

Профессиональный стандарт: «Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов»

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт «Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов» применяется в области производства готовых блюд, пищевых полуфабрикатов, кулинарных изделий и другой продукции общественного питания. Он охватывает все стадии технологического процесса — от подготовки и обработки сырья до тепловой обработки, фасовки, упаковки, хранения, транспортировки и реализации готовых продуктов. Стандарт определяет требования к квалификации и профессиональным навыкам работников, занятых в производстве приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов, устанавливает перечень трудовых функций, необходимых компетенций, а также содержит рекомендации по современному оборудованию, санитарным нормам, технологическим процессам и требованиям безопасности пищевого производства. Разработан в соответствии со статьёй 5 Закона Республики Казахстан «О профессиональных квалификациях» и может применяться при формировании требований к соискателю для приёма на работу, разработке образовательных программ, в том числе для обучения и повышения квалификации персонала на предприятиях, признания профессиональной квалификации работников и выпускников организаций образования, а также для решения широкого круга задач в области управления персоналом в организациях и на предприятиях пищевой промышленности и сферы общественного питания.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

- 1) Лъезон – смесь яиц и молока (или воды), в которой смачивают изделия перед панированием для лучшего удержания панировки.
- 2) Сульфитация – химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или раствором солей сернистой кислоты с целью предотвращения от потемнения.
- 3) Полуфабрикат – продукт или изделие, прошедшее одну или несколько видов механической обработки, но требующей дальнейшей тепловой обработки.
- 4) Зачистка или жиловка – освобождения мяса от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и излишнего жира.
- 5) Выбивание котлетной массы – процесс насыщение массы кислородом воздуха, равномерного распределения специй и однородной консистенции.
- 6) Ферментация – биохимический процесс переработки сырья, протекающий под воздействием ферментов, вырабатываемых соответствующими видами микроорганизмов.
- 7) Дошник – большой чан, служащий для квашения капусты.
- 8) Трамбовка и копры – приспособления для трамбования капусты при засолке.
- 9) Дефростация мяса – процесс размораживания мяса.
- 10) Сортировка овощей – отбор овощей по степени зрелости, форме и другим признакам, определяющим кулинарное использование.
- 11) Калибровка овощей – отбор овощей по размерам, что уменьшает количество отходов при очистке машинным способом.
- 12) Бракераж – повседневный контроль за качеством приготовления продукции.
- 13) Обвалка мяса – процесс отделения мякоти от костей, не допуская глубоких (более 1 см) порезов крупных мышц (мякоти).
- 14) Отруб – мясо - костная часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки.
- 15) Органолептический метод оценки качества полуфабриката – метод оценки по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу и консистенции.
- 16) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи
- 17) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком
- 18) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи
- 19) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию
- 20) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения
- 21) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии
- 22) Профессиональный 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. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

- 1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих
- 2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности

- 3) ОРК – отраслевая рамка квалификаций
 4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих
 5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование
 6) ISO – International Organization for Standardization (Халықаралық стандарттау ұйымы)
 7) HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (қауіп-қатерді талдау және сындарлы бақылау нүктелері)

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов
 5. Код профессионального стандарта: С10899140
 6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:
 С Обрабатывающая промышленность
 10 Производство продуктов питания
 10.8 Производство прочих продуктов питания
 10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки
 10.89.9 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки
 7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям занятых при переработке мяса, рыбы, птицы и овощей для производства пищевых полуфабрикатов. На основе данного стандарта могут быть разработаны стандарты предприятия, требования по повышению их квалификации и аттестации функциональные обязанности работников.
 8. Перечень карточек профессий:
 7) Контролер пищевой продукции - 4 уровень ОРК
 8) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК
 9) Изготовитель пищевых полуфабрикатов - 3 уровень ОРК
 10) Засольщик овощей - 3 уровень ОРК
 11) Подготовитель пищевого сырья и материалов - 2 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

