

Кәсіптік стандарт: «Сусындар өндірісі»

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолданылу аясы: «Сусындар өндірісі» кәсіби стандарты сусындар өндірісімен айналысатын қызметкерлердің біліктілігіне қойылатын талаптарды белгілейді. Бұл стандарт сусындарды әзірлеумен, өндірумен, буып-түюмен, сақтаумен және сатумен айналысатын ұйымдар мен кәсіпорындарда қолданылады, тамақ өнеркәсібі ұйымдарында, сондай-ақ сусындарды таратумен және сатумен айналысатын ұйымдарда кеңінен қолданылады.

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

1) Купаждау – жартылай өнімді алу үшін рецептурада көзделген шикізат пен ингредиенттерді араластырудың технологиялық операциясы.

2) Дезинфекция – химиялық заттарды қолдана отырып, патогендік микрофлораны жою мақсатында жүргізілетін іс-шаралар.

3) СанЕмН – денсаулық пен қалыпты өмірді сақтау мақсатында адам үшін қауіпсіз және зиянсыз сипаттамалар мен талаптары бар мемлекеттік заңға тәуелді нормативтік құқықтық акт

4) Білім – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи

5) Дағды – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком

6) Қабілет – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи

7) Құзырет – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию

8) Мамандық – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения

9) Кәсіби біліктілік – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии

10) Кәсіби стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) неформального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности

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

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: Сусындар өндірісі

5. Кәсіптік стандарттың коды: С11070136

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

С Өңдеу өнеркәсібі

11 Сусындарды өндіру

11.0 Сусындар өндіру

11.07 Алкогольсіз сусындарды, минералды суларды және басқа да бөтелкелерге құйылатын сусындарды өндіру

11.07.0 Алкогольсіз сусындарды, минералды суларды және басқа да бөтелкелерге құйылатын сусындарды өндіру

7. Кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: Сусындар өндірісімен айналысатын кәсіптер бойынша қызмет. Сусындарға суды қолдана отырып, табиғи шикізат пен концентраттардан өндірілетін алкогольсіз тауарлар жатады; газдалған және газдалмаған түрде шығарылуы мүмкін.

8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

1) Төсеуші-қаптаушы - 2 СБШ-нің деңгейі

2) Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы - 3 СБШ-нің деңгейі

3) Микробиолог, сапаны бақылау - 4 СБШ-нің деңгейі

4) Цех мастері (өңдеу өнеркәсібі) - 4 СБШ-нің деңгейі

7) Бас директор - 7 СБШ-нің деңгейі

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

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

9. Кәсіптің карточкасы «Төсеуші-қаптаушы»:			
Топтың коды:	9321-0		
Қызмет атауының коды:	9321-0-005		
Кәсіптің атауы:	Төсеуші-қаптаушы		
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. Параграф 216. Орау-буып-түю машиналарының машинисі 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. Параграф 217. Орау-буып-түю машиналарының машинисі 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 218. Орау-буып-түю машиналарының машинисі 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 219. Орау-буып-түю машиналарының машинисі 5-разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
	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:	Дайын өнімді төсеу және өндірілген өнімнің партиялық нөмірлерін беру.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Жабдықты жұмысқа дайындау 2. Сусындарды құю және қаптау процесін жүргізу	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Жабдықты техникалық қызмет көрсету және жөндеу	
Еңбек функциясы 1: Жабдықты жұмысқа дайындау			

<p>Дағды 1: Қаптама материалдары мен ыдыстарды дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд: 1. Келіп түскен ыдыс пен пленканың сапасын тексеру. 2. Материалдарды машиналардың бункерлері мен магазиндеріне жүктеу. 3. Жапсырмалар мен таңбалау ленталарын дайындау.</p> <p>3-разряд: 1. Қаптама материалдарының өлшемдері мен сапасының сәйкестігін бақылау. 2. Пленка мен қағаздың тартылуын реттеу. 3. Қаптама материалдарының үздіксіз берілуін қамтамасыз ету.</p> <p>4-разряд: 1. Қаптама ыдысын қоймалау жағдайын бақылау. 2. Қаптама материалдарының ақауларын анықтау. 3. Рулондарды ауыстыруды және берілісті түзетуді ұйымдастыру.</p> <p>5-разряд: 1. Материалдардың сапасы мен техникалық талаптарға сәйкестігін талдау. 2. Қаптама ыдысының шығынын оңтайландыру. 3. Пайдаланылған материалдардың есебін жүргізу.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2 разряд: 1. Қаптама материалдарының түрлері және олардың мақсаты. 2. Маркировка мен этикеткалаудың ережелері. 3. Тараның сапасына қойылатын талаптар.</p> <p>3 разряд: 1. Қаптама материалдарына арналған стандарттар. 2. Пленканы беруді реттеу ережелері. 3. Тара мен пленка материалдарын сақтау негіздері.</p> <p>4 разряд: 1. Қаптама материалдарының сапасын бақылау әдістері. 2. Тараны жұмсау және есептен шығару нормалары. 3. Қаптаманы сақтау шарттары.</p> <p>5 разряд: 1. Қаптама материалдарының заманауи түрлері. 2. Қаптаманы жұмсауды оңтайландыру әдістері. 3. Тараны көдеге жаратуға қойылатын экологиялық талаптар.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>

