өнім – құрамында қант мөлшері кемінде 20% болатын кондитерлік өнім;
- 13) Какао ұнтағы – құрамында 12% - дан 20% - ға дейін какао майы және 7,5% - дан аспайтын ылғал бар ұсақ ұнтақталған, жартылай майсыз үгітілген какаодан жасалған кондитерлік өнім;
- 14) Ұнтақталған какао (ұнтақталған какао) – механикалық түрде жойылған, қуырылған және қабығынан босатылған какао бұршақтарын ұнтақтау өнімі;
- 15) Какао майы – құрамында май қышқылдары бар какао бұршақтарынан немесе какао бұршақтарының құрамдас бөліктерінен алынған май қышқылдары триглицеридтері мен ілеспе заттардың қоспасы;
- 16) Шоколад – какао өнімдері мен қант негізінде алынатын кондитерлік өнім, оның құрамына какао өнімдерінің жалпы құрғақ қалдығының кемінде 35%-ы, оның ішінде какао майының кемінде 18%-ы және какао өнімдерінің майсыз құрғақ қалдығының кемінде 14% - ы кіреді;
- 17) Кәмпит – кәмпиттің негізгі сәйкестендіру белгісін анықтайтын бір немесе бірнеше кәмпит массасынан жасалған, шағын мөлшердегі құйылған қантты кондитерлік өнім.
- 18) Карамель – ылғалдың массалық үлесі 4% - дан аспайтын шикізат пен тағамдық қоспалардың, хош иістендіргіштердің басқа түрлерін қосып немесе қоспай, қант пен мелассаның қайнатылған қоспасы негізінде карамель массасынан жасалған құйылған қантты кондитерлік өнім кәмпитке немесе толтыруға бөлінеді.

3. Осы кәсіптік стандартта мынадай қысқартулар қолданылады

- 1) БТБА – жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтікбіліктілік анықтамалығы;
- 2) ЭҚЖЖ – экономикалық қызмет түрлерінің жалпы жіктеуіші;
- 3) СБШ – салалық біліктілік шеңбері;
- 4) БА – басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы;
- 5) ТжКБ – техникалық және кәсіптік білім беру
- 6) ISO – International Organization for Standardization (Халықаралық стандарттау ұйымы)
- 7) HACCP – HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (қауіп-қатерді талдау және сындарлы бақылау нүктелері )

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: Қантты кондитерлік өнімдер мен какао ұнтағын өндіру
5. Кәсіптік стандарттың коды: С10899131
6. ЭҚЖЖ секциясын, бөлімін, тобын, сыныбын және кіші сыныбын көрсету:
  - С Өңдеу өнеркәсібі
  - 10 Тамақ өнімдерін өндіру
  - 10.8 Басқа да тамақ өнімдерін өндіру
  - 10.89 Басқа топтамаларға енгізілмеген өзге де тамақ өнімдерін өндіру
  - 10.89.9 Басқа топтамаларға енгізілмеген өзге де тамақ өнімдерін өндіру
7. Кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: Какао, шоколад және қант кондитерлік өнімдерін өндірумен айналысатын мамандықтар бойынша қызмет.
8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:
  - 1) Шоколад массасын әзірлеу желісінің операторы - 3 СБШ-нің деңгейі
  - 2) Зертхана меңгерушісі - 6 СБШ-нің деңгейі
  - 4) Кондитер тағамдарын даярлаушы - 3 СБШ-нің деңгейі
  - 5) Бас директор - 7 СБШ-нің деңгейі
  - 6) Тағам өндірісінің инженер-технологтары - 6 СБШ-нің деңгейі
  - 7) Қаптамашы-ораушы - 2 СБШ-нің деңгейі
  - 8) Кәмпиттер жасаушы - 3 СБШ-нің деңгейі
  - 9) Зертханашы (біліктілігі орташа) - 3 СБШ-нің деңгейі

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

9. Кәсіптің карточкасы «Шоколад массасын әзірлеу желісінің операторы»:			
Топтың коды:	8162-6		
Қызмет атауының коды:	8162-6-003		
Кәсіптің атауы:	Шоколад массасын әзірлеу желісінің операторы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	<p>51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді.</p> <p>73-параграф. Шоколад массасын дайындау желісінің операторы, 4-разряд</p> <p>51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді.</p> <p>Параграф 74. Шоколад массасын дайындау желісінің операторы, 5 разряд</p>		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТЖКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	<p>4 разряд: 3-разрядтағы желі операторы немесе ұқсас учаскелерде (ұнтақтау, араластыру, темперлеу немесе шоколад массаларын қалыптау) кемінде 1 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс. Жұмысшы технологиялық жабдықты басқарудың тәжірибелік дағдыларына ие болуы, рецептура мен температуралық режим параметрлерін сақтауы және жартылай фабрикаттардың сапасына бастапқы бақылау жүргізе алуы қажет. «Кондитерлік өндіріс технологиясы» немесе «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша орта арнаулы білімі болған жағдайда өтіл 6 айға дейін қысқартылуы мүмкін. 5 разряд: 4-разрядтағы желі операторы лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі. Жұмысшы шоколад массасын дайындаудың толық циклін өз бетінше жүргізу тәжірибесіне ие болуы тиіс, оның ішінде жабдықты баптау мен қызмет көрсету, тұтқырлық пен ылғалдылық параметрлерін бақылау, өнім сапасын талдау және технологиялық құжаттаманы жүргізу. Зертхана және кәсіпорынның технологиялық қызметімен өзара жұмыс тәжірибесі, рецептураларды түзету мен өндіріс тиімділігін арттыруға қатысу міндетті болып табылады.</p>		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	8162-6-001 - Шоколад әрлеуші машиналардың машинисі		

Қызметтің негізгі мақсаты:	Ағынды-автоматтандырылған желіде какао майы мен какао ұнтағын өндіру бойынша технологиялық процесті жүргізу.	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Желі жұмысына арналған жабдық пен шикізатты дайындау</li> <li>2. Шоколад массасын дайындаудың технологиялық процесін жүргізу</li> <li>3. Процесті аяқтау және желіге қызмет көрсету</li> </ol>
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Желі жұмысына арналған жабдық пен шикізатты дайындау	Дағды 1: Шикізатты дайындау және ингредиенттерді жүктеу	Машықтар:
		<p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какао өнімдерінің, қант пен майдың сапасы мен ылғалдылығын жүктеу алдында тексеру.</li> <li>2. Компоненттерді технологиялық картаға сәйкес мөлшерлеу.</li> <li>3. Ингредиенттерді араластырғыштарға жүктеп, олардың біркелкі таралуын бақылау.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шикізаттың техникалық шарттар мен спецификацияларға сәйкестігін бақылау.</li> <li>2. Ингредиенттерді мөлшерлеу және желіге беру процесін ұйымдастыру.</li> <li>3. Шикізаттың жұмсалуды бақылап, жүктелген компоненттер есебін жүргізу.</li> </ol>
		Білімдер:
		<p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какао-бұршақтардың, какао ұнтағының, майлар мен қанттың түрлері мен қасиеттері.</li> <li>2. Шикізатты сақтау және өңдеуге дайындау ережелері.</li> <li>3. Рецепттура нормалары және ингредиенттерді салу мөлшерлері.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шикізат сапасының шоколад массасының қасиеттеріне әсері.</li> <li>2. Компоненттердің ылғалдылығы мен тазалығын анықтау әдістері.</li> <li>3. Шикізатқа арналған стандарттар мен техникалық шарттар (МемСТ, ISO).</li> </ol>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Технологиялық жабдықты дайындау және баптау	Машықтар:
		<p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Желі іске қосылар алдында диірмендердің, араластырғыштардың және дозаторлардың жарамдылығын тексеру.</li> <li>2. Рецепттураға сәйкес беру, жылдамдық және температура параметрлерін баптау.</li> <li>3. Шебердің бақылауымен жабдықты сынамалы іске қосу.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өртүрлі рецептуралар үшін жабдықтың параметрлерін толық баптау және реттеу.</li> <li>2. Желінің тораптары мен механизмдерінің техникалық жағдайын бақылау.</li> <li>3. Ауытқулардың себептерін талдау және ұсақ ақауларды жою.</li> </ol>

		<p>Білімдер:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Диірмендердің, араластырғыштардың және темперлеу машиналарының құрылысы.</li> <li>2. Желіні жұмысқа технологиялық дайындаудың реттілігі.</li> <li>3. Жабдықты пайдалану кезіндегі өңбек қауіпсіздігі ережелері.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологиялық процестерді автоматты басқару және реттеу қағидаттары.</li> <li>2. Ақауларды диагностикалау және жою әдістері.</li> <li>3. Машиналарды энергия тиімді және қауіпсіз пайдалану талаптары.</li> </ol>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Шоколад массасын дайындаудың технологиялық процесін жүргізу	Дағды 1: Ұнтақтау және араластыру процесін басқару	Машықтар:
		<p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Массаның диірмендер мен араластырғыштарға біркелкі берілуін бақылау.</li> <li>2. Валиктер немесе барабандардың айналу жылдамдығы мен температурасын бақылау.</li> <li>3. Белгіленген технологиялық режимді сақтау.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ұнтақтау, ылғалдылық және масса тұтқырлығы параметрлерін өздігінен реттеу.</li> <li>2. Өнімнің консистенциясы мен текстурасының көрсеткіштерін бақылау.</li> <li>3. Тұрақты сапа алу үшін араластыру процесін оңтайландыру.</li> </ol>
		Білімдер:
		<p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шоколад массасын дайындау технологиялық процесінің негізгі сатылары.</li> <li>2. Температура мен уақыттың өнім консистенциясына әсері.</li> <li>3. Массаның сапасын органолептикалық бағалау әдістері.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шоколад массаларының физика-химиялық қасиеттері.</li> <li>2. Тұтқырлық пен тығыздықты бақылау және реттеу әдістері.</li> <li>3. Жартылай фабрикаттың технологиялық тиімділігі мен сапа көрсеткіштері.</li> </ol>
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
	Дағды 2: Технологиялық параметрлер мен жартылай фабрикат сапасын бақылау	Машықтар:
		<p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Массадан сынамалар алып, оның дайындық дәрежесін анықтау.</li> <li>2. Температура мен тығыздықтың белгіленген параметрлерге сәйкестігін тексеру.</li> <li>3. Технологиялық көрсеткіштер есебін журналға тіркеу.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зертханалық және технологиялық сынақтар деректерін талдау.</li> <li>2. Нормадан ауытқулардың себептерін анықтап, түзетулер енгізу.</li> <li>3. Өнім сапасын арттыру бойынша ұсыныстар әзірлеуге қатысу.</li> </ol>

