

Кәсіптік стандарт: «Дайындалған тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттар өндірісі»

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолданылу аясы: «Дайындалған тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттар өндірісі» кәсіби стандарты тамақ өнеркәсібі саласында, әсіресе дайын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды ұйымдастыру және өндіру саласында қолданылады. Бұл стандарт шикізатты сатып алудан бастап дайын өнімді буып — түюге дейін осындай өнімдерді жасаудың әртүрлі кезеңдерімен байланысты көптеген кәсіптерді қамтиды. Кәсіби стандарт тамақ өнеркәсібіндегі өндірістік қызметтің көптеген аспектілерін қамтиды және қызметкерлердің біліктілігі мен құзыреттілігін қалыптастыруға, сондай-ақ осы саладағы еңбек процестерін реттеуге негіз болады.

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

1) Льезон – жұмыртқа мен сүттің (немесе судың) қоспасы, онда нан пісіруді жақсы ұстау үшін жоспарлау алдында өнімдер суланады.

2) Сульфитация – тазартылған картопты күкіртті ангидридпен немесе күкірт қышқылы тұздарының ерітінділерімен химиялық аспаздық өңдеу.

3) Жартылай фабрикат – механикалық өңдеудің бір немесе бірнеше түрінен өткен, бірақ одан әрі термиялық өңдеуді қажет ететін өнім немесе бұйым.

4) Тазалау және тамырлау – етті сіңірлерден, дөрекі беткі қабықтан, шеміршектен және артық майдан босату.

5) Котлет массасын ұрып араластыру – массаны ауаның оттегімен қанықтыру, дәмдеуіштердің біркелкі таралуы және біртекті консистенция процесі.

6) Ферментация – микроорганизмдердің тиісті түрлері шығаратын ферменттердің әсерінен өтетін шикізатты өңдеудің биохимиялық процесі.

7) Дошник – қырыққабатты маринадтауға қызмет ететін үлкен кеспек.

8) Нығыздауыштар мен копралар – тұздау кезінде қырыққабатты нығыздауға арналған құрылғылар.

9) Ет дефростациясы – етті жібіту процесі.

10) Көкөністерді сұрыптау – көкөністерді пісу дәрежесі, пішіні және аспаздық пайдалануды анықтайтын басқа белгілер бойынша таңдау.

11) Көкөністерді калибрлеу – көкөністерді мөлшеріне қарай таңдау, бұл машинада тазалау кезінде қалдықтарды азайтады.

12) Бракераж – өнімді дайындау сапасын күнделікті бақылау.

13) Етті сүйектен бөлу – ірі бұлшықеттердің (жұмсақ еттің) терең (10 см-ден астам) кесілуіне жол бермей, жұмсақ етті сүйектен бөлу процесі.

14) Етті кесу – қабылданған кесу схемасына сәйкес бөлінген ұшаның ет-сүйек бөлігі.

15) Жартылай фабрикаттардың сапасын бағалаудың органолептикалық әдісі – сыртқы түрі, иісі, түсі, дәмі мен консистенциясы бойынша бағалау әдісі.

16) Білім – кәсіби тапсырма шеңберінде әрекеттерді орындауға қажетті меңгерілген және игерілген ақпарат

17) Дағды – кәсіби тапсырманы толық орындауға мүмкіндік беретін білім мен дағдыларды қолдану қабілеті

18) Қабілет – кәсіби тапсырма шеңберінде жекелеген жеке әрекеттерді физикалық және (немесе) ой еңбегі арқылы орындау қабілеті

19) Құзырет – бір немесе бірнеше кәсіби тапсырмаларды орындауға мүмкіндік беретін дағдыларды қолдану қабілеті, олар еңбек функциясының құрамдас бөлігі болып табылады

20) Мамандық – жеке тұлға жүзеге асыратын және оны орындау үшін белгілі бір біліктілікті талап ететін қызмет түрі

21) Кәсіби біліктілік – кәсіби дайындық деңгейі – мамандық бойынша еңбек функцияларын орындау үшін талап етілетін құзыреттерді меңгеру дәрежесін сипаттайтын көрсеткіш

22) Кәсіби стандарт – белгілі бір кәсіби қызмет саласында білімге, іскерлікке, дағдыларға, еңбек өтіліне, формалды және (немесе) бейресми, және (немесе) бейформалды білімге, біліктілік деңгейі мен құзыреттілікке, еңбек мазмұнына, сапасы мен жағдайларына қойылатын жалпы талаптарды белгілейтін жазбаша ресми құжат

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) НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points (қауіп-қатерді талдау және сындарлы бақылау нүктелері)

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: Дайындалған тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттар өндірісі

5. Кәсіптік стандарттың коды: С10899140

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: Етті, балықты, құсты және көкөністерді қайта өңдеу арқылы тағамдық жартылай фабрикаттар өндірумен айналысатын мамандардың қызметі. Осы стандарттың негізінде кәсіпорын стандарттарын, олардың біліктілігін арттыру мен аттестациялау талаптарын, сондай-ақ қызметкерлердің функционалдық міндеттерін әзірлеуге болады.