15. Карточка профессии «Контролер пищевой продукции»:			
Код группы:	7500-0		
Код наименования занятия:	7500-0-010		
Наименование профессии:	Контролер пищевой продукции		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 89. Контролер пищевой продукции, 2 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 90. Контролер пищевой продукции, 3 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 91. Контролер пищевой продукции, 4 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	2 разряд: Опыт работы не требуется. Допускается обучение непосредственно на рабочем месте под руководством мастера или контролёра более высокой квалификации. Работник должен пройти первичный инструктаж по санитарным нормам, технике безопасности и правилам внутреннего контроля качества. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности контролёра пищевой продукции 2 разряда или завершение профессионального обучения (производственные курсы, колледж) по специальности «Контроль качества пищевых продуктов» или «Технология пищевого производства». Работник должен владеть методами органолептической оценки и уметь оформлять результаты контроля. 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности контролёра пищевой продукции 3 разряда. Обязателен опыт самостоятельного ведения контроля качества на всех стадиях технологического процесса, участие в проверках санитарного состояния и оформлении отчётной документации. При наличии среднего специального образования (техникум, колледж) стаж может быть сокращён до 6 месяцев.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:		
Основная цель деятельности:	Выполнение работ по улучшению технического оснащения и технологического процесса предприятия.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Контроль поступающего сырья и материалов 2. Контроль технологического процесса производства
	Дополнительные трудовые функции:	1. Контроль готовой продукции и оформление результатов проверки
Трудовая функция 1: Контроль поступающего сырья и материалов	Навык 1: Контроль санитарного состояния производственных участков	Умения:
		2 разряд: 1. Проверять чистоту рабочих мест. 2. Контролировать наличие санитарной одежды. 3. Сообщать о нарушениях мастеру.
		3 разряд: 1. Проверять состояние оборудования и инвентаря. 2. Контролировать соблюдение санитарных правил. 3. Отмечать выявленные несоответствия.
		4 разряд: 1. Проводить плановый санитарный контроль. 2. Оформлять акты санитарной проверки. 3. Контролировать устранение выявленных нарушений.
		Знания:
		2 разряд: 1. Основы санитарии и личной гигиены. 2. Правила уборки и дезинфекции. 3. Требования к санитарной одежде.
		3 разряд: 1. Санитарные нормы и правила (СанПиН). 2. Методы контроля чистоты. 3. Ответственность за нарушения санитарного режима.
		4 разряд: 1. Порядок проведения санитарных осмотров. 2. Методы лабораторного контроля санитарного состояния. 3. Международные стандарты HACCP по гигиене и безопасности.
	Возможность признания навыка:	не требуется

	<p>Навык 2: Приём и проверка качества сырья</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Принимать сырьё под руководством мастера. 2. Проверять целостность упаковки и срок годности. 3. Сортировать сырьё по видам.</p> <p>3 разряд: 1. Определять качество сырья по внешним признакам. 2. Проверять соответствие маркировки. 3. Оформлять результаты первичного контроля.</p> <p>4 разряд: 1. Контролировать качество сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ. 2. Отбирать пробы для лабораторного анализа. 3. Вести документацию по входному контролю.</p> <p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Основы санитарии и гигиены. 2. Правила приёмки пищевого сырья. 3. Виды и свойства основных материалов.</p> <p>3 разряд: 1. Основные требования ГОСТ к сырию. 2. Методы органолептической оценки. 3. Правила оформления актов приёмки.</p> <p>4 разряд: 1. Порядок проведения входного контроля. 2. Методы лабораторного отбора проб. 3. Нормативно-технические документы (ГОСТ, СанПиН, ТУ).</p> <p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2: Контроль технологического процесса производства</p>	<p>Навык 1: Контроль параметров технологических операций</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Наблюдать за процессом производства. 2. Проверять температуру и время обработки. 3. Сообщать мастеру об отклонениях.</p> <p>3 разряд: 1. Контролировать соблюдение технологических карт. 2. Проверять дозировку ингредиентов. 3. Фиксировать результаты наблюдений.</p> <p>4 разряд: 1. Проводить комплексный контроль технологических параметров. 2. Анализировать причины брака. 3. Вносить предложения по устранению отклонений.</p>	