		<p>Білімдер:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сынамаларды алу және бақылау талдауларын жүргізу тәртібі.</li> <li>2. Шоколад массасының сапа көрсеткіштері (тұтқырлық, дисперстілік, ылғалдылық).</li> <li>3. Технологиялық құжаттаманы рәсімдеу ережелері.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологиялық процестерді талдау және режимдерді оңтайландыру әдістері.</li> <li>2. НАССР жүйесі бойынша сындарлы бақылау нүктелері.</li> <li>3. Сапа стандарттарына қойылатын талаптар (МемСТ, ISO 22000).</li> </ol>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 3: Процесті аяқтау және желіге қызмет көрсету	Дағды 1: Шоколад массасын салқындату және беру	<p>Машықтар:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Массаны түсірер алдында салқындату процесін бақылау.</li> <li>2. Өнімнің температурасын және біртектілігін тексеру.</li> <li>3. Массаны келесі учаскелерге беруге дайындау.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салқындату және темперлеу жүйелерін баптау.</li> <li>2. Кристалданудың біркелкілігін және массаның құрылымын бақылау.</li> <li>3. Өнімді сапасын жоғалтпай қалыптау немесе қаптау цехына жеткізуді қамтамасыз ету.</li> </ol>
		<p>Білімдер:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шоколад массаларын салқындату және кристалдандыру қағидаттары.</li> <li>2. Температуралық режимдер мен жартылай фабрикат сапасына қойылатын талаптар.</li> <li>3. Массаны келесі учаскелерге тасымалдау ережелері.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шоколадтың құрылымын реттеу және темперлеу технологиясы.</li> <li>2. Майлы ағаруды (жировое поседение) болдырмау әдістері.</li> <li>3. Дайын өнім мен жартылай фабрикатқа арналған стандарттар.</li> </ol>
		қажет етілмейді
	Дағды 2: Желіні тазалау, техникалық қызмет көрсету және қауіпсіздік	<p>Машықтар:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ауысым соңында жабдықты санитарлық өңдеуден өткізу.</li> <li>2. Қорғаныс құрылғылары мен дабыл беру жүйелерінің жарамдылығын бақылау.</li> <li>3. Жабдықты келесі іске қосуға дайындау.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Желіні техникалық қызмет көрсету және санитарлық тазалау жұмыстарын ұйымдастыру.</li> <li>2. Қызметкерлердің қауіпсіздік талаптарын орындауын бақылау.</li> <li>3. Жабдықтың техникалық жағдайы туралы журнал жүргізу.</li> </ol>

		Білімдер:	
		4 разряд: 1. Өндірістік жабдықты санитарлық өңдеу ережелері. 2. Тазалау және дезинфекция жүргізу реттілігі. 3. Еңбек пен өрт қауіпсіздігі негіздері.	
		5 разряд: 1. Қауіпсіздік техникасы мен экология бойынша нормативтік талаптар. 2. Санитарлық өңдеу тиімділігін бақылау әдістері. 3. Өнеркәсіптік қауіпсіздік және ішкі аудит жүйелері.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік Дәлдік Төзімділік пен еңбексүйгіштік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	6	Тағам өндірісінің инженер-технологтары	
	5	Зертхана жетекшісі	
10. Кәсіптің карточкасы «Зертхана меңгерушісі »:			
Топтың коды:	1329-9		
Қызмет атауының коды:	1329-9-014		
Кәсіптің атауы:	Зертхана меңгерушісі		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	6		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Параграф 75. Өндірістік зертхананың меңгерушісі (өндірісті бақылау бойынша)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Микробиологиялық бақылау зертханасында немесе ұқсас лауазымда кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3111-1-004 - Техник-химик зертханашы		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Қызметкер зертхана жұмысының ұйымдастырылуын қамтамасыз етеді, шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімдердің сапасын бақылайды, қауіпсіздік стандарттары мен нормативтік талаптардың сақталуына жауап береді.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Зертхана қызметін ұйымдастыру және басқару 2. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бақылау 3. Зертханалық жабдықтың және құжаттаманың жұмыс істеуін қамтамасыз ету	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Зертхана қызметін ұйымдастыру және басқару			

	Дағды 1: Зертхана персоналына басшылық жасау	Машықтар: 1. Зертхана қызметкерлері арасында міндеттерді бөлу. 2. Еңбек қауіпсіздігі және санитария ережелерінің сақталуын бақылау. 3. Зертхана қызметкерлерін оқытуды және нұсқамалық өткізуді ұйымдастыру.
		Білімдер: 1. Еңбек заңнамасы және еңбек қауіпсіздігі негіздері. 2. Персоналды басқару және ынталандыру қағидаттары. 3. Қауіпсіздік бойынша нұсқамалар мен білімді тексеру әдістемелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Зертхана жұмысының жоспарлануы және үйлестірілуі	Машықтар: 1. Зертханалық талдау мен сынақтар жүргізу кестесін құрастыру және бекіту. 2. Зертхананың өндірістік бөлімшелермен өзара әрекеттесуін ұйымдастыру. 3. Сынақ жоспарларының орындалуын және есеп журналдарының жүргізілуін бақылау.
	Білімдер: 1. Өндірістік сапа бақылауын жоспарлау негіздері. 2. Зертханалық құжаттаманы жүргізу және сақтау тәртібі. 3. Тамақ өнеркәсібі кәсіпорнының құрылымы мен функциялары.	
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Еңбек функциясы 2: Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бақылау	Дағды 1: Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бақылау	Машықтар: 1. Талдау нәтижелері бойынша сәйкессіздіктердің себептерін анықтау. 2. Технологиялық режимдерді түзету бойынша ұсыныстар әзірлеу. 3. Зертханалық бақылау нәтижелері туралы есептерді басшылыққа дайындау.
		Білімдер: 1. Сапаны бақылау деректерін статистикалық өңдеу әдістері. 2. Түзету және алдын алу әрекеттерін (CAPA) жүргізу тәртібі. 3. Сапа менеджменті жүйелері бойынша ішкі аудиттің негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Зертханалық талдауларды ұйымдастыру және жүргізу	Машықтар: 1. Физика-химиялық, органолептикалық және микробиологиялық сынақтар жүргізу. 2. Алынған нәтижелерді талдау және хаттамалар рәсімдеу. 3. Өнімнің МемСТ және СанЕмН талаптарына сәйкестігін анықтау.

		Білімдер: 1. Тағам өнімдерін физика-химиялық және микробиологиялық талдау әдістері. 2. Кондитерлік өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігіне арналған критерийлер. 3. Нормативтік құжаттар: МемСТ, СанЕмН, ISO 22000, HACCP.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 3: Зертханалық жабдықтың және құжаттаманың жұмыс істеуін қамтамасыз ету	Дағды 1: Зертханалық құжаттаманы жүргізу және сақтау	Машықтар: 1. Талдау нәтижелерін белгіленген нысанда рәсімдеу. 2. Сынақтар мен ішкі есепке алу журналдарын жүргізу. 3. Мұрағаттық құжаттар мен деректердің сақталуын қамтамасыз ету.
		Білімдер: 1. Сынақ хаттамалары мен есептік нысандарды рәсімдеу тәртібі. 2. Зертханалық деректердің құжат айналымы және архивтік сақталу ережелері. 3. Зертханалық жүйелермен жұмыс істеу кезіндегі ақпараттық қауіпсіздік негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Зертханалық процестің техникалық қамтамасыз етілуі	Машықтар: 1. Зертханалық жабдық пен аспаптардың жарамдылығын бақылау. 2. Өлшеу құралдарын калибрлеуді, тексеруді және қызмет көрсетуді ұйымдастыру. 3. Реактивтердің, ыдыстардың және эталондардың бар болуын және дұрыс сақталуын қамтамасыз ету.
		Білімдер: 1. Зертханаларды метрологиялық қамтамасыз ету қағидаттары. 2. Бақылау-өлшеу аспаптарын пайдалану нормалары мен ережелері. 3. Реактивтер мен сынамаларды сақтау жағдайларына қойылатын талаптар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Тез шешім қабылдай білу Аналитикалық ойлау Оқу және өзін-өзі оқыту қабілеті	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	6	Тағам өндірісінің инженер-технологтары
	3	Кондитер өнімдерін даярлаушы
12. Кәсіптің карточкасы «Кондитер тағамдарын даярлаушы »:		
Топтың коды:	7512-3	
Қызмет атауының коды:	7512-3-013	
Кәсіптің атауы:	Кондитер тағамдарын даярлаушы	
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3	
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:		

БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 35. Кондитер, 1 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 36. Кондитер, 2 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 37. Кондитер, 3 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 38. Кондитер, 4 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 39. Кондитер, 5 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 40. Кондитер, 6 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТЖКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	1 разряд: Жұмыс өтілі талап етілмейді. Оқыту шебердің немесе жоғары білікті қызметкердің басшылығымен тікелей жұмыс орнында жүргізіледі. Жұмысшы негізгі санитарлық ережелерді білуі және еңбек қауіпсіздігі мен ішкі еңбек тәртібі талаптарын сақтауы тиіс. 2 разряд: 1-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 3 ай жұмыс өтілі немесе оқу-өндірістік шеберханаларда не тамақ өнеркәсібі кәсіпорнында өндірістік оқудан өту. Жұмысшы өнімдерді дайындау және қалыптау бойынша қарапайым операцияларды орындай білуі, шикізат пен жартылай фабрикаттардың негізгі қасиеттерін білуі тиіс. 3 разряд: 2-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 6 ай жұмыс өтілі немесе «Кондитер ісі» не «Азық-түлік өндірісінің технологиясы» бағыты бойынша арнайы курстарды немесе колледжді аяқтау. Жұмысшы негізгі кондитерлік массаларды (помадалы, карамельді, шоколадты, вафельді) дайындау технологиясын меңгеріп, жартылай фабрикаттардың сапасын бақылауды білуі тиіс. 4 разряд: 3-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 1 жыл жұмыс өтілі. Технологиялық процесті өздігінен жүргізу, жабдықты баптау және температура, ылғалдылық пен өнім құрылымын бақылау тәжірибесі болуы қажет. Жұмысшы технологиялық режим нормаларынан ауытқуларды жоя білуі тиіс. 5 разряд: 4-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі. Өндірістік учаскенің жұмысын ұйымдастыру, технологиялық құжаттаманы жүргізу және төмен разрядтағы қызметкерлерге тәлімгерлік ету тәжірибесі талап етіледі. Жұмысшы сапаны бағалау әдістерін меңгеріп, стандарттау және технологиялық процестерді ұтымдандыру негіздерін білуі тиіс. 6 разряд: 5-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі. Ауысымды басқару, жаңа технологиялар мен рецептураларды енгізу, сондай-ақ ішкі өндірістік бақылауды жүргізу тәжірибесі болуы қажет. Жұмысшы технологиялық процестерді терең меңгеруі, сапа менеджменті жүйелерін (HACCP, ISO 22000) білуі және өндірістік циклді оңтайландыру бойынша шешім қабылдай алуы тиіс.		