8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

7) Тамақ өнімін бақылаушы - 4 СБШ-нің деңгейі

8) Азық-түлік өндірісінің инженер-технологтары - 6 СБШ-нің деңгейі

9) Тамақ жартылай фабрикаттарын жасаушы - 3 СБШ-нің деңгейі

10) Көкөністерді тұздаушы - 3 СБШ-нің деңгейі

11) Тағам өнімдері мен материалдарды даярлаушы - 2 СБШ-нің деңгейі

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

15. Кәсіптің карточкасы «Тамақ өнімін бақылаушы»:			
Топтың коды:	7500-0		
Қызмет атауының коды:	7500-0-010		
Кәсіптің атауы:	Тамақ өнімін бақылаушы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	48-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (48 -шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 15 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 28 қаңтарда № 22135 болып тіркелді. Параграф 89. Азық-түлік өнімдерін бақылаушы, 2 разряд		
	48-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (48 -шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 15 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 28 қаңтарда № 22135 болып тіркелді. Параграф 90. Азық-түлік өнімдерін бақылаушы, 3 разряд		
	48-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (48 -шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 15 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 28 қаңтарда № 22135 болып тіркелді. Параграф 91. Азық-түлік өнімдерін бақылаушы, 4 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	2 разряд: Жұмыс өтілі талап етілмейді. Оқыту шебердің немесе жоғары білікті бақылаушының басшылығымен тікелей жұмыс орнында жүргізілуі мүмкін. Қызметкер санитарлық нормалар, еңбекті қорғау және ішкі сапа бақылау ережелері бойынша бастапқы нұсқаудан өтуі тиіс. 3 разряд: 2-разрядтағы азық-түлік өнімдерін бақылаушы лауазымында кемінде 6 ай жұмыс өтілі болуы немесе «Азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау» не «Тамақ өндірісінің технологиясы» мамандығы бойынша кәсіби оқуды (өндірістік курстарды, колледжді) аяқтауы қажет. Қызметкер органолептикалық бағалау әдістерін меңгеріп, бақылау нәтижелерін рәсімдей білуі тиіс. 4 разряд: 3-разрядтағы азық-түлік өнімдерін бақылаушы лауазымында кемінде 1 жыл жұмыс өтілі болуы қажет. Сапаны технологиялық үдерістің барлық кезеңдерінде өздігінен бақылау тәжірибесі, санитарлық жағдайды тексеруге қатысу және есептік құжаттаманы рәсімдеу тәжірибесі міндетті болып табылады. Орта арнаулы білімі (техникум, колледж) бар болған жағдайда жұмыс өтілі 6 айға дейін қысқартылуы мүмкін.		

Формалды емес және информформалы біліммен байланыс:	талап емес	
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Кәсіпорынның техникалық жабдықтыалуы мен технологиялық процесін жақсарту бойынша жұмыстарды орындау.	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Түскен шикізат пен материалдарды бақылау 2. Өндірістің технологиялық процесін бақылау
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Дайын өнімді бақылау және нәтижесін тіркеу
Еңбек функциясы 1: Түскен шикізат пен материалдарды бақылау	Дағды 1: Өндірістік участкелердің санитарлық жағдайын бағалау	Машықтар:
		2 разряд: 1. Жұмыс орындарының тазалығын тексеру. 2. Санитарлық киімнің болуын бақылау. 3. Бұзушылықтар туралы шеберге хабарлау.
		3 разряд: 1. Жабдықтар мен аспаптардың күйін тексеру. 2. Санитарлық ережелердің сақталуын бақылау. 3. Анықталған сәйкессіздіктерді тіркеу.
		4 разряд: 1. Жоспарлы санитарлық бақылау жүргізу. 2. Санитарлық тексеру актілерін рәсімдеу. 3. Анықталған бұзушылықтардың жойылуын бақылау.
		Білімдер:
		2 разряд: 1. Санитария және жеке гигиена негіздері. 2. Жинау және дезинфекциялау ережелері. 3. Санитарлық киімге қойылатын талаптар.
		3 разряд: 1. Санитарлық нормалар мен ережелер (СанПиН). 2. Тазалықты бақылау әдістері. 3. Санитарлық тәртіп бұзылған жағдайда жауапкершілік.
		4 разряд: 1. Санитарлық тексерулерді жүргізу тәртібі. 2. Санитарлық жағдайды зертханалық бақылау әдістері. 3. Гигиена мен қауіпсіздік бойынша HACCP халықаралық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	<p>Дағды 2: Шикізатты қабылдау және сапасын тексеру</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2 разряд: 1. Шебердің басшылығымен шикізатты қабылдау. 2. Қаптаманың бүтіндігін және жарамдылық мерзімін тексеру. 3. Шикізатты түрлері бойынша сұрыптау.</p> <p>3 разряд: 1. Шикізаттың сапасын сыртқы белгілері бойынша анықтау. 2. Таңбалаудың сәйкестігін тексеру. 3. Бастапқы бақылау нәтижелерін рәсімдеу.</p> <p>4 разряд: 1. Шикізат сапасын МемСТ талаптарына сәйкес бақылау. 2. Зертханалық талдау үшін сынамалар алу. 3. Кіріс бақылауы бойынша құжаттаманы жүргізу.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2 разряд: 1. Санитария мен гигиена негіздері. 2. Азық-түлік шикізатын қабылдау ережелері. 3. Негізгі материалдардың түрлері мен қасиеттері.</p> <p>3 разряд: 1. Шикізатқа қойылатын негізгі МемСТ талаптары. 2. Органолептикалық бағалау әдістері. 3. Қабылдау актілерін рәсімдеу ережелері.</p> <p>4 разряд: 1. Кіріс бақылауын жүргізу тәртібі. 2. Зертханалық сынама алу әдістері. 3. Нормативтік-техникалық құжаттар (МемСТ, СанЕМН).</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Еңбек функциясы 2: Өндірістің технологиялық процессін бақылау</p>	<p>Дағды 1: Технологиялық операциялардың көрсеткішін бағалау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2 разряд: 1. Өндіріс үдерісін бақылау. 2. Өңдеу температурасы мен уақытын тексеру. 3. Ауытқулар туралы шеберге хабарлау.</p> <p>3 разряд: 1. Технологиялық карталардың сақталуын бақылау. 2. Ингредиенттердің мөлшерін тексеру. 3. Бақылау нәтижелерін тіркеу.</p> <p>4 разряд: 1. Технологиялық параметрлерді кешенді бақылау жүргізу. 2. Ақаудың себептерін талдау. 3. Ауытқуларды жою бойынша ұсыныстар енгізу.</p>