		<p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Основы технологического процесса. 2. Параметры тепловой и механической обработки. 3. Правила безопасности при работе.</p> <p>3 разряд: 1. Технологические карты и режимы обработки. 2. Нормы допустимых отклонений. 3. Методы измерений и контроля.</p> <p>4 разряд: 1. Стандарты производственного контроля. 2. Причины отклонений технологических параметров. 3. Требования ГОСТ и ISO к производственным процессам.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 2: Контроль качества полуфабрикатов в процессе изготовления</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Проверять внешний вид и массу полуфабрикатов. 2. Отбирать образцы по указанию мастера. 3. Следить за чистотой тары.</p> <p>3 разряд: 1. Контролировать консистенцию и цвет полуфабрикатов. 2. Проверять соблюдение рецептуры. 3. Фиксировать результаты контроля.</p> <p>4 разряд: 1. Определять органолептические показатели качества. 2. Анализировать причины брака. 3. Составлять отчёты о качестве продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Виды полуфабрикатов и их характеристики. 2. Основы санитарии. 3. Простые методы визуального контроля.</p> <p>3 разряд: 1. Требования ГОСТ к качеству полуфабрикатов. 2. Методы контроля массы и консистенции. 3. Правила фиксации результатов контроля.</p> <p>4 разряд: 1. Методы органолептического и лабораторного анализа. 2. Критерии оценки соответствия стандартам. 3. Нормативы качества и сроков годности.</p>
Дополнительная трудовая функция 1: Контроль готовой продукции и оформление результатов проверки	Возможность признания навыка:	не требуется

<p>Навык 1: Контроль качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Проверять внешний вид готовых изделий. 2. Контролировать герметичность упаковки. 3. Сортировать изделия по видам.</p> <p>3 разряд: 1. Проверять вкус, запах и цвет готовой продукции. 2. Определять соответствие внешнего вида стандартам. 3. Оформлять ярлыки качества.</p> <p>4 разряд: 1. Проводить комплексную проверку готовой продукции. 2. Анализировать результаты лабораторных исследований. 3. Участвовать в приёмке готовой продукции на склад.</p> <p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Основы санитарии и гигиены. 2. Правила упаковки и маркировки. 3. Признаки брака продукции.</p> <p>3 разряд: 1. Нормативы качества готовой продукции. 2. Методы органолептического контроля. 3. Требования ГОСТ к маркировке.</p> <p>4 разряд: 1. Система стандартов HACCP и ISO 22000. 2. Методы анализа качества готовой продукции. 3. Порядок сертификации пищевой продукции.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Навык 2: Документирование и отчётность результатов контроля</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Заполнять простые формы отчётности. 2. Передавать данные мастеру. 3. Поддерживать порядок в журнале учёта.</p> <p>3 разряд: 1. Оформлять акты контроля. 2. Вносить данные в производственные журналы. 3. Своевременно сообщать о нарушениях.</p> <p>4 разряд: 1. Вести полную документацию по качеству. 2. Составлять отчёты для руководства и лаборатории. 3. Анализировать статистику брака и несоответствий.</p>

		Знания:	
		2 разряд: 1. Правила оформления записей. 2. Основы внутреннего контроля. 3. Виды отчетных документов. 3 разряд: 1. Формы производственной отчетности. 2. Требования к документам контроля качества. 3. Ответственность за достоверность записей. 4 разряд: 1. Системы документации HACCP. 2. Методы анализа данных контроля. 3. Международные стандарты ISO 9001 и ISO 22000.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Аккуратность Мотивированность Поиск и анализ информации Творчество и креативность Структурированное решение проблем Инициативность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
	3	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	
16. Карточка профессии «Инженеры-технологи пищевого производства»:			
Код группы:	2145-4		
Код наименования занятия:	-		
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	инженер-технолог I категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога II категории не менее 2 лет; инженер-технолог II категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога без категории не менее 3 лет; инженер-технолог без категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров без предъявления требований к стажу работы или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника I категории не менее 3 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			