Формалды емес және информформалы біліммен байланыс:	талап емес	
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	7512-3-001 - Бисквитші 7512-3-018 - Карамель дайындаушы 7512-3-021 - Кондитер 7512-3-022 - Конфет дайындаушы 7512-3-029 - Халуа илеуші	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Мерзімді әсер ететін машиналар мен аппараттарда және ағындық желілерде қантты кондитерлік өнімдерді дайындау бойынша технологиялық процесті жүргізу.	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Шикізат пен құралдарды дайындау 2. Кондитерлік өнімдерді дайындау, қалыптау және өңдеу
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Шикізат пен құралдарды дайындау	Дағды 1: Шикізатты қабылдау және дайындау	Машықтар:
		<p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шебердің басшылығымен шикізатты қабылдау және сұрыптау.</li> <li>2. Қаптаманың бүтіндігін тексеру.</li> <li>3. Шикізатты тазалау және учаскеге жеткізу жұмыстарына қатысу.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рецептура бойынша ингредиенттерді дайындау.</li> <li>2. Шикізаттың иісін, түсін және сапасын тексеру.</li> <li>3. Қарапайым мөлшерлеу жұмыстарын орындау.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шикізаттың сапа құжаттарына сәйкестігін тексеру.</li> <li>2. Температура мен сақтау жағдайларын бақылау.</li> <li>3. Жартылай фабрикаттарға арналған қоспаларды дайындау.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шикізаттың спецификация бойынша келіп түсуін бақылау.</li> <li>2. Визуалды бағалау және бастапқы бақылау жүргізу.</li> <li>3. Есеп журналын жүргізу.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шикізат пен жартылай фабрикаттардың сапасын талдау.</li> <li>2. Ингредиенттерді тиімді пайдалану процесін ұйымдастыру.</li> <li>3. Қоймалардың санитарлық жағдайын бақылау.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шығын нормалары мен спецификацияларды әзірлеу.</li> <li>2. Жеткізушілерді және кіріс бақылауын қадағалау.</li> <li>3. Шикізатты дайындау бойынша персоналдың жұмысын басқару.</li> </ol>

Білімдер:

1 разряд:

1. Санитария және жеке гигиена негіздері.
2. Негізгі кондитерлік шикізат түрлері.
3. Қабылдау және сақтау ережелері.

2 разряд:

1. Ингредиенттердің құрамы мен қасиеттері (қант, ұн, майлар, какао).
2. Мөлшерлеу және араластыру ережелері.
3. Сақтаудың температуралық режимдері.

3 разряд:

1. Түрлі өнімдерге арналған шикізатты дайындау технологиясы.
2. Шикізатқа арналған МемСТ талаптары.
3. Білгалдылық пен тазалықты анықтау әдістері.

4 разряд:

1. Санитарлық бақылау және HACCP жүйелері.
2. Шоколад пен какао майына арналған шикізатқа қойылатын талаптар.
3. Сапа мен балғындықты анықтау әдістері.

5 разряд:

1. Шикізатты өңдеудің заманауи технологиялары.
2. Халықаралық ISO 22000 стандарттары.
3. Шикізатты тиімді пайдалану нормативтері.

6 разряд:

1. Шикізатты кіріс бақылау және сертификаттау әдістері.
2. Сапа тәуекелдерін талдау (HACCP, FMEA).
3. Кондитерлік жартылай фабрикаттар өндірісіндегі халықаралық үрдістер.

Дағдыны тану мүмкіндігі:

қажет етілмейді

Дағды 2:  
Жабдықтар мен жұмыс  
орындарын дайындау

Машықтар:

1 разряд:

1. Ыдыстар мен құрал-саймандарды дайындау.
2. Жабдықтың тазалығын тексеру.
3. Жұмыс орнында тәртіпті сақтау.

2 разряд:

1. Қалыптар мен дозаторларды орнату.
2. Машиналардың жарамдылығын тексеру.
3. Шебердің нұсқауымен қалыптарды майлау.

3 разряд:

1. Илеу, темперлеу және қалыптау машиналарын дайындау.
2. Температуралық режим параметрлерін баптау.
3. Жабдықтың санитарлық жағдайын бақылау.

4 разряд:

1. Автоматтық желілерді баптау.
2. Дозаторлардың калибрлеуін тексеру.
3. Машиналардың жұмыс режимдерін бақылау.

5 разряд:

1. Технологиялық режимдерді оңтайландыру.
2. Жабдыққа қызмет көрсету кестесін бақылау.
3. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарды әзірлеу.

6 разряд:

1. Учаскенің техникалық дайындығын басқару.
2. Автоматтандырылған мониторинг жүйелерін енгізу.
3. Жабдықтың тиімділігін бағалау.

Білімдер:	
1 разряд:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитария негіздері.</li> <li>2. Қарапайым жабдықтың арналуы.</li> <li>3. Жинау және тазалау ережелері.</li> </ol>	
2 разряд:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Миксерлердің, қалыптау және темперлеу машиналарының жұмыс принциптері.</li> <li>2. Техникалық қауіпсіздік ережелері.</li> <li>3. Жабдықты тазалау әдістері.</li> </ol>	
3 разряд:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Автоматты желілердің жұмыс сызбалары.</li> <li>2. Құрал-саймандардың тазалығына арналған МемСТ талаптары.</li> <li>3. Температура мен қысымды реттеу тәсілдері.</li> </ol>	
4 разряд:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Техникалық қызмет көрсету принциптері.</li> <li>2. Өндірістік учаскенің технологиялық сызбалары.</li> <li>3. Желілердің тиімділік параметрлері.</li> </ol>	
5 разряд:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Энергия үнемдеуші және экологиялық технологиялар.</li> <li>2. Техникалық бақылау бағдарламалары.</li> <li>3. Ақауларды диагностикалау әдістемелері.</li> </ol>	
6 разряд:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қазіргі заманғы автоматтандырылған желілер мен басқару жүйелері (SCADA, MES).</li> <li>2. Жабдық қауіпсіздігіне арналған халықаралық стандарттар.</li> <li>3. Технологиялық процестерді инжиниринг және жобалау.</li> </ol>	
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Еңбек функциясы 2:  
Кондитерлік өнімдерді дайындау, қалыптау және өңдеу

Дағды 1:  
Өнімдерді қалыптау және  
әрлеу

Машықтар:

1 разряд:

1. Өнімдерді қалыптарға орналастыру.
2. Қалыптардың толтырылуын тексеру.
3. Қарапайым өнімдердің әрлеуіне қатысу.

2 разряд:

1. Қалыптау машиналарымен жұмыс істеу.
2. Өнімдердің тұтастығын бақылау.
3. Қалыптарды қайта пайдалануға дайындау.

3 разряд:

1. Қалыптау және құю агрегаттарын баптау.
2. Қалыптау температурасын бақылау.
3. Өнімдердің геометриясын тексеру.

4 разряд:

1. Салқындату және конвейер параметрлерін реттеу.
2. Кристалданудың біркелкілігін бақылау.
3. Өнімдердің сыртқы түрін тексеру.

5 разряд:

1. Қалыптау тұрақтылығын талдау.
2. Әрлеу процесін оңтайландыру.
3. Өндірістік бақылау журналын жүргізу.

6 разряд:

1. Қалыптау және декорацияның автоматтандырылған желілерін енгізу.
2. Әрлеу учаскесінің жұмысына басшылық ету.
3. Өнім сапасын бақылау.

	<p><b>Білімдер:</b></p> <p><b>1 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қалыптау технологиясының негіздері.</li> <li>2. Гигиена ережелері.</li> <li>3. Ыстық массада жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік.</li> </ol> <p><b>2 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қалып түрлері және қалыптауға арналған жабдықтар.</li> <li>2. Салқындату принциптері.</li> <li>3. Ақаулардың алдын алу әдістері.</li> </ol> <p><b>3 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шоколадтың кристалдануы кезіндегі физика-химиялық процестер.</li> <li>2. Өнімдердің геометриясына арналған МемСт талаптары.</li> <li>3. Параметрлерді реттеу әдістері.</li> </ol> <p><b>4 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қалыптау желілерінің құрылысы.</li> <li>2. Әрлеу және декорация технологиясы.</li> <li>3. Учаскедегі санитарлық нормалар.</li> </ol> <p><b>5 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қалыптау және глазурилеудің заманауи әдістері.</li> <li>2. Автоматтық бақылау әдістері.</li> <li>3. ISO және HACCP стандарттары.</li> </ol> <p><b>6 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3D-қалыптау және декорацияның жаңа технологиялары.</li> <li>2. Сапаны цифрлық бақылау жүйелері.</li> <li>3. Кондитерлік өнімдерге арналған халықаралық талаптар.</li> </ol>
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Дағды 2:  
Кондитерлік массалар мен  
жартылай фабрикаттарды  
дайындау

Машықтар:

1 разряд:

1. Араластырудың ең қарапайым операцияларын орындау.
2. Ингредиенттерді өлшеу.
3. Жұмыс орнын таза ұстау.

2 разряд:

1. Қарапайым шербаттар мен қамыр дайындау.
2. Консистенция мен температураны бақылау.
3. Жартылай фабрикаттың дайындық дәрежесін тексеру.

3 разряд:

1. Күрделі массаларды (карамель, шоколад, пралине) дайындау.
2. Белгіленген технологиялық режимдерді сақтау.
3. Дайындықты органолептикалық белгілер арқылы анықтау.

4 разряд:

1. Қайнату және салқындату процесін басқару.
2. Жартылай фабрикаттардың сапасын бақылау.
3. Ауытқулар болған жағдайда түзетулер енгізу.