		<p>Білімдер:</p> <p>2 разряд: 1. Технологиялық үдерістің негіздері. 2. Жылулық және механикалық өңдеу параметрлері. 3. Жұмыс кезінде қауіпсіздік ережелері.</p> <p>3 разряд: 1. Технологиялық карталар мен өңдеу режимдері. 2. Рұқсат етілген ауытқу нормалары. 3. Өлшеу және бақылау әдістері.</p> <p>4 разряд: 1. Өндірістік бақылау стандарттары. 2. Технологиялық параметрлердің ауытқу себептері. 3. Өндірістік үдерістерге арналған МемСТ және ISO талаптары.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет емес
	<p>Дағды 2: Дайындалу барысындағы жартылай дайын өнімдердің сапасын бақылау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2 разряд: 1. Жартылай фабрикаттардың сыртқы түрі мен массасын тексеру. 2. Шебердің нұсқауы бойынша үлгілерді іріктеу. 3. Ыдыстың тазалығын бақылау.</p> <p>3 разряд: 1. Жартылай фабрикаттардың консистенциясы мен түсін бақылау. 2. Рецептураның сақталуын тексеру. 3. Бақылау нәтижелерін тіркеу.</p> <p>4 разряд: 1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштерін анықтау. 2. Ақаудың себептерін талдау. 3. Өнім сапасы туралы есептер дайындау.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2 разряд: 1. Жартылай фабрикаттардың түрлері және олардың сипаттамалары. 2. Санитария негіздері. 3. Көрнекі бақылаудың қарапайым әдістері.</p> <p>3 разряд: 1. Жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын МемСТ талаптары. 2. Массаны және консистенцияны бақылау әдістері. 3. Бақылау нәтижелерін тіркеу ережелері.</p> <p>4 разряд: 1. Органолептикалық және зертханалық талдау әдістері. 2. Стандарттарға сәйкестікті бағалау критерийлері. 3. Сапа мен жарамдылық мерзімінің нормативтері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Қосымша еңбек функциясы 1: Дайын өнімді бақылау және нәтижесін тіркеу		

<p>Дағды 1: Дайын өнімнің сапасын және қауіпсіздігін бағалау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2 разряд: 1. Дайын өнімдердің сыртқы түрін тексеру. 2. Қаптаманың тығыздығын бақылау. 3. Өнімдерді түрлері бойынша сұрыптау.</p> <p>3 разряд: 1. Дайын өнімнің дәмін, иісін және түсін тексеру. 2. Сыртқы түрінің стандарттарға сәйкестігін анықтау. 3. Сапа белгілерін (жапсырмаларды) рәсімдеу.</p> <p>4 разряд: 1. Дайын өнімге кешенді тексеру жүргізу. 2. Зертханалық талдау нәтижелерін талдау. 3. Дайын өнімді қоймаға қабылдауға қатысу.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2 разряд: 1. Санитария мен гигиена негіздері. 2. Қаптау және таңбалау ережелері. 3. Өнім ақауларының белгілері.</p> <p>3 разряд: 1. Дайын өнімнің сапа нормативтері. 2. Органолептикалық бақылау әдістері. 3. Таңбалауға қойылатын МемСТ талаптары.</p> <p>4 разряд: 1. HACCP және ISO 22000 стандарттар жүйесі. 2. Дайын өнім сапасын талдау әдістері. 3. Азық-түлік өнімдерін сертификаттау тәртібі.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Дағды 2: Бақылау нәтижелері мен есптерді құжатқа түсіру</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2 разряд: 1. Есептіліктің қарапайым нысандарын толтыру. 2. Мәліметтерді шеберге беру. 3. Есеп журналының тәртібін сақтау.</p> <p>3 разряд: 1. Бақылау актілерін рәсімдеу. 2. Өндірістік журналдарға деректер енгізу. 3. Бұзушылықтар туралы уақтылы хабарлау.</p> <p>4 разряд: 1. Сапа бойынша толық құжаттаманы жүргізу. 2. Басшылық пен зертханаға арналған есептерді дайындау. 3. Ақаулар мен сәйкессіздіктер статистикасын талдау.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2 разряд: 1. Жазбаларды рәсімдеу ережелері. 2. Ішкі бақылаудың негіздері. 3. Есептік құжаттардың түрлері.</p> <p>3 разряд: 1. Өндірістік есеп беру нысандары. 2. Сапаны бақылау құжаттарына қойылатын талаптар. 3. Жазбалардың дұрыстығы үшін жауапкершілік.</p> <p>4 разряд: 1. HACCP құжаттама жүйелері. 2. Бақылау деректерін талдау әдістері. 3. ISO 9001 және ISO 22000 халықаралық стандарттары.</p>

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Дәлдік Мотивация Ақпаратты іздеу және талдау Шығармашылық және шығармашылық Құрылымдық мәселелерді шешу Бастамашылық		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	6	Азық-түлік өндірісінің инженер-технологтары	
	3	Жартылай дайын тағам өнімдерін дайындаушы	
16. Кәсіптің карточкасы «Азық-түлік өндірісінің инженер-технологтары»:			
Топтың коды:	2145-4		
Қызмет атауының коды:	-		
Кәсіптің атауы:	Азық-түлік 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) білімі және II санатты инженер-технолог лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс. Инженер-технолог II санаты: Тиісті бағыт бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білімі және санаты жоқ инженер-технолог лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі болуы қажет. Инженер-технолог (санатсыз): Тиісті бағыт бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білімі бар және жұмыс өтіліне талап қойылмайды немесе тиісті мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, ортадан кейінгі (арнаулы орта, кәсіби орта) білімі бар және I санатты техник лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі болуы қажет.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:			
Қызметтің негізгі мақсаты:	Тағамдық жартылай фабрикаттар өндірісінің үдерістерін тиімді жүргізуді қамтамасыз ету – оған жоспарлау, өндірістік ресурстарды басқару, ауысымдық және тәуліктік тапсырмалардың орындалуын бақылау, өндірістік тиімділікті талдау, сапаны арттыру және шығындарды азайту шараларын енгізу кіреді.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Технологиялық үдерістерді әзірлеу және жетілдіру 2. Өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау 3. Өндірістік үдерісті ұйымдастыру және персоналды басқару	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Технологиялық үдерістерді әзірлеу және жетілдіру			