<p>Дағды 2: Қаптау-орау машиналарын дайындау және реттеу</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2 разряд: 1. Машиналарды іске қосар алдындағы сыртқы тексеруді орындау. 2. Қаптау желісінің тораптары мен элементтерінің жарамдылығын тексеру. 3. Жұмысқа қарапайым құралдар мен қосалқы материалдарды дайындау.</p> <p>3 разряд: 1. Қаптау материалын беру реттеуін орындау. 2. Автоматика мен датчиктердің дайындық жағдайын бақылау. 3. Майлау материалдарын дайындап, оларды қолдану.</p> <p>4 разряд: 1. Ауысым басталар алдындағы жабдықты кешенді реттеу жұмыстарын орындау. 2. Дозалау құрылғыларының жұмысын тексеру. 3. Машиналардың температуралық және жылдамдық режимдерін реттеу.</p> <p>5 разряд: 1. Жабдықты толық диагностикалауды жүргізу және ақауларды анықтау. 2. Қаптау автоматтарының күрделі тораптарын реттеу. 3. Желінің бағдарламалық қамтамасыз ету жұмысына түзетулер енгізу.</p>
	<p>Білімдер:</p> <p>2 разряд: 1. Қаптау машиналарының негізгі құрылғылары мен тораптары. 2. Жабдықты қауіпсіз іске қосу ережелері. 3. Құралдар мен аспаптардың тағайындалуы.</p> <p>3 разряд: 1. Қаптау автоматтарының жұмыс принциптері. 2. Электртехника және автоматика негіздері. 3. Жабдықты майлау және күтіп ұстау ережелері.</p> <p>4 разряд: 1. Орау-салу желілерінің техникалық сипаттамалары. 2. Дозалау мен қыздыру режимдерін реттеу тәсілдері. 3. Наладка жұмыстарын жүргізу ережелері.</p> <p>5 разряд: 1. Диагностика және ақауларды іздестіру негіздері. 2. Қаптау желілерінің бағдарламалық қамтамасыз етуі. 3. Жабдықты техникалық қызмет көрсетудің заманауи әдістері.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>

Еңбек функциясы 2:
Сусындарды құю және қаптау процесін жүргізу

Дағды 1:
Құйылған өнімдердің
сапасын бақылау

Машықтар:

2-разряд:

1. Қаптаманың бүтіндігін тексеру.
2. Ақаулы өнімді іріктеу.
3. Дайын өнімді сұрыптау.

3-разряд:

1. Құйылған сусынның массасын немесе көлемін өлшеу.
2. Тығындау сапасын тексеру.
3. Брак есебін жүргізу.

4-разряд:

1. Өнім сапасын үдеріс барысында бақылауды ұйымдастыру.
2. Анықталған сәйкессіздіктер бойынша есептер жасау.
3. Брақтың пайда болу себептерін жою.

5-разряд:

1. Сапаны бақылау нәтижелерін талдау.
2. Брак деңгейін төмендету бойынша іс-шараларды әзірлеу.
3. Қаптау үдерісіне HACCP жүйесін енгізу.

Білімдер:

2-разряд:

1. Өнімді қабылдау және сұрыптау ережелері.
2. Қаптаманың ақау түрлері.
3. Санитария негіздері.

3-разряд:

1. Сусындардың көлемі мен массасын өлшеу әдістері.
2. Қаптаманың герметикалығы бойынша талаптар.
3. Брак есебін жүргізу ережелері.

4-разряд:

1. Сусын сапасына қатысты нормативтік құжаттар.
2. Брак себептерін талдау әдістері.
3. Қаптама ақауларын жою тәсілдері.

5-разряд:

1. HACCP жүйесі және сапа стандарттары.
2. Сапаны статистикалық бақылау әдістері.
3. Сусындардың қауіпсіздігіне қойылатын халықаралық талаптар.

Дағдыны тану мүмкіндігі:

қажет етілмейді

<p>Дағды 2: Технологиялық жүйені басқару</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд: 1. Нұсқаулық бойынша машиналарды қосу және тоқтату. 2. Бөтелкелер мен банкалардың біркелкі берілуін бақылау. 3. Қаптаманың көзге көрінетін ақауларын жою.</p> <p>3-разряд: 1. Дозалау құрылғыларының жұмысын бақылау. 2. Қаптау қарқынын белгіленген деңгейде ұстап тұру. 3. Дайын өнімнің саны туралы қарапайым есеп жүргізу.</p> <p>4-разряд: 1. Технологиялық процестің тұрақтылығын қамтамасыз ету. 2. Температура, қысым, дозалау параметрлерін бақылау. 3. Ұсақ ақауларды дер кезінде анықтау және жою.</p> <p>5-разряд: 1. Құю және қаптау автоматтандырылған желілерін басқару. 2. Тиімділікті арттыру үшін жұмыс режиміне өзгерістер енгізу. 3. Өндірістік деректерді талдау.</p>	<p>Білімдер:</p> <p>2-разряд: 1. Қаптау машиналарын пайдалану негізгі ережелері. 2. Сусын түрлері және оларды құю ерекшеліктері. 3. Жабдықпен жұмыс істеу кезіндегі еңбек қорғау негіздері.</p> <p>3-разряд: 1. Қаптаманы дозалау және герметизациялау принциптері. 2. Ауысымдық құжаттаманы жүргізу ережелері. 3. Өнім сапасын көзбен бақылау әдістері.</p> <p>4-разряд: 1. Сусындарды қаптау технологиялық параметрлері. 2. Жабдық өнімділігін реттеу әдістері. 3. Желіге санитарлық өңдеу жүргізу ережелері.</p> <p>5-разряд: 1. Желі жұмысының автоматтандырылған басқару жүйелері. 2. Өндірістік процесті талдау әдістері. 3. Сусындарды қаптаудың заманауи технологиялары.</p>
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Қосымша еңбек функциясы 1: Жабдықты техникалық қызмет көрсету және жөндеу</p>		

<p>Дағды 1: Жабдықты ағымдағы күту</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд: 1. Машиналарды өнім қалдықтарынан тазарту. 2. Қарапайым тораптарға майлау жұмыстарын жүргізу. 3. Жұмыс орнын ауысымға дайындау.</p> <p>3-разряд: 1. Шығын материалдарын ауыстыру. 2. Салқындатқыштар мен компрессорлардың жұмысын бақылау. 3. Профилактикалық тексеру жүргізу.</p> <p>4-разряд: 1. Нұсқаулыққа сәйкес тораптар мен бөлшектерді ауыстыру. 2. Қарапайым ақауларды жою. 3. Жөндеуге өтінім жасау.</p> <p>5-разряд: 1. Күрделі ақауларды диагностикалау және жою. 2. Профилактикалық жөндеу жұмыстарын жүргізу. 3. Жабдықты жаңғыртуға қатысу.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2-разряд: 1. Жабдықты санитарлық өңдеу ережелері. 2. Машиналарды майлау бойынша нұсқаулықтар. 3. Еңбекті қорғау талаптары.</p> <p>3-разряд: 1. Компрессорлар мен салқындатқыштардың жұмыс сызбалары. 2. Профилактикалық тексеру әдістері. 3. Шығын материалдарын ауыстыру ережелері.</p> <p>4-разряд: 1. Ұсақ ақауларды жою әдістері. 2. Жөндеуге өтінім жасау ережелері. 3. Орау машиналары механикасының негіздері.</p> <p>5-разряд: 1. Жабдықты диагностикалаудың заманауи әдістері. 2. Жоспарлы жөндеуді жүргізу ережелері. 3. Машиналардың жұмысын жаңғырту және оңтайландыру негіздері.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>