5 разряд:

1. Технологиялық параметрлерді талдау.
2. Жаңа рецептураларды өзірлеу.
3. Сапаның тұрақтылығын бақылау.

6 разряд:

1. Күрделі массаларды дайындау процесіне басшылық ету.
2. Инновациялық технологияларды енгізу.
3. Технологиялық сынақтар мен бақылау жүргізу.

		<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Шикізат түрлері және олардың қолданылу мақсаты. 2. Жылумен өңдеудің негіздері. 3. Қауіпсіздік ережелері.</p> <p>2 разряд: 1. Кондитерлік массалардың түрлері. 2. Қайнатудың температуралық режимдері. 3. Дайындықты анықтау әдістері.</p> <p>3 разряд: 1. Шоколад және пралине массаларын дайындау технологиясы. 2. Тұтқырлық пен тығыздықты бақылау әдістері. 3. Жартылай фабрикаттарды салқындату тәсілдері.</p> <p>4 разряд: 1. Сапаны зертханалық бақылау әдістері. 2. Жартылай фабрикаттарға арналған МемСт стандарттары. 3. Технологиялық процесті реттеу әдістері.</p> <p>5 разряд: 1. Өндірістің жаңа технологиялары. 2. HACCP және ISO 22000 жүйелері. 3. Процестерді ұтымдандыру қағидаттары.</p> <p>6 разряд: 1. Инновациялық технологиялық сызбалар және автоматтандыру. 2. Жаңа өнім түрлерін әзірлеу әдістері. 3. Тағам өнімдерінің халықаралық қауіпсіздік стандарттары.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік Дәлдік Төзімділік пен еңбексүйгіштік	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	2	Орау және буып-түюші
	3	Лаборатория меңгерушісі
<b>13. Кәсіптің карточкасы «Бас директор»:</b>		
Топтың коды:	1210-0	
Қызмет атауының коды:	1210-0-002	
Кәсіптің атауы:	Бас директор	
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	7	
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:		
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Параграф 4. Бас директоры, ұйымның директоры (бастығы)	

Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары оқу орнынан кейінгі білім (магистратура, резидентура)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Мамандығы бойынша кемінде 5 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс, ал ғылым докторы, ғылым кандидаты, философия докторы (PhD) немесе бейіні бойынша доктор ғылыми дәрежесі болған жағдайда ғылыми-педагогикалық жұмыс өтілі кемінде 3 жыл болуы қажет.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	1210-0-011 - Өндірістік бірлестіктің бас директоры 1210-0-028 - Кәсіпорын директоры		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Өндірістік-шаруашылық және қаржы-экономикалық қызметке басшылық жасау.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару 2. Еңбекті басқару мен ұйымдастырудың жаңа прогрессивті нысандарын әзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару	Дағды 1: Кәсіпорынды тиімді басқаруды жүзеге асыру	Машықтар:	
		1. Директордың құзыреттілік деңгейіне қатысты құжаттарды жасау және қол қою. 2. Серіктестермен келіссөздер жүргізу, келісімшарттардың кез-келген түрін жасау және бұзу. 3. Ұйымның тиімділігін арттыруды қамтамасыз ету. 4. Өз құзыреті шегінде шешім қабылдау. 5. Мемлекеттік органдармен, бөгде ұйымдармен және мекемелермен қарым-қатынаста кәсіпорынның мүдделерін білдіру. 6. Бөлімшелердің тиімді өзара іс-қимылын жүзеге асыру мақсатында жұмысты ұйымдастыру. 7. Барлық қажетті мүлікпен қамтамасыз ету жөнінде шаралар қабылдау. 8. Ұйымның тиімділігін арттыруды қамтамасыз ету. 9. Өнімдер мен қызметтерді сатудың өсуіне ықпал ету және пайданың өсуі.	
		Білімдер:	
		1. Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық және заңнамалық актілері. 2. Барлық құрылымдық бөлімшелердің тиімді өзара іс-қимылына қол жеткізу мақсатында өндірісті техникалық қамтамасыз етуді ұйымдастыру, технологиясы және әдістері. 3. Кәсіпорынның өндірістік қуаттары және ұйымның өнім өндіру технологиясы. 4. Ұйымның өнім өндіру технологиясы. 5. Кәсіпкерліктің негіздері.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	

	<p>Дағды 2: Кәсіпорынның қаржы-экономикалық қызметін тиімді бақылауды жүзеге асыру</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кәсіпорынның барлық есеп шоттарын банктерде ашу.</li> <li>2. Кәсіпорынның штаттық кестесін бекіту.</li> <li>3. Кәсіпорынның мүлкі мен ақшалай қаражаттарын басқару.</li> <li>4. Несие берушілер алдындағы барлық міндеттемелердің орындалуын қамтамасыз ету.</li> <li>5. Мүліктің сақталуын қамтамасыз ету.</li> <li>6. Ұйымның мүліктік және өзге де мүдделерін сотта, төрелік органдарда, мемлекеттік органдар мен басқа ұйымдарда қорғау және ұсыну.</li> <li>7. Қызметкерлердің ҚР заңнамасы, ішкі нормативтік құжаттар мен лауазымдық міндеттер талаптарын орындауын бақылау бойынша шаралар кешенін жүзеге асыру.</li> </ol> <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық және заңнамалық актілері.</li> <li>2. Кәсіпорындардың шаруашылық қызметін талдау әдістері.</li> <li>3. Есеп пен қаржылық талдаудың негіздері, несиелеу схемалары.</li> <li>4. Экономиканың негіздері.</li> <li>5. Салық заңнамасы, ұйымның өндірістік-шаруашылық және қаржы-экономикалық қызметі бойынша бизнес-жоспарларды жасау және келісу тәртібі.</li> </ol>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Еңбек функциясы 2: Еңбекті басқару мен ұйымдастырудың жаңа прогрессивті нысандарын өзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру</p>	<p>Дағды 1: Кәсіпорындағы еңбекті тиімді басқару және ұйымдастыру</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ұйымның саясатын, стратегиясын және оларды жүзеге асыру механизмін анықтаңыз.</li> <li>2. Отандық және шетелдік нарықтарды жаулап алу мақсатында өндірілетін өнімнің (көрсетілетін қызметтердің) сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін арттыруға, олардың жоғары дамыған елдер мен үздік компаниялардың мемлекеттік стандарттары мен стандарттарына сәйкестігіне қатысу.</li> <li>3. Менеджменттің экономикалық және әкімшілік әдістерін үйлестіруді, өндірістік және басқа мәселелерді талқылау мен шешуді, өндіріс тиімділігін арттырудың материалдық және моральдық ынталандыруларын қамтамасыз ету.</li> </ol> <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ұйымды басқару мен басқарудың заманауи әдістері.</li> <li>2. Нарық-сыртқы және ішкі жағдай.</li> <li>3. Экономикалық көрсеткіштер жүйесі, маркетинг, жарнама техникасы және сатуды басқару әдістері.</li> </ol>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	<p>Дағды 2: Кәсіби дағдылардың дамуына және білім мен тәжірибені ұтымды пайдалануға жәрдемдесу</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еңбек етуге, өмір мен денсаулыққа қолайлы және қауіпсіз жағдайлар жасау.</li> <li>2. Қоршаған ортаны қорғау туралы заңнаманың талаптарын сақтау.</li> <li>3. Ұжымда қолайлы психологиялық ахуал қалыптастыру.</li> <li>4. Ұжымдық шартты өзірлеуді, жасасуды және орындауды, сондай-ақ еңбек және өндірістік тәртіптің сақталуын қамтамасыз ету.</li> <li>5. Қызметкерлердің еңбекке деген уәждемесін, бастамашылдығы мен белсенділігін дамытуға жәрдемдесу.</li> </ol>

		Білімдер:	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еңбек заңнамасы, ішкі еңбек тәртібі ережелері.</li> <li>2. Өрт қауіпсіздігі талаптары.</li> <li>3. Менеджмент пен маркетингтің негіздері.</li> <li>4. Психология және кәсіби этика негіздері.</li> <li>5. Өндірісті және еңбекті ұйымдастыру.</li> <li>6. Ұжымдық шарттарды әзірлеу, жасасу және әлеуметтік-еңбек қатынастарын реттеу тәртібі.</li> </ol>	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
	Дағды 3: Қақтығыстарды басқару және жағдайды сыни тұрғыдан талдау	Машықтар:	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ұжымдағы қақтығысты жағдайларды басқару.</li> <li>2. Дайын тағам өнімдерін сату кезінде туындайтын қақтығыстарды реттеу.</li> <li>3. Тапсырыс берушілермен және әріптестермен өзара әрекеттесуді қолдау.</li> <li>4. Іскерлік және тұлғааралық коммуникацияны басқару, жиналыстар өткізу.</li> <li>5. Келіссөздер жүргізу.</li> <li>6. Оқиғаларды талдап, негізделген қорытындылар жасау.</li> <li>7. Оқиғаларға дәлелді баға беру және оларды интерпретациялау.</li> <li>8. Алынған нәтижелерді нақты жағдайлар мен мәселелерге қолдану.</li> </ol>	
		Білімдер:	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас ережелері мен нормалары.</li> <li>2. Келіссөздер жүргізу әдістері.</li> <li>3. Қақтығыстану ғылымының ерекшеліктері.</li> <li>4. Сыни ойлау қағидаттары.</li> <li>5. Сыни ойлау теориясы.</li> <li>6. Сыни ойлауды дамыту қағидаттары.</li> </ol>	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Тез шешім қабылдай білу		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	6	Инженер-технолог	
	6	Өндірістік зертхана бастығы	
14. Кәсіптің карточкасы «Тағам өндірісінің инженер-технологтары»:			
Топтың коды:	2145-4		
Қызмет атауының коды:	-		
Кәсіптің атауы:	Тағам өндірісінің инженер-технологтары		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	6		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: -	Біліктілік: -

Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Инженер-технолог I санаты: Тиісті бағыт бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білім және инженер-технолог II санатындағы лауазымда кемінде 2 жыл жұмыс өтілі. Инженер-технолог II санаты: Тиісті бағыт бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білім және санатсыз инженер-технолог лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі. Санатсыз инженер-технолог: Тиісті бағыт бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білім және жұмыс өтіліне талап қойылмайды немесе тиісті мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, ортадан кейінгі (арнаулы орта, орта кәсіби) білім және I санатты техник лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі.	
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес	
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	2141-1-005 - Инженер-технолог (жалпы бейін)	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Ірі өндірістік кәсіпорындарда сапалы өнім шығару және ассортиментті үнемі жаңартып отыру мақсатында өндірісті технологиялық, ұйымдастырушылық және ғылыми қамтамасыз етуді басқару.	
<b>Еңбек функциялардың сипаттамасы</b>		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Технологиялық процестерді әзірлеу және оңтайландыру 2. Өнімнің сапасын бақылау және стандарттау 3. Өндірістік процесті ұйымдастыру және басқару
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Технологиялық процестерді әзірлеу және оңтайландыру	Дағды 1: Технологиялық сызбалар мен режимдерді әзірлеу және енгізу	Машықтар: 1. Шоколад және кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық карталарын, сызбаларын және рецептураларын әзірлеу. 2. Процестің әр кезеңі үшін технологиялық параметрлерді (температура, ылғалдылық, қысым, өңдеу ұзақтығы) таңдау. 3. Жаңа технологияларды, автоматтандырылған басқару жүйелерін және энергия тиімді шешімдерді енгізу.
		Білімдер: 1. Шикізат пен жартылай фабрикаттардың физика-химиялық және құрылымдық қасиеттері. 2. Технологиялық желілер мен өндірістік учаскелерді жобалау негіздері. 3. Тағамдық процестерді автоматтандыру және бақылаудың заманауи әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Технологиялық режимдерді оңтайландыру және өндірісті ұтымдандыру	Машықтар: 1. Технологиялық жабдық пен желілердің жұмыс тиімділігін талдау. 2. Шикізат шығынын азайту және дайын өнім шығымын арттыру бойынша ұсыныстар әзірлеу. 3. Технологиялық сынақтар өткізу және жартылай фабрикаттар мен дайын өнім сапасын бағалау.
		Білімдер: 1. Технологиялық процестерді талдау әдістері. 2. Шикізат пен материалдар шығынын нормалау және экономиканың негіздері. 3. Өндірістік цикл мен шығындардың тиімділігін бағалау әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Өнімнің сапасын бақылау және стандарттау		

	<p><b>Дағды 1:</b> Өндірістік сапа бақылауын ұйымдастыру</p>	<p><b>Машықтар:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өнім сапасын өндірістік бақылау жоспарларын әзірлеу және енгізу.</li> <li>2. Технологиялық параметрлер мен санитарлық нормалардың сақталуын бақылау.</li> <li>3. Сапа көрсеткіштерін талдау кезінде зертханамен өзара әрекеттесу.</li> </ol>
		<p><b>Білімдер:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сапаның ұлттық және халықаралық стандарттары (МемСТ, ISO 9001, ISO 22000, HACCP).</li> <li>2. Кондитерлік өнімдерді физика-химиялық және органолептикалық бақылау әдістері.</li> <li>3. Технологиялық процестердің сындарлы бақылау нүктелері.</li> </ol>
	<p><b>Дағдыны тану мүмкіндігі:</b></p>	<p>қажет етілмейді</p>
	<p><b>Дағды 2:</b> Стандарттар мен нормативтік құжаттаманы әзірлеу және енгізу</p>	<p><b>Машықтар:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологиялық нұсқаулықтар, регламенттер және процестер паспорттарын әзірлеу және өзектендіру.</li> <li>2. Өнімге арналған кәсіпорын спецификациялары мен стандарттарын (СТП) дайындау.</li> <li>3. Стандарттар талаптарына сәйкестікті ішкі аудит арқылы тексеру.</li> </ol>
		<p><b>Білімдер:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологиялық құжаттаманы әзірлеу және бекіту тәртібі.</li> <li>2. Тағам өнімдерін стандарттау және сертификаттау саласындағы заңнамалық және нормативтік актілер.</li> <li>3. Сапа менеджменті жүйелерінің жұмыс істеу қағидаттары.</li> </ol>
	<p><b>Дағдыны тану мүмкіндігі:</b></p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p><b>Еңбек функциясы 3:</b> Өндірістік процесті ұйымдастыру және басқару</p>	<p><b>Дағды 1:</b> Өндірістік учаскенің жұмысын жоспарлау және үйлестіру</p>	<p><b>Машықтар:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өндірістік желілердің жүктемесін жоспарлау, жабдық пен персоналдың ырғақты жұмысын қамтамасыз ету.</li> <li>2. Операторлардың, реттеушілердің және сапа бақылаушыларының іс-қимылдарын үйлестіру.</li> <li>3. Өндірістік тапсырмалардың орындалуын және өнім шығарудың кестеге сай болуын бақылау.</li> </ol>
		<p><b>Білімдер:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тағам өнеркәсібі кәсіпорнындағы өндірістік процесті ұйымдастыру негіздері.</li> <li>2. Өндірістік қуаттар мен ресурстарды жоспарлау әдістері.</li> <li>3. Өндірістік логистика мен есеп жүргізу қағидаттары.</li> </ol>
	<p><b>Дағдыны тану мүмкіндігі:</b></p>	<p>қажет етілмейді</p>
	<p><b>Дағды 2:</b> Жабдықтың техникалық жағдайы мен қауіпсіздік жағдайларын бақылау</p>	<p><b>Машықтар:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологиялық жабдық пен коммуникациялардың жарамдылығын бақылау.</li> <li>2. Еңбек қауіпсіздігі, өрт және өндірістік қауіпсіздік талаптарының орындалуын қамтамасыз ету.</li> <li>3. Техникалық қызметтермен бірлесе профилактикалық және жөндеу жұмыстарын ұйымдастыру.</li> </ol>

		Білімдер:	
		1. Еңбек қорғау және өндірістік қауіпсіздік бойынша нормативтік құжаттар. 2. Жабдықты диагностикалау және техникалық қызмет көрсету әдістері. 3. Өндірістік үй-жайлардың санитария, гигиена және эргономика ережелері.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік Дәлдік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	7	Бас директор	
	6	Зертхананың меңгерушісі	
15. Кәсіптің карточкасы «Қаптамашы-ораушы»:			
Топтың коды:	9321-0		
Қызмет атауының коды:	9321-0-003		
Кәсіптің атауы:	Қаптамашы-ораушы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	2		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді. 288-параграф. Өлшеп қаптау және орау машиналарының машинисті, 2-разряд		
	1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді. 289-параграф. Өлшеп қаптау және орау машиналарының машинисті, 3-разряд		
	1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді. Параграф 290. Өлшеп қаптау және орау машиналарының машинисті, 4-разряд		
	1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді. Параграф 291. Өлшеп қаптау және орау машиналарының машинисті 5-разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	қажет етілмейді		
Формалды емес және информформалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	9321-0-004 - Қаптаушы (қолмен) 9321-0-005 - Қаптаушы-бөлшектеп өлшеуші		

Қызметтің негізгі мақсаты:	Қантты кондитерлік өнімдерді қолмен, жартылай автоматты және автоматты машиналарда орау, буып-түю және бөлшектеп-түю	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өнімді өлшеп қаптауға және орауға дайындау 2. Өнімді қаптау және орау
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Өнімді өлшеп қаптауға және орауға дайындау	Дағды 1: Жабдықтар мен жұмыс орындарын дайындау	Машықтар:
		2 разряд: 1. Жұмыс орнын және құрал-саймандарды дайындау. 2. Орау беттерінің тазалығын тексеру. 3. Қарапайым құралдарды пайдалану.
		3 разряд: 1. Таразы мен қаптау машиналарының дұрыстығын тексеру. 2. Жабдықты өнім түріне қарай баптау. 3. Орау материалдарын дайындау.
		4 разряд: 1. Орау желісінің техникалық жағдайын бақылау. 2. Жабдықты профилактикалық тазалау және майлау жұмыстарын орындау. 3. Ақаулар туралы шеберге хабарлау.
		5 разряд: 1. Бірнеше жұмыс орнын дайындау бойынша жұмысты ұйымдастыру. 2. Төмен разрядтағы жұмысшыларға нұсқау беру. 3. Жабдық дайындығының сапасын бағалау.
		Білімдер:
		2 разряд: 1. Жұмыс орнындағы санитария негіздері. 2. Қарапайым құрал-саймандардың арналуы. 3. Жеке гигиена ережелері.
		3 разряд: 1. Орау жабдықтарының түрлері. 2. Орау материалдарының арналуы. 3. Еңбек қауіпсіздігі негіздері.
		4 разряд: 1. Қаптау және орау машиналарының жұмыс принциптері. 2. Жабдықты дайындау нормативтері. 3. Технологиялық желілердің сызбалары.
		5 разряд: 1. Өнімді өлшеп қаптау және орау технологиялық процестері. 2. Жабдық ақауларын анықтау әдістері. 3. Өндірістік санитария және қауіпсіздік стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

<p>Дағды 2: Шикізат пен орау материалдарын дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2 разряд: 1. Орау материалдарын қабылдау. 2. Қаптаманың бүтіндігін және санын тексеру. 3. Материалдарды сақтау аймағына орналастыру.</p> <p>3 разряд: 1. Белгілі өнім түріне арналған материалды анықтау. 2. Плёнка, қағаз және қораптардың жарамдылығын тексеру. 3. Орау материалдарының жұмсалыу есебін жүргізу.</p> <p>4 разряд: 1. Орау материалдарының қоймадағы қорын бақылау. 2. Материалдарды санитарлық нормаларға сәйкес таңдау. 3. Орау учаскесін үздіксіз қамтамасыз ету.</p> <p>5 разряд: 1. Орау материалдарына қажеттілікті жоспарлау. 2. Материалдарды тиімді пайдалану жұмысын ұйымдастыру. 3. Қаптаманы тиімді баламаларға ауыстыруды ұсыну.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2 разряд: 1. Қағаз бен плёнканы сақтау ережелері. 2. Орау ыдысының таңбалануын білу. 3. Қойма есебінің негіздері.</p> <p>3 разряд: 1. Орау материалдарының түрлері мен қасиеттері. 2. Ыдысты сақтау шарттары. 3. Материалдарды қабылдау және есептен шығару ережелері.</p> <p>4 разряд: 1. Орау материалдарына арналған стандарттар. 2. Жұмсалыу және есептен шығару нормалары. 3. Азық-түлікке арналған ыдыспен жұмыс істеу ережелері.</p> <p>5 разряд: 1. Қазіргі заманғы экологиялық таза орау түрлері. 2. Таңбалау бойынша халықаралық талаптар. 3. Материалдарды нормалау бойынша экономикалық негіздер.</p> <p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>
<p>Еңбек функциясы 2: Өнімді қаптау және орау</p>	<p>қажет етілмейді</p>