	Дағды 1: Технологиялық процестерді өзірлеу және жетілдіру	Машықтар: 1. Өртүрлі өнім түрлеріне арналған технологиялық сызбаларды, рецептуралар мен технологиялық карталарды өзірлеу. 2. Өнім шығымы, шикізат мөлшері және энергия тұтыну нормалары бойынша есептер жүргізу. 3. Технологиялық процестерді жаңа жабдықтар мен шикізат түрлеріне бейімдеу. 4. Жаңа өнім түрлерін өзірлеу және оларды өндіріске енгізу жұмыстарына қатысу.
		Білімдер: 1. Тамақ өнімдерін өндіру және шикізатты қайта өңдеу технологиясының негіздері. 2. Азық-түлік өнімдеріне қойылатын МемСТ, СанЕмН талаптары. 3. Технологиялық жобалау және стандарттау әдістері. 4. Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйелері (НАССР, ISO 22000).
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Технологиялық жабдықтарды жетілдіру және оңтайландыру	Машықтар: 1. Өндірістік көрсеткіштерді талдау, шығындар мен әлсіз тұстардың себептерін анықтау. 2. Технологиялық жабдықтарды жаңғырту бойынша іс-шараларды өзірлеу. 3. Жаңа жабдықтар мен технологиялық желілерді іріктеу және енгізу. 4. Технологиялық жабдықтардың паспорттарын жүргізу және техникалық құжаттаманы жаңарту.
		Білімдер: 1. Тамақ өндірісі жабдықтарының құрылысы мен жұмыс істеу қағидаттары. 2. Технологиялық режимдер мен желілердің өнімділігін есептеу әдістері. 3. Жабдықтарды техникалық пайдалану және жөндеу ережелері. 4. Тамақ өнеркәсібіндегі энергия үнемдеуші және экологиялық технологиялар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау	Дағды 1: Өндірістік бақылауды ұйымдастыру	Машықтар: 1. Өндірістік бақылау бағдарламалары мен НАССР жоспарларын өзірлеу және енгізу. 2. Өндірістік учаскелерде ішкі тексерулер мен аудиттерді ұйымдастыру. 3. Санитарлық және технологиялық нормалардың орындалуын бақылау. 4. Зертханалық сынақтардың нәтижелерін талдау және сапа бойынша есептілікті жүргізу.
		Білімдер: 1. Азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне арналған стандарттар мен регламенттер. 2. Технологиялық параметрлерді бақылау және органолептикалық бағалау әдістері. 3. Химиялық, физика-химиялық және микробиологиялық талдау негіздері. 4. Халықаралық сертификаттау жүйелері ISO 9001, ISO 22000
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	<p>Дағды 2: Шикізаттың, жартылай фабрикалар мен дайын өнімнің сапасын бақылау</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізат пен дайын өнімнен сынама алуды ұйымдастыру. 2. Өнімнің нормативтік құжаттама талаптарына сәйкестігін тексеру. 3. Ақаулардың себептерін талдау және түзету шараларын әзірлеу. 4. Сапа бойынша құжаттаманы және есептілікті рәсімдеу. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізаттың, жартылай фабрикалар мен дайын өнімдердің сапа көрсеткіштері. 2. Сынама алу және талдау жүргізу әдістері. 3. Технологиялық үдерістің сындарлы (критикалық) бақылау нүктелері. 4. Азық-түлік өнімдерін сертификаттау мен қауіпсіздікке қатысты нормативтік құжаттар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Еңбек функциясы 3: Өндірістік үдерісті ұйымдастыру және персоналды басқару</p>	<p>Дағды 1: Учаске жұмысын жоспарлау және ұйымдастыру</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірістік тапсырмаларды, ауысымдық кестелерді және жабдықтардың жүктемесін жоспарлау. 2. Шикізатпен, қаптамамен және энергия ресурстарымен қамтамасыз етілуін бақылау. 3. Еңбек және материалдық ресурстарды ұтымды пайдалануды ұйымдастыру. 4. Өндіріс тиімділігін талдау және оны арттыру бойынша іс-шараларды әзірлеу. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірістік жоспарлау және еңбек нормалауының қағидаттары. 2. Өнімнің өзіндік құнын есептеу және экономика негіздері. 3. Өнімділікті және жабдықтарды пайдалану тиімділігін талдау әдістері. 4. Есепке алу, жоспарлау және есептілік жүйелері (ERP, MES).
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	<p>Дағды 2: Персоналды басқару және қызметкерлерді оқыту</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қызметкерлерге санитарлық және технологиялық талаптар бойынша нұсқаулық өткізу. 2. Қызметкерлерді оқытуды және білімін тексеруді ұйымдастыру. 3. Еңбек тәртібі мен қауіпсіздік ережелерінің сақталуын бақылау. 4. Өндірістік персоналдың жұмысын басқару және еңбек нәтижелерін бағалау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еңбек заңнамасы және еңбекті қорғау нормалары. 2. Кәсіби даярлау мен тәлімгерлік әдістері. 3. Басқару психологиясы мен корпоративтік мәдениет негіздері. 4. Қызметкерлердің құзыреттерін қалыптастыру және тиімділігін бағалау қағидаттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Бизнесті түсіну Ұқыптылық Ойлау икемділігі Дәлдік Мотивация Ақпаратты іздеу және талдау MS Office бағдарламасында жұмыс істеу Сыни ойлау Көшбасшылық		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Тағам өндірісін бақылаушы	
17. Кәсіптің карточкасы «Тамақ жартылай фабрикаттарын жасаушы»:			
Топтың коды:	7511-9		
Қызмет атауының коды:	7511-9-016		
Кәсіптің атауы:	Тамақ жартылай фабрикаттарын 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. Параграф 33. Тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындаушы, 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 34. Тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындаушы, 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 35. Тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындаушы, 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 36. Тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындаушы, 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 37. Тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындаушы, 5 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -

Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	1 разряд: Жұмыс өтілі талап етілмейді. Оқыту жоғары білікті жұмысшының немесе шебердің басшылығымен тікелей жұмыс орнында жүргізілуі мүмкін. 2 разряд: 1-разрядтағы тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындаушы лауазымында кемінде 3 ай жұмыс өтілі болуы немесе қоғамдық тамақтандыру не тағам өнеркәсібі кәсіпорнында өндірістік оқытудан өтуі қажет. 3 разряд: 2-разрядтағы тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындаушы лауазымында кемінде 6 ай жұмыс өтілі болуы немесе «Жартылай фабрикаттар мен тағамдарды дайындау технологиясы» бағыты бойынша мамандандырылған курстарды аяқтауы қажет. 4 разряд: 3-разрядтағы тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындаушы лауазымында кемінде 1 жыл жұмыс өтілі болуы қажет. Орта арнаулы білімі (колледж, техникум) бар болған жағдайда жұмыс өтілі 6 айға дейін қысқартылуы мүмкін. 5 разряд: 4-разрядтағы тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындаушы лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы қажет. Технологиялық үдерісті дербес жүргізу, сапаны бақылау және жас қызметкерлерге тәлімгерлік ету тәжірибесі міндетті болып табылады.	
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес	
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	7511-2-006 - Еттен жасалған жартылай дайын өнімдерді даярлаушы 7511-2-007 - Құс етінен жартылай фабрикаттар жасаушы	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Көкөністерден, еттерден жартылай фабрикаттар жасау кезінде қарапайым жұмыс түрлерін орындау.	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Шикізат пен құралдарды дайындау 2. Тағамдық жартылай фабрикаттарды дайындау
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Жартылай өнімдерді сақтау және сату
Еңбек функциясы 1: Шикізат пен құралдарды дайындау	Дағды 1: Шикізатты қабылдау мен сұрыптау	Машықтар:
		<p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> Шебердің нұсқауы бойынша шикізатты қабылдау. Қаптаманың бүтіндігін тексеру. Өнімдерді түрлері бойынша сұрыптау. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> Шикізаттың жарамдылығын сыртқы түріне қарай анықтау. Өнімдерді сақтау аймағына орналастыру. Шикізатты өңдеуге дайындау. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> Түскен шикізаттың сапасын бақылау. Санитарлық талаптарға сәйкестігін тексеру. Ұсақтауға арналған ингредиенттерді дайындау. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> Шикізаттың сапасы мен жаңалығын органолептикалық белгілер бойынша бағалау. Түскен шикізаттың есебін жүргізу. Сақтау шарттарын бақылау. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> Шикізатты қабылдау және сұрыптау үдерісін ұйымдастыру. Учаскенің санитарлық жағдайын бақылау. Шикізат сапасын талдау және оны жақсарту шараларын ұсыну.