Другие возможные наименования профессии:		
Основная цель деятельности:	Обеспечение эффективного функционирования процессов производства пищевых полуфабрикатов, включая планирование, управление производственными ресурсами, контроль выполнения сменных и суточных заданий, анализ производственной эффективности и внедрение мероприятий по повышению качества и снижению издержек.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Разработка и совершенствование технологических процессов 2. Контроль качества и безопасности продукции 3. Организация производственного процесса и управление персоналом
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Разработка и совершенствование технологических процессов	Навык 1: Разработка и совершенствование технологических процессов	Умения:
		1. Разрабатывать технологические схемы, рецептуры и технологические карты на различные виды продукции. 2. Проводить расчёты выхода продукции, нормы закладки сырья и энергопотребления. 3. Адаптировать технологические процессы под новое оборудование и сырьё. 4. Участвовать в разработке новых видов продукции и их внедрении в производство.
		Знания:
		1. Основы технологии пищевых производств и переработки сырья. 2. Требования ГОСТ, ТУ, СанПиН, ТР ТС к пищевой продукции. 3. Методы технологического проектирования и стандартизации. 4. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (НАССР, ISO 22000).
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Совершенствование и оптимизация технологического оборудования	Умения:
		1. Анализировать производственные показатели, выявлять узкие места и причины потерь. 2. Разрабатывать мероприятия по модернизации технологического оборудования. 3. Осуществлять подбор и внедрение нового оборудования и линий. 4. Вести паспортизацию технологического оборудования и обновление технической документации.
		Знания:
	1. Конструкции и принципы работы оборудования пищевых производств. 2. Методы расчёта технологических режимов и производительности линий. 3. Правила технической эксплуатации и ремонта оборудования. 4. Энергосберегающие и экологические технологии в пищевой промышленности.	
Возможность признания навыка:	не требуется	
Трудовая функция 2: Контроль качества и безопасности продукции		

	Навык 1: Организация производственного контроля	Умения: 1. Разрабатывать и внедрять программы производственного контроля и планы HACCP. 2. Организовывать внутренние проверки и аудит производственных участков. 3. Контролировать выполнение санитарных и технологических норм. 4. Анализировать результаты лабораторных испытаний и вести отчётность по качеству.
		Знания: 1. Стандарты и регламенты по качеству и безопасности пищевой продукции. 2. Методы контроля технологических параметров и органолептической оценки. 3. Основы химического, физико-химического и микробиологического анализа. 4. Международные системы сертификации ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Умения: 1. Организовывать отбор проб сырья и готовой продукции. 2. Проверять соответствие продукции требованиям нормативной документации. 3. Проводить анализ причин брака и разрабатывать корректирующие меры. 4. Оформлять документацию по качеству и отчётность.
		Знания: 1. Показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. 2. Методы отбора проб и проведения анализов. 3. Критические контрольные точки технологического процесса. 4. Нормативные документы по сертификации и безопасности пищевых продуктов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3: Организация производственного процесса и управление персоналом	Навык 1: Планирование и организация работы участка	Умения: 1. Планировать производственные задания, сменные графики и загрузку оборудования. 2. Контролировать обеспеченность сырьём, упаковкой и энергоресурсами. 3. Организовывать рациональное использование трудовых и материальных ресурсов. 4. Проводить анализ эффективности производства и разрабатывать мероприятия по её повышению.
		Знания: 1. Принципы производственного планирования и нормирования труда. 2. Основы экономики и калькуляции себестоимости продукции. 3. Методы анализа производительности и использования оборудования. 4. Системы учёта, планирования и отчётности (ERP, MES).
	Возможность признания навыка:	не требуется

	<p>Навык 2: Управление персоналом и обучение работников</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктировать персонал по санитарным и технологическим требованиям. 2. Организовывать обучение и проверку знаний работников. 3. Контролировать соблюдение трудовой дисциплины и правил безопасности. 4. Руководить работой производственного персонала и оценивать результаты труда. 	
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трудовое законодательство и нормы охраны труда. 2. Методы профессиональной подготовки и наставничества. 3. Основы психологии управления и корпоративной культуры. 4. Принципы формирования компетенций и оценки эффективности персонала. 	
		<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Ответственность Понимание бизнеса Пунктуальность Гибкость мышления Аккуратность Мотивированность Поиск и анализ информации Работа в MS Office Критическое мышление Лидерство</p>		
<p>Список технических регламентов и национальных стандартов:</p>			
<p>Связь с другими профессиями в рамках ОРК:</p>	<p>Уровень ОРК:</p> <p>4</p>	<p>Наименование профессии:</p> <p>Контролер пищевой продукции</p>	
<p>17. Карточка профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»:</p>			
<p>Код группы:</p>	<p>7511-9</p>		
<p>Код наименования занятия:</p>	<p>7511-9-016</p>		
<p>Наименование профессии:</p>	<p>Изготовитель пищевых полуфабрикатов</p>		
<p>Уровень квалификации по ОРК:</p>	<p>3</p>		
<p>подуровень квалификации по ОРК:</p>			
<p>Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:</p>	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 33. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 1 разряд</p>		
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 34. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 2 разряд</p>		
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 35. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 3 разряд</p>		