	Дағды 2: Жөндеу қызметімен байланыс	Машықтар:	
		2-разряд: 1. Ақаулар туралы шеберге хабарлау. 2. Ақаулар мен іркілістер жөніндегі ақпаратты жеткізу. 3. Жабдықты тексеруге дайындау.	
		3-разряд: 1. Жөндеуге өтінімдерді рәсімдеу. 2. Жабдықтың тоқтап тұру уақытын тіркеу. 3. Ақауларды жою мерзімдерін бақылау.	
		4-разряд: 1. Жөндеуден кейін жабдықты қабылдауға қатысу. 2. Қалпына келтірілген тораптардың жұмысын тексеру. 3. Техникалық жағдай журналына жазбалар жүргізу.	
		5-разряд: 1. Жөндеу қызметтерімен өзара әрекеттесуді ұйымдастыру. 2. Жүргізілген жөндеу жұмыстарының сапасын бақылау. 3. Қызмет көрсету кестелерін әзірлеуге қатысу.	
		Білімдер:	
		2-разряд: 1. Ақаулар туралы ақпаратты беру ережелері. 2. Өндірістік тәртіп негіздері. 3. Жөндеу персоналының міндеттері.	
		3-разряд: 1. Жөндеуге өтінім нысандары. 2. Тоқтап тұруды есепке алу әдістері. 3. Жөндеу қызметтерімен өзара әрекет ету ережелері.	
		4-разряд: 1. Жөндеуден кейін жабдықты тексеру әдістері. 2. Есепке алу журналдарын жүргізу ережелері. 3. Машиналардың техникалық жағдайы үшін персоналдың жауапкершілігі.	
		5-разряд: 1. Жөндеуді жоспарлау негіздері. 2. Қызмет көрсетуді есепке алудың заманауи жүйелері. 3. Жөндеу жұмыстарының сапасын бақылау әдістері.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Бейімділік Жауапкершілік Ұқыптылық		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	3	Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы	
10. Кәсіптің карточкасы «Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы»:			
Топтың коды:	7239-2		
Қызмет атауының коды:	7239-2-017		
Кәсіптің атауы:	Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
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 76. Тамақ өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 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 77. Тамақ өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 4-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 78. Тамақ өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 5-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 79. Тамақ өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 6-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 80. Тамақ өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы, 7-разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Жұмыс өтілі талап емес		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	7239-2-032 - Технологиялық жабдықтарды жөндеуші		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Арнайы технологиялық жабдықты баптау, жөндеу және пайдалану.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Жабдықты жұмысқа дайындау 2. Жабдықтың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету 3. Өндірістік процесстерді оңтайландыру	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Жабдықты жұмысқа дайындау			

Дағды 1:
Жабдықты қосар алдында
баптау

Машықтар:

3 разряд.

1. Жабдықтың жағдайын сырттай тексеруді орындау.
2. Нұсқаулыққа сәйкес механизмдерді қарапайым реттеу.
3. Жұмыс орнын және құрал-саймандарды дайындау.

4 разряд.

1. Технологиялық карталарға сәйкес жабдықтың тораптары мен агрегаттарын реттеу.
2. Жекелеген механизмдердің жұмысын бос жүріс режимінде тексеру.
3. Наладка процесінде ұсақ реттеулер жүргізу.

5 разряд.

1. Жабдықты технологиялық параметрлер бойынша толық реттеу.
2. Жабдықтың барлық жүйелерінің өзара әрекетін тексеру.
3. Сынақтық іске қосу кезінде ауытқуларды анықтап, жою.

6 разряд.

1. Әр түрлі сусын түрлеріне арналған жабдықты кешенді наладкадан өткізу.
2. Автоматты бақылау және беру жүйелерін реттеу.
3. Наладканың режимдік карталарын өзірлеу.

7 разряд.

1. Компьютерлік басқаруы бар жабдықты жоғары технологиялық наладкадан өткізу.
2. Автоматты реттеу бағдарламаларына түзетулер енгізу.
3. Жабдықты наладкадан өткізу және пайдалануға енгізу жұмыстарын басқару.