	<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитария негіздері. 2. Жеке гигиена ережелері. 3. Азық-түлік шикізатының түрлері. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізатты сақтау ережелері. 2. Температуралық режимдер. 3. Қабылдау кезіндегі санитарлық талаптар. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімдердің жаңалығын анықтау әдістері. 2. Шикізаттың негізгі ақаулары. 3. ГОСТ талаптары. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сапаны бағалау әдістері. 2. Санитарлық өңдеу нормативтері. 3. Есеп жүргізу ережелері. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. НАССР заманауи стандарттары. 2. Азық-түлік шикізатының сапасына қойылатын халықаралық талаптар. 3. Рационалды сұрыптау әдістері.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Дағды 2: Құралдар мен жабдықтарды дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жұмыс орнын дайындау. 2. Аспаптар мен ыдыстарды тазалау. 3. Учаскедегі тазалықты сақтау. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықтардың жарамдылығын тексеру. 2. Нұсқаулыққа сәйкес қозғалмалы бөлшектерді майлау. 3. Жұмысқа арналған құралдарды дайындау. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізатты өңдеуге арналған жабдықтарды баптау. 2. Машиналарды жұмысқа дайындау. 3. Тазалық пен жарамдылығын бақылау. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Алдын ала тазалау және дезинфекция жұмыстарын жүргізу. 2. Машиналардың техникалық жағдайын қадағалау. 3. Ақаулар туралы шеберге хабарлау. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықтарды дайындау үдерісін ұйымдастыру. 2. Жас жұмысшыларды оқыту. 3. Жабдықтардың санитарлық жағдайын бақылау.

		<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Қарапайым аспаптардың арналуы. 3. Гигиена ережелері.</p> <p>2 разряд: 1. Өндірістік жабдықтардың арналуы. 2. Қауіпсіз жұмыс істеу негіздері. 3. Дезинфекциялау ережелері.</p> <p>3 разряд: 1. Машиналарды пайдалану қағидаттары. 2. Техникалық қызмет көрсету нормалары. 3. Санитарлық талаптар.</p> <p>4 разряд: 1. Ақауларды анықтау әдістері. 2. Бүлінудің алдын алу ережелері. 3. Технологиялық желілердің сызбалары.</p> <p>5 разряд: 1. Заманауи технологиялар мен жабдықтар. 2. Қауіпсіздіктің халықаралық стандарттары. 3. Санитарлық өңдеудің инновациялық әдістері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Тағамдық жартылай фабрикаларды дайындау	Дағды 1: Шикізатты біріншілік өңдеу	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Шебердің нұсқауы бойынша көкөністер мен етті тазалау. 2. Өнімдерді бөліктерге бөлу. 3. Шикізатты әрі қарай өңдеуге дайындау.</p> <p>2 разряд: 1. Қолмен немесе машинада турау жұмыстарын орындау. 2. Тартылған ет пен қоспаларды дайындау. 3. Санитарлық ережелерді сақтау.</p> <p>3 разряд: 1. Механикалық жабдықтарда жұмыс істеу. 2. Туралған өнімнің массасы мен өлшемдерін бақылау. 3. Жартылай фабрикалардың сапасын тексеру.</p> <p>4 разряд: 1. Өңдеу параметрлерін реттеу. 2. Технологиялық үдерісті бақылау. 3. Өнімнің стандарттарға сәйкестігін тексеру.</p> <p>5 разряд: 1. Бастапқы өңдеу үдерісін ұйымдастыру. 2. Жабдықтарды тиімді пайдалануын қамтамасыз ету. 3. Технологиялық режимдердің сақталуын бақылау.</p>

	<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тазалау және тураудың негізгі тәсілдері. 2. Қауіпсіздік ережелері. 3. Санитария негіздері. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механикалық өңдеу түрлері. 2. Қолданылатын шикізат мөлшері нормалары. 3. Температуралық режимдер. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өңдеудің технологиялық үдерістері. 2. Сапаны бақылау әдістері. 3. Санитарлық ережелер. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологиялық карталар. 2. Үдерісті оңтайландыру әдістері. 3. Жартылай фабрикаттарға арналған ГОСТ талаптары. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механикалық өңдеудің заманауи технологиялары. 2. Сапаның халықаралық стандарттары. 3. Еңбекті ұтымды ұйымдастыру әдістері.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Дағды 2: Жартылай фабрикаттарды қалыптау және қаптау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімдерді қолмен қалыптау. 2. Жартылай фабрикаттарды ыдысқа салу. 3. Оларды сақтауға дайындау. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қаптау машиналарында жұмыс істеу. 2. Өнімнің массасын тексеру. 3. Қаптаманың тығыздығын бақылау. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қаптау параметрлерін реттеу. 2. Қалыптау сапасын тексеру. 3. Дайын өнімге таңба қою (маркировка). <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қаптау үдерісін бақылау. 2. Ұсақ ақауларды жою. 3. Дозалаудың дәлдігін қамтамасыз ету. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қаптау үдерісін ұйымдастыру. 2. Қаптаманың стандарттарға сәйкестігін бақылау. 3. Заманауи қаптау технологияларын енгізу.