<p>Дағды 1: Нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді өлшеп қаптау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2 разряд: 1. Өнімді сыртқы түрі бойынша іріктеу. 2. Өнімдерді стандартты ыдыстарға орналастыру. 3. Өнімді өлшеп қаптауға арналған таразымен жұмыс істеу.</p> <p>3 разряд: 1. Өнімді нормаға сәйкес дәлдікпен өлшеу. 2. Түрлі ассортименттегі өнімдерді өлшеп қаптау. 3. Ұсақ сәйкессіздіктерді жою.</p> <p>4 разряд: 1. Өлшеп қаптау біркелкілігін бақылау. 2. Жартылай автоматты қаптау желілерінде жұмыс істеу. 3. Өнімнің салмағы мен санын тексеру.</p> <p>5 разряд: 1. Өртүрлі өнім түрлерін өлшеп қаптауды ұйымдастыру. 2. Өндіріс нормаларының орындалуын қамтамасыз ету. 3. Төмен разрядтағы жұмысшыларға нұсқау беру.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2 разряд: 1. Нан-тоқаш өнімдерінің түрлері. 2. Өлшеп қаптаудағы масса мен санның қарапайым нормалары. 3. Еңбек қорғау негіздері.</p> <p>3 разряд: 1. Өнімді өлшеп қаптау технологиясы. 2. Нан-тоқаш және кондитерлік өнімдердің ассортименті. 3. Өнімді өлшеп қаптауға жіберу ережелері.</p> <p>4 разряд: 1. Өлшеп қаптау желілерінің жұмыс принциптері. 2. Қаптау сапасын бақылау әдістері. 3. Масса ауытқуы бойынша нормативтер.</p> <p>5 разряд: 1. Нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы. 2. Өлшеп қаптау процестерін оңтайландыру әдістері. 3. Халықаралық стандарттар (НАССР, ISO).</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>

	Дағды 2: Өнімді орау және таңбалау	Машықтар:	
		<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өнімдерді қағазға немесе пакетке орау.</li> <li>2. Қаптаманы жапсыру немесе байлау.</li> <li>3. Дайын өнімдерді қораптарға орналастыру.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қарапайым орау автоматтарында жұмыс істеу.</li> <li>2. Өнімге жапсырма арқылы таңбалау жүргізу.</li> <li>3. Қаптаманың тығыздығын тексеру.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Автоматты орау желілерінде жұмыс істеу.</li> <li>2. Қаптау сапасын бақылау.</li> <li>3. Жабдықтағы ұсақ ақауларды жою.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өнімді орау және таңбалау процесін ұйымдастыру.</li> <li>2. Қызметкерлерді оқыту жұмыстарын жүргізу.</li> <li>3. Қаптаманың нарық талаптарына сәйкестігін бақылау.</li> </ol>	
		Білімдер:	
		<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қарапайым орау түрлері.</li> <li>2. Күні мен ассортименті бойынша таңбалау.</li> <li>3. Дайын өнімді сақтау ережелері.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Таңбалау құралдарының түрлері.</li> <li>2. Күнін және құрамын белгілеу ережелері.</li> <li>3. Орау кезіндегі санитария негіздері.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Орау желілерінің сызбалары.</li> <li>2. Таңбалауды бақылау әдістері.</li> <li>3. Сапа мен қауіпсіздік бойынша нормативтер.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қазіргі заманғы таңбалау әдістері (штрих-код, QR).</li> <li>2. Орауға қойылатын экологиялық талаптар.</li> <li>3. Халықаралық стандарттар.</li> </ol>	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік Дәлдік Төзімділік пен еңбексүйгіштік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	3	Шоколад, кәмпит, печенье және кондитерлік өнімдер өндіру операторы	
16. Кәсіптің карточкасы «Кәмпиттер жасаушы»:			
Топтың коды:	7512-3		
Қызмет атауының коды:	7512-3-014		
Кәсіптің атауы:	Кәмпиттер жасаушы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			

БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. 29-параграф. Кәмпиттерді өндіруші, 1-разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 30. Кәмпиттерді өндіруші, 2 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 31. Кәмпиттерді өндіруші, 3 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 32. Кәмпиттерді өндіруші, 4 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 33. Кәмпиттерді өндіруші, 5 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	1 разряд: Жұмыс өтілі талап етілмейді. Оқыту шебердің немесе жоғары білікті қызметкердің басшылығымен тікелей жұмыс орнында жүргізіледі. Жұмысшы негізгі санитарлық ережелер мен ішкі еңбек тәртібі қағидаларын білуі тиіс. 2 разряд: 1-разрядтағы кәмпит өндіруші лауазымында кемінде 3 ай жұмыс өтілі немесе кондитерлік өнеркәсіп кәсіпорнында өндірістік оқудан өту. Шикізатты дайындау мен өнімдерді қалыптаудың қарапайым операцияларын өз бетінше орындай білуі тиіс. 3 разряд: 2-разрядтағы кәмпит өндіруші лауазымында кемінде 6 ай жұмыс өтілі немесе «Кондитер ісі» мамандығы бойынша арнайы курстарды немесе колледжді аяқтау. Негізгі кәмпит массаларының дайындалу технологиясын меңгеріп, жартылай фабрикаттардың сапасын бақылауды білуі тиіс. 4 разряд: 3-разрядтағы кәмпит өндіруші лауазымында кемінде 1 жыл жұмыс өтілі. Технологиялық процесті өздігінен жүргізу, температураны, ылғалдылықты және дайын өнім сапасын бақылау тәжірибесі болуы қажет. 5 разряд: 4-разрядтағы кәмпит өндіруші лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі. Өндірістік учаске жұмысын ұйымдастыру, технологиялық құжаттаманы жүргізу, санитарлық жағдайды бақылау және төмен разрядтағы қызметкерлерге тәлімгерлік ету тәжірибесі талап етіледі.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	8167-4-003 - Шәрбәттар, шырындар, сірінділер қайнатушы		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Қантты кондитерлік өнімдерге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау бойынша технологиялық процесті жүргізу.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Кәмпиттік массаларды дайындау және қалыптау 2. Дайын кәмпиттерді әрлеу, глазурулеу және орау	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Шикізат пен құралдарды дайындау	
Еңбек функциясы 1: Кәмпиттік массаларды дайындау және қалыптау			

<p>Дағды 1: Көмпитті қалыптау және суыту</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Қалыптар мен табақшаларды дайындау. 2. Қалыптарды массаға толтыру. 3. Масса біркелкі таралуын қадағалау.</p> <p>2 разряд: 1. Өнімдерді қалыптардан шығарып, салқындатуға жіберу. 2. Өнім пішінінің бүтіндігін тексеру. 3. Қалыптарды қайта пайдалануға дайындау.</p> <p>3 разряд: 1. Қалыптау машиналарын баптау. 2. Салқындату температурасын бақылау. 3. Өнімдердің геометриялық пішінін тексеру.</p> <p>4 разряд: 1. Конвейер жылдамдығы мен салқындату параметрлерін реттеу. 2. Ауа ылғалдылығы мен температурасын бақылау. 3. Кристалданудың біркелкілігін тексеру.</p> <p>5 разряд: 1. Салқындатудың технологиялық параметрлерін талдау. 2. Қалыптау процесін басқару. 3. Салқындату және қалыптаудың жаңа тәсілдерін енгізу.</p>
	<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Өнімдерді қалыптау технологиясының негіздері. 2. Қалыптардың тазалығына қойылатын талаптар. 3. Ыстық массаға жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік ережелері.</p> <p>2 разряд: 1. Қалыптау машиналарының түрлері мен құрылысы. 2. Температураның консистенцияға әсері. 3. Жабысуды болдырмау әдістері.</p> <p>3 разряд: 1. Массаның кристалдану және салқындау процесі. 2. Ылғалдылықтың оңтайлы режимдері. 3. Температураны бақылау әдістері.</p> <p>4 разряд: 1. Өндіріс желісіндегі желдету және салқындату жүйелері. 2. Технологиялық бақылау нормалары. 3. Өнім сапасына арналған МемСТ талаптары.</p> <p>5 разряд: 1. Қалыптау мен көмпиттерді 3D-модельдеу бойынша заманауи әдістер. 2. Автоматтандырылған салқындату технологиялары. 3. Халықаралық қауіпсіздік стандарттары.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажехт етілмейді</p>

Дағды 2: Кәмпит массаларын дайындау	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Шебердің нұсқауымен ингредиенттерді өлшеу. 2. Қарапайым массаларды қолмен араластыру. 3. Жұмыс орнын таза ұстау.</p> <p>2 разряд: 1. Белгіленген рецептура бойынша сироптар дайындау. 2. Массаның консистенциясы мен түсін бақылау. 3. Қайнату уақытына назар аудару.</p> <p>3 разряд: 1. Күрделі помадалы және пралине массаларын дайындау. 2. Дайындықтағы тұтқырлық пен температураны тексеру. 3. Бақылауға арналған сынамалар алу.</p> <p>4 разряд: 1. Массаларды қайнату және салқындату процесін басқару. 2. Дайын жартылай фабрикаттардың сапасын бақылау. 3. Технологиялық процеске түзетулер енгізу.</p> <p>5 разряд: 1. Массаларды дайындау процесін оңтайландыру. 2. Жаңа рецептураларды өзірлеу. 3. Өндірістік учаскенің жұмысын басқару.</p>
	<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Негізгі ингредиенттердің (қант, сірне, майлар) арналуы. 2. Жылулық өңдеу негіздері. 3. Жабдықтың тазалығын сақтау ережелері.</p> <p>2 разряд: 1. Кәмпит массаларының түрлері мен олардың ерекшеліктері. 2. Қайнатудың температуралық режимдері. 3. Дайындықты көзбен бағалау әдістері.</p> <p>3 разряд: 1. Пралине, помадалы және желелі массаларды дайындау технологиясы. 2. Тұтқырлықты реттеу әдістері. 3. Жартылай фабрикаттарды салқындату ережелері.</p> <p>4 разряд: 1. Ылғалдылық пен тығыздықты зертханалық бақылау әдістері. 2. Массалар сапасына арналған МемСТ талаптары. 3. Ауытқуларды жою әдістері.</p> <p>5 разряд: 1. Кәмпит массаларының жаңа технологиялары мен рецептуралары. 2. Сапаның халықаралық стандарттары (ISO, HACCP). 3. Технологиялық режимдерді талдау және түзету.</p>
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Еңбек функциясы 2:  
Дайын кәмпиттерді өрлеу,  
глазурлеу және орау