	<p>Білімдер:</p> <p>3 разряд. 1. Сусын өндіру жабдықтарының құрылымы мен жұмысының негіздері. 2. Пайдалану және еңбек қауіпсіздігі бойынша нұсқаулықтар. 3. Сусындар өндірісінің технологиялық процесінің негіздері.</p> <p>4 разряд. 1. Механизмдерді реттеу және баптау принциптері. 2. Жабдық ақауларының түрлері және оларды жою тәсілдері. 3. Өндірістегі санитария мен гигиенаға қойылатын талаптар.</p> <p>5 разряд. 1. Жабдық тораптары мен агрегаттарының өзара әрекет ету сұлбалары. 2. Наладкадан кейінгі тексеру және сынау әдістері. 3. Технологиялық процестің нормативтік параметрлері.</p> <p>6 разряд. 1. Параметрлерді автоматтандырылған бақылау принциптері. 2. Әртүрлі сусындарға арналған жабдықты наладка жасаудың технологиялық ерекшеліктері. 3. Наладка режимдерін құжаттандыру әдістері.</p> <p>7 разряд. 1. Жабдықты басқарудың заманауи жүйелері. 2. Автоматты наладкаға арналған бағдарламалық қамтамасыз ету. 3. Өндірістік процестерді оңтайландыру әдістемелері.</p>
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қадет етілмейді
<p>Дағды 2: Өндірістік циклға жабдықтың дайындығын тексеру</p>	<p>Машықтар:</p> <p>3 разряд. 1. Майлау және салқындатқыш сұйықтықтардың болуын тексеру. 2. Бекітпелердің дұрыстығына көз жеткізу. 3. Ақаулар туралы мастерге хабарлау.</p> <p>4 разряд. 1. Жабдықты іске қосу барысын бақылау. 2. Қарапайым ақауларды жою. 3. Тексеру нәтижелері туралы баяндау.</p> <p>5 разряд. 1. Режимдердің нормативтерге сәйкестігін тексеру. 2. Көмекші жүйелердің дайындалуын бақылау. 3. Ұсақ бұзылуларды өз бетінше жою.</p> <p>6 разряд. 1. Басқару жүйелерін кешенді тексеру. 2. Датчиктер мен дабыл жүйесін баптау. 3. Ауысымда жабдықты дайындауды басқару.</p> <p>7 разряд. 1. Жоғары технологиялық тораптардың диагностикасын жүргізу. 2. Дайындықты тексеру бойынша нұсқаулықтар әзірлеу. 3. Жабдықты жұмысқа қабылдау жөніндегі комиссияны басқару.</p>

		<p>Білімдер:</p> <p>3 разряд. 1. Жабдықты жұмысқа дейін тексеру ережелері. 2. Қалыпты жұмыстың негізгі параметрлері. 3. Қарапайым ақаулар түрлері.</p> <p>4 разряд. 1. Жабдықты іске қосу әдістері. 2. Ұсақ ақауларды жою тәсілдері. 3. Көмекші жүйелердің құрылымы.</p> <p>5 разряд. 1. Жабдықтың жұмыс істеуінің нормативтік параметрлері. 2. Жағдайын бақылау әдістері. 3. Тораптарды диагностикалаудың негіздері.</p> <p>6 разряд. 1. Қорғаудың автоматты жүйелерінің жұмыс қағидалары. 2. Датчиктерді тексеру әдістері. 3. Тексеру құжаттамасына қойылатын талаптар.</p> <p>7 разряд. 1. Заманауи диагностика әдістері. 2. Жабдықты қабылдау стандарттары. 3. Тексеру бойынша нұсқаулықтар әзірлеу ережелері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Жабдықтың үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету	Дағды 1: Техникалық жай-күйін бақылау	<p>Машықтар:</p> <p>3 разряд. 1. Қарапайым ақауларды анықтау. 2. Ақаулар туралы мастерге хабарлау. 3. Жабдықтың тазалығын сақтау.</p> <p>4 разряд. 1. Ұсақ ақауларды жою. 2. Майлау және реттеу жұмыстарын жүргізу. 3. Қарапайым бөлшектерді ауыстыру.</p> <p>5 разряд. 1. Істен шығу себептерін анықтау. 2. Негізгі тораптарды жөндеу. 3. Параметрлердің қалпына келуін бақылау.</p> <p>6 разряд. 1. Күрделі ақауларға диагностика жүргізу. 2. Жабдық агрегаттарын жөндеу. 3. Жабдықтың сенімділігін арттыру.</p> <p>7 разряд. 1. Жөндеу және жаңғырту жұмыстарына басшылық жасау. 2. Жаңа диагностика әдістерін қолдану. 3. Тозу себептерін талдау және шешімдер әзірлеу.</p>

	<p>Білімдер:</p> <p>3 разряд. 1. Жабдықты күтіп ұстаудың негіздері. 2. Қарапайым ақаулар. 3. Қауіпсіз пайдаланудың ережелері.</p> <p>4 разряд. 1. Алдын алу қызметінің түрлері. 2. Ақауларды жою тәсілдері. 3. Қарапайым механизмдердің құрылысы.</p> <p>5 разряд. 1. Диагностика әдістері. 2. Бұзылу себептері және оларды жою. 3. Жұмыс технологиялық параметрлері.</p> <p>6 разряд. 1. Қазіргі заманғы диагностика әдістері. 2. Бөлшектердің тозу себептері. 3. Сенімділікті арттыру әдістері.</p> <p>7 разряд. 1. ЖӨЖ (жоспарлы-алдын алу жөндеу) жүйелері. 2. Диагностиканың жаңа технологиялары. 3. Жаңғырту әдістері.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Дағды 2: Жоспарлы профилактикалық жұмыстарды жүргізу</p>	<p>Машықтар:</p> <p>3 разряд. 1. Жабдықты тазалау және майлау жұмыстарын орындау. 2. Қарапайым тораптардың жағдайын тексеру. 3. Жөндеудің қажеттілігі туралы хабарлау.</p> <p>4 разряд. 1. Тозған бөлшектерді ауыстыру. 2. Алдын алу реттеуін жүргізу. 3. Қызмет көрсету журналын толтыру.</p> <p>5 разряд. 1. Ауысымдағы профилактиканы жоспарлау. 2. Тораптардың орташа жөндеуін жүргізу. 3. Жұмыстардың орындалуын бақылау.</p> <p>6 разряд. 1. Техникалық қызмет көрсету кестелерін әзірлеу. 2. Жоспарлы жөндеулердің орындалуын бақылау. 3. Профилактика нәтижелерін талдау.</p> <p>7 разряд. 1. ЖӨЖ (жоспарлы-алдын алу жөндеу) жүйесін басқару. 2. ТО кестелерін оңтайландыру. 3. Қызмет көрсетудің жаңа технологияларын енгізу.</p>