	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 36. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 37. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	1 разряд: Опыт работы не требуется. Допускается обучение непосредственно на рабочем месте под руководством более квалифицированного работника или мастера. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы в должности изготовителя пищевых полуфабрикатов 1 разряда или прохождение производственного обучения на предприятии общественного питания или пищевой промышленности. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности изготовителя пищевых полуфабрикатов 2 разряда либо окончание профильных курсов по направлению «Технология приготовления полуфабрикатов и блюд». 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности изготовителя пищевых полуфабрикатов 3 разряда. При наличии диплома о среднем специальном образовании (колледж, техникум) стаж может быть сокращён до 6 месяцев. 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности изготовителя пищевых полуфабрикатов 4 разряда. Обязателен опыт самостоятельного ведения технологического процесса, контроля качества и наставничества младших работников.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требует		
Другие возможные наименования профессии:	7511-2-006 - Изготовитель мясных полуфабрикатов 7511-2-007 - Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы		
Основная цель деятельности:	Выполнение несложных видов работ при изготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и инвентаря 2. Изготовление пищевых полуфабрикатов	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Хранение и реализация полуфабрикатов	
Трудовая функция 1: Подготовка сырья и инвентаря			

<p>Навык 1: Приём и сортировка сырья</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Принимать сырьё по указанию мастера. 2. Проверять целостность упаковки. 3. Сортировать продукты по видам.</p> <p>2 разряд: 1. Определять пригодность сырья по внешнему виду. 2. Размещать продукты в зону хранения. 3. Подготавливать сырьё к переработке.</p> <p>3 разряд: 1. Контролировать качество поступающего сырья. 2. Проверять соответствие санитарным требованиям. 3. Подготавливать ингредиенты к измельчению.</p> <p>4 разряд: 1. Оценивать качество и свежесть сырья по органолептическим признакам. 2. Вести учёт поступившего сырья. 3. Контролировать условия хранения.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать процесс приёма и сортировки сырья. 2. Контролировать санитарное состояние участка. 3. Анализировать качество сырья и предлагать меры по улучшению.</p>
	<p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Правила личной гигиены. 3. Виды пищевого сырья.</p> <p>2 разряд: 1. Правила хранения сырья. 2. Температурные режимы. 3. Санитарные требования к приёмке.</p> <p>3 разряд: 1. Методы определения свежести продуктов. 2. Основные дефекты сырья. 3. Требования ГОСТ.</p> <p>4 разряд: 1. Методы оценки качества. 2. Нормативы санитарной обработки. 3. Правила ведения учёта.</p> <p>5 разряд: 1. Современные стандарты HACCP. 2. Международные требования к качеству пищевого сырья. 3. Методы рациональной сортировки.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

<p>Навык 2: Подготовка инвентаря и оборудования</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Подготавливать рабочее место. 2. Очищать инвентарь и посуду. 3. Поддерживать чистоту на участке.</p> <p>2 разряд: 1. Проверять исправность оборудования. 2. Смазывать движущиеся части по инструкции. 3. Готовить инструменты для работы.</p> <p>3 разряд: 1. Настраивать оборудование для обработки сырья. 2. Подготавливать машины к работе. 3. Контролировать чистоту и исправность.</p> <p>4 разряд: 1. Выполнять профилактическую очистку и дезинфекцию. 2. Следить за техническим состоянием машин. 3. Сообщать мастеру о неисправностях.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать подготовку оборудования. 2. Обучать младших работников. 3. Контролировать санитарное состояние оборудования.</p>
	<p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Назначение простого инвентаря. 3. Правила гигиены.</p> <p>2 разряд: 1. Назначение производственного оборудования. 2. Основы безопасной работы. 3. Правила дезинфекции.</p> <p>3 разряд: 1. Принципы эксплуатации машин. 2. Нормы технического обслуживания. 3. Санитарные требования.</p> <p>4 разряд: 1. Методы диагностики неисправностей. 2. Правила профилактики поломок. 3. Схемы технологических линий.</p> <p>5 разряд: 1. Современные технологии и оборудование. 2. Международные стандарты безопасности. 3. Инновационные методы санитарной обработки.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