		<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Қаптау материалдарының түрлері. 2. Қаптау ережелері. 3. Санитария негіздері.</p> <p>2 разряд: 1. Қаптау және таңбалау қағидаттары. 2. Қаптау жабдықтарының арналуы. 3. Сақтау ережелері.</p> <p>3 разряд: 1. Өнім массасы мен қаптамасына қойылатын нормалар. 2. Сапаны бақылау әдістері. 3. Таңбалау ережелері.</p> <p>4 разряд: 1. Қаптаудың технологиялық режимдері. 2. Ақаулардың алдын алу әдістері. 3. ГОСТ талаптары.</p> <p>5 разряд: 1. Қаптаудың заманауи технологиялары. 2. Сапаның халықаралық стандарттары. 3. Үдерістерді ұтымды ұйымдастыру әдістері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Қосымша еңбек функциясы 1: Жартылай өнімдерді сақтау және сату	Дағды 1: Жартылай өнімдерді сақтау және есепке алу	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Өнімдерді сақтауға орналастыру. 2. Сақтау аймағындағы тазалықты сақтау. 3. Жарамдылық мерзімін бақылау.</p> <p>2 разряд: 1. Температура мен ылғалдылықты бақылау. 2. Қаптаманың бүтіндігін тексеру. 3. Мерзімі өткен өнімдерді іріктеп алу.</p> <p>3 разряд: 1. Қоймадағы өнім есебін жүргізу. 2. Сақтау шарттарын тексеру. 3. Санитарлық жағдайды бақылау.</p> <p>4 разряд: 1. Өнім есебін және айналымын ұйымдастыру. 2. Бүлінудің себептерін талдау. 3. Сақтау нормаларының сақталуын бақылау.</p> <p>5 разряд: 1. Қойма үдерістерін оңтайландыру. 2. Логистика мен жартылай фабрикаттардың қозғалысын бақылау. 3. Шығындарды азайту шараларын өзірлеу.</p>

	<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитария негіздері. 2. Қоймалау ережелері. 3. Сақтау мерзімдері. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Температуралық режимдер. 2. Ыдысқа қойылатын талаптар. 3. Санитарлық нормалар. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнім есебін жүргізу әдістері. 2. Таңбалау ережелері. 3. Өртүрлі жартылай фабрикаттарды сақтау шарттары. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнім айналымының нормативтері. 2. Бүліну себептерін талдау әдістері. 3. Сақтауға арналған МемСТ талаптары. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Азық-түлікті сақтау бойынша халықаралық стандарттар. 2. HACCP және ISO жүйелері. 3. Есеп пен логистиканың инновациялық әдістері.
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Дағды 2: Жартылай фабрикаттарды өткізу және сапасын бақылау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімді беруге дайындау. 2. Өнімдерді ыдысқа салу. 3. Жұмыс орнын таза ұстау. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімнің сыртқы түрін тексеру. 2. Өнімге таңба қою (маркировкалау). 3. Өнімді қоймаға тапсыру. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімді өткізу алдында сапасын бақылау. 2. Таңбаның болуын тексеру. 3. Жіберілген өнімнің есебін жүргізу. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнім өткізу үдерісін ұйымдастыру. 2. Стандарттарға сәйкестігін бақылау. 3. Сапа бойынша шағымдарды талдау. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнім өткізуді басқару. 2. Ішкі сапа бақылау жүйесін енгізу. 3. Өнім өткізу кезінде санитарлық нормалардың сақталуын бақылау.

		Білімдер:	
		<p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімді өткізу ережелері. 2. Санитария негіздері. 3. Қаптаманың түрлері. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Таңбалауға қойылатын талаптар. 2. Қабылдау және беру ережелері. 3. Еңбекті қорғау негіздері. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сапаны бақылау әдістері. 2. Өнімді өткізуге рұқсат нормалары. 3. Санитарлық талаптар. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жартылай фабрикаттарға арналған ГОСТ және ТУ талаптары. 2. Сертификаттау ережелері. 3. Ақаудың алдын алу әдістері. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HACCP және ISO халықаралық стандарттары. 2. Сапаны бақылаудың заманауи әдістері. 3. Өнім өткізуді басқару негіздері. 	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Командада жұмыс істей білу		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Тамақ өндірісінің химигі	
18. Кәсіптің карточкасы «Көкөністерді тұздаушы»:			
Топтың коды:	7514-0		
Қызмет атауының коды:	7514-0-002		
Кәсіптің атауы:	Көкөністерді тұздаушы		
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 14. Көкөністерді тұздаушы, 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 15. Көкөністерді тұздаушы, 3 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	қажет етілмейді		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:			