		<p>Білімдер:</p> <p>3 разряд. 1. Профилактикалық күтімнің негіздері. 2. Майлау ережелері. 3. Жабдықты қарау мерзімдері.</p> <p>4 разряд. 1. Жоспарлы профилактика түрлері. 2. Бөлшектерді ауыстыру тәсілдері. 3. ТО (техникалық қызмет көрсету) құжаттамасын жүргізу.</p> <p>5 разряд. 1. Профилактиканы жоспарлау әдістері. 2. Жөндеу нормативтері. 3. ТО сапасын бақылау негіздері.</p> <p>6 разряд. 1. ТО-ны талдаудың заманауи әдістері. 2. Жөндеуді жоспарлау құжаттары. 3. Агрегаттардың жұмысын бақылау тәсілдері.</p> <p>7 разряд. 1. ТО басқару жүйелері. 2. ЖӨЖ (жоспарлы-алдын алу жөндеу) жаңа технологиялары. 3. Жөндеуді оңтайландыру әдістемелері.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 3: Өндірістік процесстерді оңтайландыру	Дағды 1: Жабдықтың жұмыс режимдерін жетілдіру	<p>Машықтар:</p> <p>3 разряд. 1. Дайын режимдік карталар бойынша жұмыс істеу. 2. Шебердің нұсқауы бойынша түзетулер енгізу. 3. Жабдықтың параметрлерін бақылау.</p> <p>4 разряд. 1. Режимдерге ұсақ өзгерістер енгізу. 2. Беру жылдамдығын реттеу. 3. Параметрлердің тұрақтылығын бағалау.</p> <p>5 разряд. 1. Параметрлерді өздігінен түзету. 2. Есептер құрастыру. 3. Режимдердің тиімділігін бағалау.</p> <p>6 разряд. 1. Оңтайлы режимдерді әзірлеу. 2. Энергия шығындарын азайту. 3. Персоналға ұсыныстар дайындау.</p> <p>7 разряд. 1. Жаңа технологияларды ескере отырып процестерді оңтайландыру. 2. Инновацияларды енгізуді басқару. 3. Өндірістік көрсеткіштерді талдау.</p>

	<p>Білімдер:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Үдерістің негізгі параметрлері. 2. Жұмыс бойынша нұсқаулықтар. 3. Еңбек қауіпсіздігінің негіздері. <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімділіктің нормативтері. 2. Параметрлерді бақылау әдістері. 3. Өнім сапасына қойылатын талаптар. <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тиімділікті талдау қағидаттары. 2. Есептілік әдістері. 3. Сапаның технологиялық параметрлері. <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Үдерістерді оңтайландыру әдістері. 2. Энергия үнемдеудің экономикасы. 3. Пайдалану бойынша нормативтік құжаттар. <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инновациялық технологиялар. 2. Тиімділікті талдау әдістері. 3. Сапаны арттыру стратегиялары.
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Дағды 2: Өндірістік жабдықтарды жаңартуға қатысу</p>	<p>Машықтар:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тораптарды бөлшектеу кезінде шебердің нұсқауларын орындау. 2. Құралдар мен материалдарды дайындау. 3. Жабдықты сынақтан өткізуге қатысу. <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жаңа жабдықты орнатуға көмектесу. 2. Қарапайым монтаждау операцияларын орындау. 3. Модернизациядан кейінгі жұмыстың тұрақтылығын бақылау. <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жекелеген тораптарды ауыстыру. 2. Модернизациядан кейінгі жұмысты сынақтан өткізу. 3. Сынақ нәтижелерін құжаттау. <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Модернизация бойынша ұсыныстар әзірлеу. 2. Жаңа тораптарды енгізуді бақылау. 3. Модернизацияның тиімділігін талдау. <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Модернизациялау процестеріне жетекшілік ету. 2. Жаңа технологиялар мен басқару жүйелерін енгізу. 3. Модернизацияланған жабдықты пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарды әзірлеу.

		Білімдер:	
		<p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықты модернизациялаудың негіздері. 2. Бөлшектеу кезіндегі қауіпсіздік ережелері. 3. Қарапайым тораптардың түрлері. <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Монтаждаудың негіздері. 2. Модернизациядан кейін тексеру тәсілдері. 3. Сынақтарға қойылатын талаптар. <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықты сынақтан өткізу әдістері. 2. Модернизациялау құжаттамасы. 3. Техникалық бақылаудың негіздері. <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Модернизацияның заманауи бағыттары. 2. Жаңа тораптарды енгізу қағидаттары. 3. Тиімділікті талдау әдістері. <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Басқарудың жаңа технологиялары. 2. Модернизация стандарттары. 3. Пайдалану нұсқаулықтарын әзірлеу. 	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Шыдамдылық Командада жұмыс істей білу		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Ағынды-автоматты желі операторы	
	2	Төсеуші-қаптаушы	
11. Кәсіптің карточкасы «Микробиолог, сапаны бақылау»:			
Топтың коды:	2131-5		
Қызмет атауының коды:	2131-5-009		
Кәсіптің атауы:	Микробиолог, сапаны бақылау		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4		
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 бастығы (өндірісті бақылау бойынша)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Кадрларды даярлаудың тиісті бағыты бойынша білім немесе техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі (орта арнаулы, орта кәсіптік) білім тиісті мамандық (біліктілік) бойынша, еңбек өтіліне қойылатын талаптарсыз.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		

Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	2131-5-003 - Инженер-микробиолог 8132-1-041 - Микробиолог-зертханашы	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Материалдарға, шикізатқа, өндірістік жабдықтарға және дайын өнімге микробиологиялық бақылау жүргізу	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өндірісті микробиологиялық бақылау. 2. Сусындардың сапасына микробиологиялық бақылау жүргізу
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Өндірісті микробиологиялық бақылау.	Дағды 1: Барлық кезеңдердегі өндірістің микробиологиялық жағдайын бақылау.	Машықтар:
		1. Микроорганизмдермен және олардың тіршілік ету өнімдерімен жұмыстарды орындау. 2. Егіс жұмыстарын жүргізу және микробиологиялық талдау нәтижелерін оқу. 3. Микробиологиялық көрсеткіштердің технологиялық процестің талаптарынан ауытқу себептерін зерттеу. 4. Зертханалық есептілікті жасау.
		Білімдер:
		1. Зертханалық жабдық, бақылау-өлшеу аппаратурасы, оны пайдалану және баптау қағидалары. 2. Өлшеулерге, сынақтарға және зерттеудің басқа түрлеріне талдау жүргізу әдістері. 3. Талдау сапасын стандарттау және бақылау. 4. Жартылай фабрикаттарды бақылау кезіндегі микробиологиялық әдістер және дайын өнім. 5. Органолептикалық талдау (бракераж) 6. Технологиялық және санитарлық-техникалық тамақ зертханалары жүзеге асыратын бақылау.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Еңбек функциясы 2: Сусындардың сапасына микробиологиялық бақылау жүргізу	Дағды 2: Еңбек қауіпсіздігі, өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі ережелері мен нормаларын сақтау	Машықтар:
		1. Өндіріс стандарттарының талаптарын сақтау және орындау. 2. Еңбекті ұтымды ұйымдастыру әдістерін қолдану. 3. Жұмыс орнында еңбек қауіпсіздігі мен өрт қауіпсіздігі нормаларын сақтау және орындау.
		Білімдер:
		1. Өндірісте орындалатын жұмыстардың сапасына және еңбекті ұйымдастыруға қойылатын талаптар. 2. Өндірісте қолданылатын санитарлық нормалар мен ережелер. 3. Қауіпсіз еңбек тәсілдері және өрт қауіпсіздігі.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Еңбек функциясы 2: Сусындардың сапасына микробиологиялық бақылау жүргізу	Дағды 1: Микробиологиялық зерттеулер үшін сынамаларды іріктеу және дайындау	Машықтар:
		1. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сынамаларын белгіленген әдістемелерге сәйкес іріктеу. 2. Анализ жүргізу үшін қоректік орталарды және реактивтерді дайындау. 3. Сынамалармен жұмыс барысында стерильділік жағдайын қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Сынама алу әдістері және оларды таңбалау ережелері. 2. Сусындар өндірісіндегі санитарлық нормалар мен ережелердің негізгі талаптары. 3. Тамақ өндірістерінің микробиологиясы мен гигиенасының негіздері.

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
	Дағды 2: Миеробиологиялық талдау жүргізу және нәтижесін тіркеу	Машықтар: 1. Сусындардағы микрофлораның сандық және сапалық көрсеткіштерін анықтау. 2. Талдау жүргізу үшін микроскопиялық және бактериологиялық жабдықтарды пайдалану. 3. Зерттеу нәтижелерін рәсімдеу және өнімнің талаптарға сәйкестігі туралы қорытынды ұсыну.	
		Білімдер: 1. Миеробиологиялық зерттеулердің әдістемелері (ету, инкубациялау, микроорганизмдерді идентификациялау). 2. Сусындардың миеробиологиялық көрсеткіштері бойынша қауіпсіздік пен сапа критерийлері. 3. Зертханалық құжаттаманы жүргізу және есептерді рәсімдеу тәртібі.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Дәлдік Аналитикалық ойлау Зейінді шоғырландыру және бақылау Үнемді өндіріс Өнім туралы білім		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Цех шебері (Өңдеу өнеркәсібі)	
	6	Тамақ өнеркәсібінің инженер-технологы	
12. Кәсіптің карточкасы «Цех мастері (өңдеу өнеркәсібі)»:			
Топтың коды:	1321-0		
Қызмет атауының коды:	1321-0-024		
Кәсіптің атауы:	Цех мастері (өңдеу өнеркәсібі)		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4		
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. Параграф 56. Конвейрлік желінің операторы		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Алкогольсіз немесе әлсіз алкогольді сусындар, минералды су, шырындар және басқа да өнімдер өндірісінде аппаратшы, құю желілерінің операторы лауазымында кемінде 1 жыл жұмыс өтілі.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	8167-3-002 - Газдалған сусындар өндірісі машиналарының операторы 8167-3-003 - Газдалмаған сусындар өндірісі машиналарының операторы		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Автоматика құралдарының, бағдарламалаудың, бақылау-өлшеу аспаптарының көмегімен технологиялық режимнің орындалуын, ағынды кешенді - механикаландырылған немесе автоматтандырылған желіге жататын автоматтар мен аппаратураның үздіксіз және синхронды жұмысын қамтамасыз ету.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			

Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Қолданылатын орау материалының түріне және құйылатын өнімнің түріне байланысты жабдықты теңшеу. 2. Еңбекті қауіпсіздігі, өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік ережелері мен нормаларын сақтау.
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Қолданылатын орау материалының түріне және құйылатын өнімнің түріне байланысты жабдықты теңшеу.	Дағды 1: Ауысымдық жоспарға сәйкес үздіксіз құюды қамтамасыз ету.	Машықтар:
		1. Жабдықты тексеру және тазалау. 2. Өндірістік желіні ұсақ жөндеуді және қайта жөндеуді жүзеге асыру. 3. Техникалық құжаттаманы жүргізу. 4. Ыдыстарды және басқа орау материалдарын дұрыс пайдалану.
		Білімдер:
		1. Сеніп тапсырылған жабдықтың техникалық сипаттамасы. 2. Пайдаланылатын шикізат пен қосалқы материалдардың шығын нормалары. 3. Қолданылатын бақылау-өлшеу аспаптарының мақсаты мен пайдалану ережесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Жабдықты жұмыс күйінде сақтау және жуу	Машықтар:
		1. Рұқсат етілген жуу құралдарын қолдана отырып, конвейер жабдықтарын тұрақты түрде жуу. 2. Жабдықты санитарлық өңдеуге дайындау және оның сапасын бақылау. 3. Ақаулардың алдын алу мақсатында профилактикалық қызмет көрсету.
		Білімдер:
		1. Жабдықты жуу және дезинфекциялау бойынша санитарлық нормалар мен ережелер. 2. Жуу және дезинфекциялау құралдарының түрлері, оларды қолдану тәртібі. 3. Конвейер жабдықтарына техникалық қызмет көрсетудің негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Еңбекті қауіпсіздігі, өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік ережелері мен нормаларын сақтау.	Дағды 1: Орындалатын жұмыстардың сапасына қойылатын талаптарды орындау	Машықтар:
		1. Өндіріс стандарттарының талаптарын сақтау және орындау. 2. Еңбекті ұтымды ұйымдастыру әдістерін қолдану 3. Жұмыс орнында еңбекті қорғау және өртке қарсы қауіпсіздік нормаларын сақтау және орындау.
		Білімдер:
		1. Орындалатын жұмыстардың сапасына және Өндірістегі еңбекті ұйымдастыруға қойылатын талаптар. 2. Өндірісте қойылатын санитарлық нормалар мен ережелер. 3. Қауіпсіз еңбек және өрт қауіпсіздігі әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 2: Конвейерлік желідегі өнімнің сапасын бақылау	Машықтар:	
		1. Өнімді ақаулардың бар-жоғына көзбен шолып тексеру. 2. Талаптарға сәйкес келмейтін бұйымдарды ақау ретінде бөлу. 3. Ақау жағдайларын есепке алып, белгіленген формада тіркеу.	
		Білімдер:	
		1. Өнімнің негізгі ақау түрлері. 2. Шығарылатын өнімге қойылатын сапа стандарттарының талаптары. 3. Анықталған ақаулар бойынша құжаттаманы рәсімдеу тәртібі.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Тез шешім қабылдай білу Төзімділік пен еңбексүйгіштік Үнемді өндіріс		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Алкогольсіз сусындар техник-технологі	
	6	Тамақ өнеркәсібінің инженер-технологтары	
15. Кәсіптің карточкасы «Бас директор»:			
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:	жұмыс өтілі кемінде 5 жыл болуға тиіс, доктор, ғылым кандидаты, философия докторы (PhD) немесе бейіні бойынша доктор ғылыми дәрежесі (немесе дәрежесі) болған кезде ғылыми-педагогикалық кемінде 3 жыл жұмыс өтілі.		
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:	Кәсіпорынның өндірістік-шаруашылық және қаржы-экономикалық қызметіне 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: Кәсіпорынға тиімді басшылықты жүзеге асыру	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
		<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 қуаты, ұйым өнімдерін өндіру технологиясы. 4. Ұйым өнімдерін өндіру технологиясы. 5. Кәсіпкерлік негіздері.
		Дағдыны тану мүмкіндігі: қажет етілмейді
	Дағды 2: Кәсіпорын қызметін басқару	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кәсіпорынның барлық шоттарын банктерде ашу. 2. Кәсіпорынның штаттық кестесін бекіту. 3. Кәсіпорынның мүлкі мен ақшалай қаражатына билік ету. 4. Кредиторлар алдындағы барлық міндеттемелердің орындалуын қамтамасыз ету. 5. Мүліктің сақталуын қамтамасыз ету. 6. Сотта, төрелік органдарда, мемлекеттік органдарда және басқа ұйымдарда кәсіпорынның мүліктік және өзге де мүдделерін қорғау және ұсыну. 7. Қызметкерлердің ҚР заңнамасының, ішкі нормативтік құжаттардың және лауазымдық міндеттердің талаптарын орындауын бақылау бойынша кешенді шараларды жүзеге асыру.
	<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық және заңнамалық актілері. 2. Кәсіпорындардың шаруашылық қызметін талдау әдістері. 3. Есеп пен қаржылық талдаудың негіздері, несиелеу схемалары. 4. Экономиканың негіздері. 5. Салық заңнамасы, өндірістік-шаруашылық және қаржылық-экономикалық қызметінің бизнес-жоспарларын әзірлеу және келісу тәртібі. 	
	Дағдыны тану мүмкіндігі: қажет етілмейді	

Еңбек функциясы 2: Еңбекті басқару мен ұйымдастырудың жаңа прогрессивті нысандарын әзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру	Дағды 1: Кәсіпорындағы еңбекті тиімді басқару және ұйымдастыру	Машықтар: 1. Ұйымның саясатын, стратегиясын және оларды жүзеге асыру механизмін анықтаңыз. 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. 3. Менеджменттің экономикалық және әкімшілік әдістерін үйлестіруді, өндірістік және басқа мәселелерді талқылау мен шешуді, өндіріс тиімділігін арттырудың материалдық және моральдық ынталандыруларын қамтамасыз ету.
		Білімдер: 1. Ұйымды басқару мен басқарудың заманауи әдістері. 2. Нарық-сыртқы және ішкі жағдай. 3. Экономикалық көрсеткіштер жүйесі, маркетинг, жарнама техникасы және сатуды басқару әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Кәсіби дағдыларды дамытуға және білім мен тәжірибені ұтымды пайдалануға жәрдемдесу	Машықтар: 1. Еңбек етуге өмір мен денсаулыққа қауіпсіз және қолайлы жағдайлар жасау. 2. Қоршаған ортаны қорғау жөніндегі заңнаманың талаптарын сақтау. 3. Ұжымда қолайлы психологиялық ахуалды қалыптастыру. 4. Ұжымдық шартты әзірлеуді, жасасуды және орындауды, еңбек және өндірістік тәртіпті сақтауды қамтамасыз ету. 5. Қызметкерлердің еңбекке уәждемесін, бастамашылдығы мен белсенділігін дамытуға ықпал ету.
	Білімдер: 1. Еңбек заңнамасы, ішкі еңбек тәртібінің ережелері. 2. Өрт қауіпсіздігі талаптары. 3. Менеджмент пен маркетингтің негіздері. 4. Психология және кәсіби этика негіздері. 5. Өндірісті және еңбекті ұйымдастыру. 6. Ұжымдық шарттарды әзірлеу және жасасу тәртібі, әлеуметтік-еңбек қатынастарын реттеу.	
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Дағды 3: Қақтығыстарды басқару және жағдайды сыни тұрғыдан талдау	Машықтар: 1. Ұжымдағы жанжал жағдайларын басқару. 2. Өндірілген азық-түлік өнімдерін сату барысында туындайтын жанжал жағдайларын басқару. 3. Клиенттермен және әріптестермен өзара іс-қимылды қолдау. 4. Іскерлік және тұлғааралық коммуникацияны басқару, жиналыстар өткізу. 5. Келіссөздер жүргізу. 6. Оқиғаларды талдап, негізделген қорытындылар шығару. 7. Негізделген бағалау мен оқиғаларды интерпретациялау. 8. Алынған нәтижелерді жағдайлар мен мәселелерге қолдану.	