Трудовая функция 2:
Изготовление пищевых полуфабрикатов

<p>Навык 1: Первичная обработка сырья</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Очищать овощи и мясо по указанию мастера. 2. Разделять продукты на части. 3. Подготавливать сырьё для дальнейшей переработки.</p> <p>2 разряд: 1. Осуществлять нарезку вручную или на машине. 2. Подготавливать фарш и смеси. 3. Соблюдать санитарные правила.</p> <p>3 разряд: 1. Работать на механическом оборудовании. 2. Контролировать массу и размеры нарезки. 3. Проверять качество полуфабрикатов.</p> <p>4 разряд: 1. Регулировать параметры обработки. 2. Контролировать технологический процесс. 3. Проверять соответствие продукции нормам.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать процесс первичной обработки. 2. Оптимизировать использование оборудования. 3. Контролировать соблюдение технологических режимов.</p>
	<p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Основные приёмы очистки и нарезки. 2. Правила безопасности. 3. Основы санитарии.</p> <p>2 разряд: 1. Виды механической обработки. 2. Нормы закладки. 3. Температурные режимы.</p> <p>3 разряд: 1. Технологические процессы обработки. 2. Методы контроля качества. 3. Санитарные правила.</p> <p>4 разряд: 1. Технологические карты. 2. Методы оптимизации. 3. ГОСТ на полуфабрикаты.</p> <p>5 разряд: 1. Современные технологии механической обработки. 2. Международные стандарты качества. 3. Методы рациональной организации труда.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

<p>Навык 2: Формование и фасовка полуфабрикатов</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Формовать изделия вручную. 2. Складывать полуфабрикаты в тару. 3. Подготавливать их к хранению.</p> <p>2 разряд: 1. Работать на фасовочных машинах. 2. Проверять массу изделия. 3. Контролировать герметичность упаковки.</p> <p>3 разряд: 1. Регулировать параметры фасовки. 2. Проверять качество формовки. 3. Маркировать готовую продукцию.</p> <p>4 разряд: 1. Контролировать фасовочный процесс. 2. Устранять мелкие неисправности. 3. Обеспечивать точность дозирования.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать процесс фасовки. 2. Контролировать соответствие упаковки стандартам. 3. Внедрять современные фасовочные технологии.</p>
	<p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Виды упаковочных материалов. 2. Правила фасовки. 3. Основы санитарии.</p> <p>2 разряд: 1. Принципы фасовки и маркировки. 2. Назначение фасовочного оборудования. 3. Правила хранения.</p> <p>3 разряд: 1. Нормативы массы и упаковки. 2. Методы контроля качества. 3. Правила маркировки.</p> <p>4 разряд: 1. Технологические режимы фасовки. 2. Методы предотвращения брака. 3. Требования ГОСТ.</p> <p>5 разряд: 1. Современные технологии упаковки. 2. Международные стандарты качества. 3. Методы рационализации процессов.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>

Дополнительная трудовая
функция 1:
Хранение и реализация
полуфабрикатов

Навык 1:
Хранение и учёт готовой
продукции

Умения:

1 разряд:

1. Размещать продукцию на хранение.
2. Поддерживать чистоту в зоне хранения.
3. Следить за сроками годности.

2 разряд:

1. Контролировать температуру и влажность.
2. Проверять целостность упаковки.
3. Отбирать изделия с истекшим сроком.

3 разряд:

1. Вести учёт продукции на складе.
2. Проверять условия хранения.
3. Контролировать санитарное состояние.

4 разряд:

1. Организовывать учёт и ротацию продукции.
2. Анализировать причины порчи.
3. Контролировать соблюдение норм хранения.

5 разряд:

1. Оптимизировать складские процессы.
2. Контролировать логистику и движение полуфабрикатов.
3. Разрабатывать мероприятия по снижению потерь.