Қызметтің негізгі мақсаты:	Ет пен ет өнімдерін тұздау технологиясының сақталуын қамтамасыз ету — өнімге қажетті дәмдік, микробиологиялық және тауарлық қасиеттерді беру мақсатында, белгіленген қауіпсіздік талаптары мен стандарттарға сәйкестігін қамтамасыз ету.	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Көкөністер мен құралдарды тұздауға дайындау 2. Көкөністерді тұздау және сақтау
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Көкөністер мен құралдарды тұздауға дайындау	Дағды 1: Көкөністіреді сұрыптау және дайындау	Машықтар:
		2 разряд: 1. Шебердің нұсқауы бойынша көкөністерді қабылдау. 2. Шикізаттың бүтіндігін және тазалығын тексеру. 3. Көкөністерді өлшемі мен пісу дәрежесіне қарай сұрыптау.
		3 разряд: 1. Түскен көкөністердің сапасын бақылау. 2. Стандарттарға сәйкес келетін шикізатты іріктеу. 3. Көкөністерді жуу мен тазалауға дайындау.
		Білімдер:
		2 разряд: 1. Тұздауға пайдаланылатын көкөніс түрлері. 2. Санитария және жеке гигиена негіздері. 3. Көкөністерді сұрыптау және іріктеу ережелері.
		3 разряд: 1. Көкөніс шикізатының сапасына қойылатын МемСТ талаптары. 2. Көкөністердің негізгі ақаулары мен бұзылу белгілері. 3. Көкөністерді тасымалдау және уақытша сақтау ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Көкөністерді тұздау және сақтау	Дағды 2: Жұмыс орыны мен құралдарды дайындау	Машықтар:
		2 разряд: 1. Жұмыс орнын және жабдықтарды дайындау. 2. Ыдыстар мен пышақтардың тазалығын тексеру. 3. Тұздау үшін ыдысты дайындау.
		3 разряд: 1. Аспаптардың жарамдылығын тексеру. 2. Тұздықтар дайындауға арналған ыдыс пен аппараттарды дайындау. 3. Жұмыс орнының санитарлық жағдайын бақылау.
		Білімдер:
		2 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Қарапайым аспаптардың арналуы. 3. Жуу және дезинфекциялау ережелері.
		3 разряд: 1. Жабдықтарды санитарлық өңдеу ережелері. 2. Ең қарапайым машиналар мен құрылғылардың құрылысы. 3. Ыдыс пен қаптамамен жұмыс істеу кезіндегі еңбек қауіпсіздігі талаптары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 1: Тұздықтарды дайындау және тұздау үдерісін жүргізу	Машықтар:	
		2 разряд: 1. Белгіленген рецептура бойынша тұздық дайындау. 2. Көкөністерді тұзбен себу немесе тұздықпен құю. 3. Ыдыстардың толтырылуын бақылау.	
		3 разряд: 1. Өртүрлі концентрациядағы тұздықтарды дайындау. 2. Ашыту және тұздау үдерісін бақылау. 3. Тұздықтың температурасы мен концентрациясын реттеу.	
		Білімдер: 2 разряд: 1. Тұздықтың құрамы мен арналуы. 2. Тұз бен судың мөлшерлеу нормалары. 3. Ыдысты толтыру ережелері. 3 разряд: 1. Ашыту және тұздау кезіндегі химиялық үдерістер. 2. Тұздықтардың концентрациясына қойылатын талаптар. 3. Тұздау кезіндегі санитарлық нормалар мен сапаны бақылау.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
	Дағды 2: Дайын өнімді бақылау, сақтау және дайындау	Машықтар:	
		2 разряд: 1. Сақтау кезінде ыдыстардың бүтіндігін тексеру. 2. Шебердің басшылығымен тұздықты төгу. 3. Өнімді қаптауға дайындау.	
		3 разряд: 1. Сақтау үдерісін және көкөністердің пісу дәрежесін бақылау. 2. Дайын өнімнің дәмін, иісін және тығыздығын тексеру. 3. Тұздалған өнімді сатуға дайындау.	
		Білімдер: 2 разряд: 1. Тұздалған көкөністерді сақтау ережелері. 2. Температуралық режимдер. 3. Санитарлық бақылау негіздері. 3 разряд: 1. Көкөністерді сақтау және пісірудің технологиялық режимдері. 2. Өнімнің дайындық дәрежесін анықтау әдістері. 3. Дайын тұздалған өнімдерге қойылатын ГОСТ және санитарлық нормалар талаптары.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Тәртіптілік Дәлдік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Тағам өнімдерін бақылаушы	
19. Кәсіптің карточкасы «Тағам өнімдері мен материалдарды даярлаушы»:			
Топтың коды:	7519-9		
Қызмет атауының коды:	7519-9-003		

Кәсіптің атауы:	Тағам өнімдері мен материалдарды даярлаушы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	2		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	48-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (48 -шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 15 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 28 қаңтарда № 22135 болып тіркелді. Параграф 125. Тамақ шикізаты мен материалдарын даярлаушы, 1 разряд		
	48-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (48 -шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 15 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 28 қаңтарда № 22135 болып тіркелді. Параграф 126. Тамақ шикізаты мен материалдарын даярлаушы, 2 разряд		
	48-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (48 -шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 25 қаңтардағы № 15 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 28 қаңтарда № 22135 болып тіркелді. Параграф 127. Тамақ шикізаты мен материалдарын даярлаушы, 3 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	қажет етілмейді		
Формалды емес және информталы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:			
Қызметтің негізгі мақсаты:	Жұмысшы азық-түлік шикізатын (ет, балық, көкөніс, астық, сүт және т.б.) қабылдау, сұрыптау, жуу, тазалау және алдын ала өңдеу бойынша операцияларды орындайды, сондай-ақ қаптау және көмекші материалдарды дайындайды.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Тағам шикізаттарын қабылдау және сұрыптау 2. Тағамдық шикізаттарды жуу және тазалау	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Қосымша және қаптауға арналған материалдарды дайындау	
Еңбек функциясы 1: Тағам шикізаттарын қабылдау және сұрыптау	Дағды 1: Шикізатты қабылдау және біріншілік бағалау	Машықтар:	
		1 разряд: 1. Шикізатты шебердің басшылығымен қабылдау. 2. Қаптаманың бүтіндігін тексеру. 3. Шикізатты сақтау аймағына жеткізу.	
		2 разряд: 1. Шикізатты түрі мен сапасына қарай сұрыптау. 2. Шикізаттың сыртқы түрі мен иісін тексеру. 3. Жарамсыз өнімдерді іріктеп алу.	
		3 разряд: 1. Шикізаттың сапа нормативтеріне сәйкестігін бақылау. 2. Жаңалығын көзбен бағалау. 3. Түскен шикізаттың есебін жүргізу.	

		<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Санитария және жеке гигиена негіздері. 2. Азық-түлік шикізатының түрлері. 3. Өнімді қабылдау ережелері.</p> <p>2 разряд: 1. Азық-түлік шикізатының сапасына қойылатын талаптар. 2. Сұрыптау негіздері. 3. Қабылдау кезіндегі температуралық режимдер.</p> <p>3 разряд: 1. Органолептикалық бағалау әдістері. 2. Шикізаттың негізгі ақаулары. 3. МемСт және СанЕМН нормативтері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	<p>Дағды 2: Жұмыс орыны мен ыдыстарды дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Жұмыс орнын дайындау. 2. Жабдықтар мен аспаптарды жинап, жуу. 3. Қарапайым ыдысты дайындау.</p> <p>2 разряд: 1. Жабдықтардың тазалығын тексеру. 2. Шикізатты сақтауға арналған сыйымдылықтарды дайындау. 3. Жұмыс беттерін дезинфекциялау.</p> <p>3 разряд: 1. Жұмыс орнының санитарлық жағдайын бақылау. 2. Жабдықтардың жарамдылығын тексеру. 3. Әртүрлі шикізат түрлеріне арналған аспаптарды дайындау.</p> <p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Қарапайым аспаптардың арналуы. 3. Жинау ережелері.</p> <p>2 разряд: 1. Дезинфекциялау әдістері. 2. Жуу құралдарымен қауіпсіз жұмыс істеу ережелері. 3. Жабдықтарға қойылатын санитарлық талаптар.</p> <p>3 разряд: 1. Жұмыс орындарын дайындауға қойылатын технологиялық талаптар. 2. Санитарлық жағдайды бақылау әдістері. 3. Еңбекті қорғау негіздері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Тағамдық шикізаттарды жуу және тазалау		