		Білімдер:	
		1. Тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас ережелері мен нормалары. 2. Келіссөздер жүргізу әдістері. 3. Қақтығыстану ерекшеліктері. 4. Сын тұрғысынан ойлау қағидаттары. 5. Сын тұрғысынан ойлау теориясы. 6. Сын тұрғысынан ойлауды дамыту қағидаттары.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Көшбасшылық Стратегиялық ойлау Тез шешім қабылдай білу		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	6	Азық-түлік өндірісінің инженер-технологтары	
18. Кәсіптің карточкасы «Азық-түлік өндірісінің инженер-технологтары»:			
Топтың коды:	2145-4		
Қызмет атауының коды:	2145-4		
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:	Азық-түлік өндірісінде техник, лаборант немесе оператор лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	1321-0-016 - Өндіріс жөніндегі директор (өңдеу өнеркәсібі) 2149-9-017 - Техникалық менеджер		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Кәсіпорынды қайта құру және жаңғырту, өндірістің қоршаған ортаға зиянды әсерін болдырмау, табиғи ресурстарды ұқыпты пайдалану, қауіпсіз еңбек жағдайларын жасау және өндірістің техникалық мәдениетін арттыру жөніндегі іс-шараларды әзірлеуге басшылық жасау.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Кез келген бағыттағы жобалық жұмыстарды басқару 2. Сусын өндірісінің технологиялық үдерісін қамтамасыз ету	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Кез келген бағыттағы жобалық жұмыстарды басқару	Дағды 1: Өндіріс жағдайы жобаларға жетекшілік ету.	Машықтар:	
		1. Жақсарту шараларын әзірлеу бағыттарын анықтау. 2. Инженерлік-техникалық қызметке мақсат қою. 3. Барлық қажетті құжаттаманы уақытылы және сапалы дайындауды қамтамасыз ету. 4. Жобалық, конструкторлық және еңбек тәртібінің сақталуын бақылау.	

		<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кәсіпорынның өндірістік-шаруашылық және қаржылық-экономикалық қызметін реттейтін заңнамалық және нормативтік-құқықтық актілер. 2. Тиісті өндіріс саласы мен кәсіпорынның техникалық, экономикалық және әлеуметтік даму перспективалары. 3. Өндіріс технологиялары. 4. Кәсіпорынның өндірістік-шаруашылық қызметінің жоспарларын жасау және келісу тәртібі. 5. Өндірістің тиісті саласындағы ғылыми-техникалық жетістіктер. 6. Жобалық менеджменттің негізгі принциптері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Техникалық дайындықтың қажетті деңгейін қамтамасыз ету	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қызметкерлерді дамытуға арналған бағыттарды анықтау. 2. Команданы және кадрларды тиімді басқару. 3. Біліктілікті арттыру үшін тиісті курстар мен тренингтерді таңдау. 4. Кәсіпорынның жұмысшылары мен инженерлік-техникалық қызметкерлерін оқыту және біліктілігін арттыруды ұйымдастыру. 5. Техникалық бөлім қызметкерлері атқаратын жұмысты бағалау. 6. Техникалық бөлімшелердегі еңбек тәртібінің жағдайын бағалау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Адамдарды басқару әдістері мен қағидаттары. 2. Тиімді коучинг пен тәлімгерлік. 3. ҚР Еңбек кодексі. 4. Өзге нормативтік-құқықтық құжаттама.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Сусын өндірісінің технологиялық үдерісін қамтамасыз ету	Дағды 1: Технологиялық режимдерді әзірлеу және бақылау	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сусындарды өндірудің технологиялық карталарын және режимдерін әзірлеу. 2. Өндірістің барлық кезеңдерінде технологиялық параметрлердің сақталуын бақылау. 3. Анықталған ауытқулар болған жағдайда процеске түзетулер енгізу. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Алкогольсіз және алкогольді сусындарды өндірудің технологиялық сызбалары. 2. Сусындардың сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың талаптары. 3. Инженерлік есептеулер мен технологиялық бақылаудың негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Өндірістік үдерісті ұйымдастыру және оңтайландыру	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірістік қуаттарды ескере отырып, өндірістік тапсырмаларды жоспарлау. 2. Шикізат, материалдар және энергия ресурстарын пайдалануды оңтайландыру. 3. Тиімділікті арттыру және шығындарды азайту бойынша іс-шараларды әзірлеу.

		Білімдер:
		1. Сусындар өндірісінде шикізат пен қосалқы материалдарды пайдалану нормалары. 2. Өндірістік логистика қағидаттары және жұмыс ағындарын ұйымдастыру. 3. Азық-түлік өнеркәсібінде өнімділікті оңтайландыру және арттыру әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Стратегиялық ойлау Күйзеліске тұрақтылық Шыдамдылық Тәртіптілік Аналитикалық ойлау Жобалық ойлау Көшбасшылық	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	7	Ұйымның бас директоры
	4	Микробиолог, сапаны бақылау

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

19. Мемлекеттік органның атауы:
Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрлігі
Орындаушы:
Ерғабұл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz
20. Әзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):
«Қазақстанның тамақ кәсіпорындары одағы» ЗТБ
Жоба жетекшісі:
Сабралиева М.Д.
E-mail: sprk@sprk.kz
Телефон нөмірі: +7 (701) 799 18 91
Орындаушылар:
Расулова Мадина Садыққызы, +7 (702) 206 55 53, madina.rassulova@yahoo.com
21. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес: 5 , 04.12.2024 г.
22. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: 13.10.2025 г.
23. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: 18.12.2024 г.
24. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 2, 2024 г.
25. Бағдарлы қайта қарау күні: 01.01.2028 г.