<p>Дағды 1: Дайын өнімдерді орау және таңбалау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Өнімдерді ыдысқа салу. 2. Орау материалдарының тазалығын тексеру. 3. Қарапайым жапсырмаларды жапсыру.</p> <p>2 разряд: 1. Өнімдерді қолмен немесе машинамен орау. 2. Қаптаманың тығыздығын тексеру. 3. Өнімнің бүтіндігін бақылау.</p> <p>3 разряд: 1. Автоматты орау желілерінде жұмыс істеу. 2. Таңбалаудың дұрыстығын тексеру. 3. Учаскенің тазалығын сақтау.</p> <p>4 разряд: 1. Орау машиналары мен дозаторларды баптау. 2. Орау материалдарының жұмсалуды бақылау. 3. Қаптаманың дәнекерлеу сапасын тексеру.</p> <p>5 разряд: 1. Орау учаскесінің жұмысын ұйымдастыру. 2. Қаптаманың нормативтерге сәйкестігін бақылау. 3. Дайын өнім есебін жүргізу.</p>
	<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Орау материалдарының түрлері. 2. Сақтау және жинақтау ережелері. 3. Санитария негіздері.</p> <p>2 разряд: 1. Азық-түлік өнімдерін орауға арналған МемСТ стандарттары. 2. Таңбалау ережелері. 3. Қаптаманың тығыздығын бақылау әдістері.</p> <p>3 разряд: 1. Өнімнің сақтау мерзімі мен қорғанысына арналған стандарттар. 2. Қаптаманың өнімнің сақталуына әсері. 3. Күн мен партия кодын қою ережелері.</p> <p>4 разряд: 1. Орау машиналарының құрылысы. 2. Дозаторларды баптау әдістері. 3. Орау материалдарының жұмсалуды бақылау.</p> <p>5 разряд: 1. Қазіргі заманғы орау технологиялары (вакуум, flow-rack). 2. Таңбалаудың халықаралық стандарттары. 3. Орау процесін оңтайландыру әдістері.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>

<p>Дағды 2: Өнімдерді глазурлеу және әрлеу</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Өнімдерді глазурлеу процесіне қатысу. 2. Глазурь дайындап, оның температурасын сақтау. 3. Артық глазурьды алып тастау.</p> <p>2 разряд: 1. Глазурь жағу машиналарында жұмыс істеу. 2. Қабаттың қалыңдығын бақылау. 3. Өнімдердің сыртқы түрін тексеру.</p> <p>3 разряд: 1. Рецепттура бойынша глазурь дайындау. 2. Тұтқырлық пен температураны бақылау. 3. Қаптаманың сапасын анықтау.</p> <p>4 разряд: 1. Глазурлеу желілерін баптау. 2. Қаптама ақауларының себептерін анықтау. 3. Глазурь жағу режимдерін түзету.</p> <p>5 разряд: 1. Глазурлеу процесін басқару. 2. Әрлеу мен декорацияның жаңа технологияларын енгізу. 3. Дайын өнімдердің сапасын талдау.</p> <p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Глазурьдің арналуы. 3. Температуралық режим ережелері.</p> <p>2 разряд: 1. Глазурь түрлері (шоколадты, қантты, майлы). 2. Жабу тәсілдері. 3. Өнімдерді салқындату ережелері.</p> <p>3 разряд: 1. Глазурлеу және әрлеу технологиясы. 2. Сыртқы түрге қойылатын МемСТ талаптары. 3. Ақаулардың алдын алу әдістері.</p> <p>4 разряд: 1. Глазурь жағу машиналарының жұмыс принциптері. 2. Тұтқырлық пен температураны реттеу әдістері. 3. Әрлеу аймағындағы санитария нормалары.</p> <p>5 разряд: 1. Глазурлеу мен декорациялаудың инновациялық технологиялары. 2. Сапаның халықаралық стандарттары. 3. Өндірістік процесіті аудиттеу әдістері.</p>	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p> <p>қажет етілмейді</p>
<p>Қосымша еңбек функциясы 1: Шикізат пен құралдарды дайындау</p>		

Дағды 1:  
Жұмыс орыны мен  
жабдықтарды дайындау

Машықтар:

1 разряд:

1. Құрал-саймандар мен қалыптарды дайындау.
2. Жабдықтың тазалығын тексеру.
3. Ауысым соңында жұмыс орнын жинау.

2 разряд:

1. Қалыптар мен дозаторларды орнату.
2. Қарапайым жабдықтың жарамдылығын тексеру.
3. Шебердің нұсқауымен қалыптарды майлау.

3 разряд:

1. Қамыр илейтін және масса темперлейтін машиналарды дайындау.
2. Температуралық режим мен қысымды бақылау.
3. Құрал-саймандардың санитарлық жағдайын қадағалау.

4 разряд:

1. Жабдықты белгілі бір масса түріне қарай баптау.
2. Желілерді санитарлық өңдеуден өткізу.
3. Өнімділік параметрлерін тексеру.

5 разряд:

1. Цехтың техникалық дайындығын басқару.
2. Профилактікалық қызмет көрсету кестелерін ұйымдастыру.
3. Өндірістік желілердің жарамдылығын бақылау.

Білімдер:

1 разряд:

1. Санитария және тазалау ережелерінің негіздері.
2. Қарапайым құрал-саймандардың арналуы.
3. Жабдықпен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік талаптары.

2 разряд:

1. Қарапайым машиналардың арналуы мен құрылымы.
2. Бөлшектерді майлау және жуу ережелері.
3. Жабдықты қауіпсіз қосу шарттары.

3 разряд:

1. Қайнату және темперлеу машиналарының техникалық сипаттамалары.
2. Агрегаттардың жарамдылығын тексеру әдістері.
3. Температуралық бақылау ережелері.

4 разряд:

1. Желілердің технологиялық жұмыс режимдері.
2. Жабдықты реттеу және қызмет көрсету принциптері.
3. Санитарлық жағдайды бақылау.

5 разряд:

1. Қазіргі заманғы технологиялық желілер және олардың автоматтандырылуы.
2. Ақауларды анықтау әдістері.
3. Өндірістегі энергия үнемдеу технологиялары.

Дағдыны тану мүмкіндігі:

қажет етілмейді

<p>Дағды 2: Шикізатты қабылдау және өндіріске дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Шебердің басшылығымен шикізатты қабылдау және сұрыптау. 2. Ингредиенттер қаптамасының бүтіндігін тексеру. 3. Шикізатты жұмыс орнына жеткізу.</p> <p>2 разряд: 1. Шикізатты түрлері мен рецептурасына қарай сұрыптау және дайындау. 2. Ингредиенттердің иісі мен сыртқы түрін тексеру. 3. Компоненттерді мөлшерлеуге қатысу.</p> <p>3 разряд: 1. Шикізат пен жартылай фабрикаттардың сапасын бақылау. 2. Рецептуралық талаптарға сәйкестігін тексеру. 3. Шикізаттың бастапқы есебін жүргізу.</p> <p>4 разряд: 1. Шикізатты сапа құжаттары бойынша қабылдауды бақылау. 2. Өртүрлі масса түрлеріне арналған шикізатты дайындау. 3. Ингредиенттердің өндіріс үшін жарамдылығын анықтау.</p> <p>5 разряд: 1. Шикізатты қабылдау және дайындау процесін ұйымдастыру. 2. Шикізат шығынының тиімді нормаларын әзірлеу. 3. Сақтау аймағының санитарлық жағдайын бақылау.</p> <p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Санитария және жеке гигиена негіздері. 2. Негізгі шикізат түрлері мен олардың арнаулы. 3. Қарапайым ингредиенттерді қабылдау және сақтау ережелері.</p> <p>2 разряд: 1. Қант, май және крахмал шикізатының құрамы мен қасиеттері. 2. Ингредиенттерді мөлшерлеу және араластыру ережелері. 3. Рецепттура бойынша компоненттерді салу нормалары.</p> <p>3 разряд: 1. Түрлі көмпит массаларына арналған шикізатты дайындау технологиясы. 2. Температуралық және уақыттық режимдер. 3. Шикізат сапасы мен жарамдылығын тексеру әдістері.</p> <p>4 разряд: 1. Шикізат сапасына қатысты нормативтік құжаттар (МемСТ, СанЕМН). 2. Білгалдылықты, қышқылдықты және тазалықты анықтау әдістері. 3. Қоспалар мен хош иістендіргіштермен жұмыс істеу ережелері.</p> <p>5 разряд: 1. Шикізат сапасын бағалаудың заманауи әдістері. 2. Халықаралық стандарттар (НАССР, ISO 22000). 3. Шикізат ресурстарын ұтымды пайдаланудың қағидаттары.</p>
--	---