Знания:

1 разряд:

1. Основы санитарии.
2. Правила складирования.
3. Сроки хранения.

2 разряд:

1. Температурные режимы.
2. Требования к таре.
3. Санитарные нормы.

3 разряд:

1. Методы учёта продукции.
2. Правила маркировки.
3. Условия хранения разных видов полуфабрикатов.

4 разряд:

1. Нормативы ротации.
2. Методы анализа порчи.
3. ГОСТ на хранение.

5 разряд:

1. Международные стандарты хранения пищевых продуктов.
2. Системы HACCP и ISO.
3. Инновационные методы учёта и логистики.

Возможность признания
навыка:

не требуется

Навык 2: Реализация и контроль качества полуфабрикатов	Умения:	
	<p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливать продукцию к выдаче. 2. Укладывать изделия в тару. 3. Поддерживать порядок на рабочем месте. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять внешний вид продукции. 2. Маркировать изделия. 3. Осуществлять передачу на склад. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать качество продукции перед реализацией. 2. Проверять наличие маркировки. 3. Вести учёт отгрузки. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать процесс реализации. 2. Контролировать соответствие стандартам. 3. Анализировать претензии по качеству. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Руководить реализацией продукции. 2. Внедрять систему внутреннего контроля качества. 3. Контролировать соблюдение санитарных норм при реализации. 	
	Знания:	
	<p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила реализации продукции. 2. Основы санитарии. 3. Виды упаковки. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к маркировке. 2. Правила приёмки и выдачи. 3. Основы охраны труда. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы контроля качества. 2. Нормы допуска к реализации. 3. Санитарные требования. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ГОСТ и ТУ на полуфабрикаты. 2. Правила сертификации. 3. Методы предотвращения брака. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные стандарты HACCP и ISO. 2. Современные методы контроля качества. 3. Основы управления реализацией. 	
Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Умение работать в команде	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	4	Химик пищевых производств
18. Карточка профессии «Засольщик овощей»:		
Код группы:	7514-0	
Код наименования занятия:	7514-0-002	

Наименование профессии:	Засольщик овощей		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 14. Засольщик овощей, 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 15. Засольщик овощей, 3 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требует		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Обеспечение соблюдения технологии засолки мяса и мясopодуKтов с целью придания продукту необходимых вкусовых, микробиологических и товарных качеств, соответствующих установленным требованиям безопасности и стандартам.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка овощей и инвентаря к засолке 2. Засолка и хранение овощей	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Подготовка овощей и инвентаря к засолке	Навык 1: Подготовка и сортировка овощей	Умения:	
		2 разряд: 1. Принимать овощи по указанию мастера. 2. Проверять целостность и чистоту сырья. 3. Сортировать овощи по размеру и степени зрелости.	
		3 разряд: 1. Контролировать качество поступающих овощей. 2. Отбирать сырьё, соответствующее стандартам. 3. Подготавливать овощи к мойке и очистке.	
		Знания:	
		2 разряд: 1. Виды овощей, используемых для засолки. 2. Основы санитарии и личной гигиены. 3. Правила сортировки и отбора овощей.	
		3 разряд: 1. Требования ГОСТ к качеству овощного сырья. 2. Основные дефекты и признаки порчи овощей. 3. Правила транспортировки и временного хранения овощей.	
Возможность признания навыка:		не требуется	