<p>Дағды 1: Ет және балық шикізатын тазалау және бөлшектеу</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Ет немесе балық бетіндегі ластануды тазалау. 2. Шебердің басшылығымен бөлшектеуге көмектесу. 3. Жұмыс орнын таза ұстау.</p> <p>2 разряд: 1. Қарапайым бөлшектеу жұмыстарын орындау (сүйектерді, қабықтарды бөлу). 2. Бөлшектелген шикізатты жуу. 3. Тазаланған шикізатты ыдысқа салу.</p> <p>3 разряд: 1. Ет және балық тазалау жабдықтарында жұмыс істеу. 2. Бөлшектеу сапасын бақылау. 3. Өңделген шикізаттың массасы мен бүтіндігін тексеру.</p> <p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Ет және балық шикізатының түрлері. 2. Пышақпен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік ережелері. 3. Санитарлық талаптар.</p> <p>2 разряд: 1. Бөлшектеудің негізгі тәсілдері. 2. Жабдықтарды жуу ережелері. 3. Сақтау температуралық режимдері.</p> <p>3 разряд: 1. Ет пен балықты бастапқы өңдеу технологиясы. 2. Бөлшектеу сапасын анықтау әдістері. 3. Ет және балық шикізатына қойылатын ГОСТ талаптары.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Дағды 2: Көкөністерді, жемістерді және көкті жуу және тазалау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Өнімдерді жуу және тазалау ережелері. 2. Температуралық режимдер. 3. Санитарлық нормалар.</p> <p>2 разряд: 1. Көкөніс жуу машиналарының құрылысы және жұмыс істеу ережелері. 2. Суды және сүзгілерді ауыстыру тәртібі. 3. Айқас ластанудың алдын алу талаптары.</p> <p>3 разряд: 1. Жуу сапасын бақылау әдістері. 2. HACCP санитарлық стандарттары. 3. Өртүрлі шикізат түрлерін өңдеу ережелері.</p>

		<p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Қағазды, қаптарды, жәшіктерді ашып, дайындау. 2. Қаптаманың бүтіндігін тексеру. 3. Материалдарды жұмыс орнында реттеп қою.</p> <p>2 разряд: 1. Шикізатты қаптауға арналған ыдысты дайындау. 2. Қаптау материалдарының сапасын тексеру. 3. Жұмыс кезінде тазалықты сақтау.</p> <p>3 разряд: 1. Қаптау материалдарының қорын бақылау. 2. Қаптаманың санитарлық нормаларға сәйкестігін тексеру. 3. Материалдарды тиімді пайдалануын қамтамасыз ету.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Қосымша еңбек функциясы 1: Қосымша және қаптауға арналған материалдарды дайындау</p>	<p>Дағды 1: Қаптауға арналған материалдарды дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1 разряд: 1. Қағазды, қаптарды, жәшіктерді ашып, дайындау. 2. Қаптаманың бүтіндігін тексеру. 3. Материалдарды жұмыс орнында реттеп қою.</p> <p>2 разряд: 1. Шикізатты қаптауға арналған ыдысты дайындау. 2. Қаптау материалдарының сапасын тексеру. 3. Жұмыс кезінде тазалықты сақтау.</p> <p>3 разряд: 1. Қаптау материалдарының қорын бақылау. 2. Қаптаманың санитарлық нормаларға сәйкестігін тексеру. 3. Материалдарды тиімді пайдалануын қамтамасыз ету.</p> <p>Білімдер:</p> <p>1 разряд: 1. Қаптау материалдарының түрлері. 2. Санитария негіздері. 3. Ыдысты сақтау ережелері.</p> <p>2 разряд: 1. Қаптау материалдарын пайдалану нормалары. 2. Маркировка және есепке алу ережелері. 3. Ыдысқа қойылатын санитарлық талаптар.</p> <p>3 разряд: 1. Қаптау материалдарына арналған МемСт талаптары. 2. Қаптаманың сапасын бақылау әдістері. 3. Ыдыспен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік ережелері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 2: Көмекші материалдар мен жуу құралдарын дайындау	Машықтар:	
		1 разряд: 1. Шебердің нұсқауы бойынша жуу ерітінділерін дайындау. 2. Бактарды сумен толтыру. 3. Аспаптардың тазалығын сақтау.	
		2 разряд: 1. Жуу құралдарын нормаларға сәйкес мөлшерлеу. 2. Ерітінділердің концентрациясын тексеру. 3. Уақытылы ауыстыруды қамтамасыз ету.	
		3 разряд: 1. Жуу құралдарын дұрыс пайдалануды бақылау. 2. Қолданылған мөлшерді есепке алу. 3. Аспаптардың санитарлық жағдайын тексеру.	
		Білімдер:	
		1 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Жуу құралдарының түрлері. 3. Қауіпсіз пайдалану ережелері.	
		2 разряд: 1. Жуу ерітінділерін дайындау әдістері. 2. Концентрация нормалары. 3. Санитарлық талаптар.	
		3 разряд: 1. Концентрация мен шығынды бақылау әдістері. 2. НАССР халықаралық санитарлық стандарттары. 3. Қалдықтарды қауіпсіз жою ережелері.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Шыдамдылық Аналитикалық ойлау		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	3	Көкөністерді тұздаушы	
	3	Тағамдық шикізаттарды өзірлеуші	

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

20. Мемлекеттік органның атауы:

Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрлігі

Орындаушы:

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

21. 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:

Тастанбекова Зульфира Женисовна, +7 (701) 313 11 57, tastanbekovaz@mail.ru

22. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес: 5, 04.12.2024 г.

23. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: 24.10.2025 г.

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

25. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 2, 2024 г.

26. Бағдарлы қайта қарау күні: 01.12.2028 г.