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік Дәлдік Төзімділік пен еңбексүйгіштік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	3	Шоколад массасын дайындау желісінің операторы	
17. Кәсіптің карточкасы «Зертханашы (біліктілігі орташа)»:			
Топтың коды:	3111-9		
Қызмет атауының коды:	3111-9-005		
Кәсіптің атауы:	Зертханашы (біліктілігі орташа)		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді. 155-параграф. Зертханашы-микробиолог, 3-разряд		
	1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді. 156-параграф. Зертханашы-микробиолог, 4-разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі:	Мамандық:	Біліктілік:
	ТЖКБ (жұмысшы кәсіптер)	-	-
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	3-разряд: Жұмыс өтілі — кемінде 6 ай, 2-разрядтағы лаборант немесе тағам және кондитерлік өнімдер өндірісіндегі лаборанттың көмекшісі лауазымында жұмыс тәжірибесі болуы қажет. Жұмысшы жоғары білікті маманның басшылығымен қарапайым физика-химиялық және органолептикалық талдауларды жүргізе білуі, реактивтерді дайындауы, өлшеу нәтижелерін дұрыс рәсімдеуі және санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтауы тиіс. Мамандандырылған оқу-өндірістік шеберханаларда немесе «Тағам өнімдерін зертханалық талдау» не «Химиялық технология» бағыты бойынша колледжде оқыған жағдайда еңбек өтілі 3 айға дейін қысқартылуы мүмкін. 4-разряд: Жұмыс өтілі — кемінде 1 жыл, 3-разрядтағы лаборант лауазымында жұмыс тәжірибесі болуы қажет. Жұмысшы физика-химиялық және микробиологиялық талдауларды өз бетінше жүргізу, сынақ нәтижелерін өңдеу және жүйелеу бойынша практикалық дағдыларға ие болуы, сондай-ақ талдаудың стандартталған әдістемелерін (МемСТ, ISO, СанЕмН) қолдана білуі тиіс. Лабораториялық жабдықтармен жұмыс істеу, құжаттама жүргізу, еңбекті қорғау нормалары мен ішкі өндірістік тәртіпті сақтау тәжірибесі қажет. Метрология негіздерін, санитарлық талаптарды және сапаны өндірістік бақылау жүйесін (НАССР, ISO 22000) білу міндетті.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	2113-0-001 - Зертханашы-зерттеуші (химия саласындағы)		
Қызметтің негізгі мақсаты:	«Лаборант (3–4 разряд)» кәсіптік стандарты ауыл шаруашылығы шикізатын өңдеу салаларының (азық-түлік, кондитерлік, сүт және басқа да өндірістер) зертханаларында қолданылады. Жұмысшы шикізатқа, жартылай фабрикаттарға және дайын өнімге зертханалық талдаулар жүргізеді, жабдық пен реактивтерді дайындайды, сынақ нәтижелерін тіркейді, санитарлық-гигиеналық нормалар мен қауіпсіздік талаптарын сақтайды.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			

Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Үлгілерді дайындау және қарапайым талдаулар жүргізу 2. алдаулар жүргізу және сапаны бақылау
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Зертханалық құжаттаманы жүргізу және санитарлық бақылау
Еңбек функциясы 1: Үлгілерді дайындау және қарапайым талдаулар жүргізу	Дағды 1: Зертханалық жабдықтар мен реактивтерді дайындау	Машықтар:
		3-разряд: 1. Талдауға арналған ыдыс пен аспаптарды дайындау, жуу және кептіру. 2. Нұсқаулыққа сәйкес қарапайым ерітінділер мен реактивтерді әзірлеу. 3. Қолданылатын материалдардың бар-жоғын және жарамдылығын тексеру.  4-разряд: 1. Аспаптардың, таразылардың және термометрлердің дұрыстығын тексеру. 2. Өлшеуіш ыдыстарды пайдаланып берілген концентрациядағы реактивтерді дайындау. 3. Реактивтер мен ыдыстардың таңбалануының талаптарға сәйкестігін бақылау.
		Білімдер:
		3-разряд: 1. Негізгі зертханалық жабдықтардың және аспаптардың қызметі. 2. Ерітінділерді дайындау және сақтау тәртібі. 3. Химиялық заттармен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік ережелері.  4-разряд: 1. Зертханалық аспаптарды калибрлеу және дәлдігін тексеру әдістері. 2. Химиялық реактивтермен жұмыс істеуге арналған нормативтік құжаттар. 3. Зертханада еңбек және өрт қауіпсіздігі талаптары.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
	Дағды 2: Шикізат пен материал үлгілерін іріктеу және дайындау	Машықтар:
		3-разряд: 1. Шикізат пен жартылай фабрикаттардан үлгілерді белгіленген ережелерге сай іріктеу. 2. Талдауға арналған сынамаларды дайындау (ұнтақтау, өлшеу, сұйылту). 3. Үлгілерді таңбалап, сынаққа тапсыру.  4-разряд: 1. Үлгілерді бақылау әдістемелері бойынша іріктеу және сақтау процесін ұйымдастыру. 2. Шикізаттың сапасы мен күйін көзбен бағалау. 3. Үлгілердің дұрыс іріктелуін және құжатталуын бақылау.

		<p>Білімдер:</p> <p>3-разряд:  1. Өндірісте қолданылатын шикізат пен жартылай фабрикаттардың негізгі түрлері.  2. Үлгілерді іріктеу тәртібі мен реттілігі.  3. Жұмыс орны мен ыдысқа қойылатын санитарлық талаптар.</p> <p>4-разряд:  1. МемСТ және ISO бойынша үлгілерді іріктеу және дайындау әдістемелері.  2. Шикізат пен жартылай фабрикаттардың сапа критерийлері.  3. Үлгілер мен реактивтерді сақтау шарттарына қойылатын талаптар.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: алдаулар жүргізу және сапаны бақылау	Дағды 1: Қарапайым физика-химиялық талдаулар жүргізу	Машықтар:
		<p>3-разряд:  1. Үлгілердің ылғалдылығын, қышқылдығын және қант мөлшерін анықтау.  2. Таразы, термометр, өлшеуіш цилиндр, пипетка қолдану.  3. Өлшеу нәтижелерін зертханалық журналға тіркеу.</p> <p>4-разряд:  1. Бекітілген әдістемелер бойынша химиялық және титриметриялық талдаулар жүргізу.  2. Өлшеу дәлдігін және нәтижелердің қайталануын бақылау.  3. Сынақ хаттамалары мен актілерін ресімдеп, технологқа тапсыру.</p>
		Білімдер:
		<p>3-разряд:  1. Өнім сапасын анықтаудың негізгі физика-химиялық әдістері.  2. Өлшеу құралдарын пайдалану тәртібі.  3. Зертханалық журнал жүргізу ережелері.</p> <p>4-разряд:  1. Титрлеу, қант, май, қышқылдық және ылғалдылықты анықтау әдістері.  2. Азық-түлік өнімдерінің сапа және қауіпсіздік нормалары (МемСТ, СанЕмН, ISO).  3. Аналитикалық операцияларды орындау реттілігі мен дәлдігі.</p>
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
	Дағды 2: Органолептикалық және микробиологиялық бақылау жүргізу	<p>Машықтар:</p> <p>3-разряд:  1. Өнімнің сыртқы түрін, иісін, түсін және консистенциясын бағалау.  2. Аға лаборанттың бақылауымен микробиологиялық талдау үшін үлгілер іріктеу.  3. Микробиологиялық сынақтарға арналған ыдыс пен құралдарды дайындау.</p> <p>4-разряд:  1. Мамандардың бақылауымен микробиологиялық себінділер мен бақылаулар жүргізу.  2. Нәтижелерді тіркеу және ауытқуларды анықтау.  3. Мәліметтерді зертханалық журнал мен технологиялық қызметке тапсыру.</p>

		<p><b>Білімдер:</b></p> <p>3-разряд:  1. Азық-түлік сапасын органолептикалық бағалау негіздері.  2. Өнімнің микрофлорасы туралы жалпы мәліметтер.  3. Зертханалық құралдарды стерилизациялау ережелері.</p> <p>4-разряд:  1. Микробиологиялық талдау және қоректік орталар дайындау әдістері.  2. Азық-түлік өнімдерінің микробиологиялық қауіпсіздік көрсеткіштері.  3. СанЕмН және НАССР талаптары микробиологиялық зерттеулерге қатысты.</p>
	<b>Дағдыны тану мүмкіндігі:</b>	қажет етілмейді
<p>Қосымша еңбек функциясы 1:  Зертханалық құжаттаманы жүргізу және санитарлық бақылау</p>	<p><b>Дағды 1:</b>  Зертханалық журналдар мен есептілікті жүргізу</p>	<p><b>Машықтар:</b></p> <p>3-разряд:  1. Зертханалық журналдарды белгіленген формада толтыру.  2. Талдау нәтижелерін шеберге немесе технологқа тапсыру.  3. Құжаттарды ішкі ережелерге сәйкес сақтау.</p> <p>4-разряд:  1. Есептік формалар мен сынақ хаттамаларын жасау және ресімдеу.  2. Енгізілген деректердің толықтығы мен дұрыстығын тексеру.  3. Журналдар мен актілердің архивін қалыптастыру.</p> <p><b>Білімдер:</b></p> <p>3-разряд:  1. Зертханалық журналдарды жүргізу және ресімдеу тәртібі.  2. Есептік нысандар мен актілердің негізгі түрлері.  3. Құжаттарды сақтау және құпиялық талаптары.</p> <p>4-разряд:  1. Зертхананың ішкі құжат айналымы ережелері.  2. Сынақ актілері мен бақылау парақтарының нысандары.  3. Электрондық есеп пен цифрлық тіркеу негіздері.</p>
	<b>Дағдыны тану мүмкіндігі:</b>	қажет етілмейді
	<p><b>Дағды 2:</b>  Санитарлық нормалар мен тәртіпті сақтау</p>	<p><b>Машықтар:</b></p> <p>3-разряд:  1. Үлгілермен және реактивтермен жұмыс кезінде санитарлық талаптарды сақтау.  2. Жұмыс орнында тазалықты қамтамасыз ету.  3. Ішкі еңбек тәртібі ережелерін орындау.</p> <p>4-разряд:  1. Зертхана мен жабдықтардың санитарлық жағдайын бақылау.  2. Жеке гигиена мен еңбекті қорғау режимін сақтау.  3. Жұмыс орнын тазалау және дезинфекциялауды ұйымдастыру.</p>

		Білімдер:
		3-разряд: 1. Азық-түлік және химиялық реактивтермен жұмыс істеудегі санитарлық нормалар. 2. Өндірістік тәртіп пен еңбекті қорғау негіздері. 3. Зертхананың ішкі тәртіп ережелері.
		4-разряд: 1. СанЕмН, ISO 22000 және HACCP талаптары зертхана жағдайына қатысты. 2. Санитарлық өңдеудің әдістері мен жиілігі. 3. Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама мен білімді тексеру тәртібі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Тәртіптілік Ақпаратты іздеу және талдау	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	6	Заведующий лабораторией
	3	Оператор линии приготовления шоколадной массы

#### 4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

18. Мемлекеттік органның атауы:

Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрлігі

Орындаушы:

Ерғабыл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

19. Өзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):

«Қазақстанның тамақ кәсіпорындары одағы» ЗТБ

Жоба жетекшісі:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Телефон нөмірі: +7 (701) 799 18 91

Орындаушылар:

Темирбекова Айжан Болатовна, +7 (707) 390 43 49, aizhan\_tb@mail.ru

20. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес: 04.12.2024 г.

21. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: 30.10.2025 г.

22. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: 18.12.2024 г.

23. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 2, 2025 г.

24. Бағдарлы қайта қарау күні: 01.12.2028 г.