	<p>Навык 2: Подготовка рабочего места и инвентаря</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Подготавливать рабочее место и оборудование. 2. Проверять чистоту ёмкостей и ножей. 3. Подготавливать тару для засолки.</p> <p>3 разряд: 1. Проверять исправность инвентаря. 2. Подготавливать посуду и аппаратуру для рассолов. 3. Контролировать санитарное состояние рабочего места.</p> <p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Назначение простого инвентаря. 3. Правила мойки и дезинфекции.</p> <p>3 разряд: 1. Правила санитарной обработки оборудования. 2. Устройство простейших машин и приспособлений. 3. Требования безопасности труда при работе с посудой и тарой.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2: Засолка и хранение овощей</p>	<p>Навык 1: Приготовление рассолов и ведение процесса засолки</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Готовить рассол по установленной рецептуре. 2. Засыпать овощи солью или заливать рассолом. 3. Контролировать заполнение ёмкостей.</p> <p>3 разряд: 1. Приготавливать рассолы различной концентрации. 2. Контролировать процесс брожения и засолки. 3. Регулировать температуру и концентрацию рассола.</p> <p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Состав и назначение рассола. 2. Нормы закладки соли и воды. 3. Правила заполнения тары.</p> <p>3 разряд: 1. Химические процессы при брожении и засолке. 2. Требования к концентрации рассолов. 3. Санитарные нормы и контроль качества при засолке.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Контроль, хранение и подготовка готовой продукции</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Проверять целостность ёмкостей при хранении. 2. Сливать рассол под руководством мастера. 3. Подготавливать продукцию к фасовке.</p> <p>3 разряд: 1. Контролировать процесс хранения и зрелость овощей. 2. Проверять вкус, запах и плотность готового продукта. 3. Подготавливать засоленную продукцию к реализации.</p>

		Знания:	
		2 разряд: 1. Правила хранения засоленных овощей. 2. Температурные режимы. 3. Основы санитарного контроля.	
		3 разряд: 1. Технологические режимы хранения и дозревания овощей. 2. Методы определения готовности продукции. 3. Требования ГОСТ и санитарных норм к готовым засоленным продуктам.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Дисциплинированность Аккуратность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Контролер пищевой продукции	
19. Карточка профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»:			
Код группы:	7519-9		
Код наименования занятия:	7519-9-003		
Наименование профессии:	Подготовитель пищевого сырья и материалов		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 125. Подготовитель пищевого сырья и материалов, 1 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 126. Подготовитель пищевого сырья и материалов, 2 разряд		
	Выпуск 48. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135. Параграф 127. Подготовитель пищевого сырья и материалов, 3 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Работник выполняет операции по приёму, сортировке, мойке, очистке и предварительной обработке пищевого сырья (мясного, рыбного, овощного, зернового, молочного и др.), а также подготовке упаковочных и вспомогательных материалов.		
Описание трудовых функций			

Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Приём и сортировка пищевого сырья 2. Мойка и очистка пищевого сырья
	Дополнительные трудовые функции:	1. Подготовка вспомогательных и упаковочных материалов
Трудовая функция 1: Приём и сортировка пищевого сырья	Навык 1: Приём и первичная оценка качества сырья.	Умения:
		1 разряд: 1. Принимать сырьё под руководством мастера. 2. Проверять целостность упаковки. 3. Переносить сырьё в зону хранения.
		2 разряд: 1. Сортировать сырьё по видам и качеству. 2. Проверять внешний вид и запах сырья. 3. Отбирать непригодные продукты.
	3 разряд: 1. Контролировать соответствие сырья нормативам качества. 2. Проводить визуальную оценку свежести. 3. Вести учёт поступившего сырья.	
		Знания:
		1 разряд: 1. Основы санитарии и личной гигиены. 2. Виды пищевого сырья. 3. Правила приёма продукции.
		2 разряд: 1. Требования к качеству пищевого сырья. 2. Основы сортировки. 3. Температурные режимы приёмки.
		3 разряд: 1. Методы органолептической оценки. 2. Основные дефекты сырья. 3. Нормативы ГОСТ и СанПиН.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка рабочего места и тары	Умения:
		1 разряд: 1. Подготавливать рабочее место. 2. Убирать и мыть инвентарь. 3. Подготавливать простую тару.
		2 разряд: 1. Проверять чистоту оборудования. 2. Подготавливать ёмкости для хранения сырья. 3. Дезинфицировать рабочую поверхность.
		3 разряд: 1. Контролировать санитарное состояние рабочего места. 2. Проверять исправность оборудования. 3. Подготавливать инвентарь для различных видов сырья.

		<p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Назначение простого инвентаря. 3. Правила уборки.</p> <p>2 разряд: 1. Методы дезинфекции. 2. Правила безопасной работы с моющими средствами. 3. Санитарные требования к оборудованию.</p> <p>3 разряд: 1. Технологические требования к подготовке рабочих мест. 2. Методы контроля санитарного состояния. 3. Основы охраны труда.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Мойка и очистка пищевого сырья	Навык 1: Очистка и разделка мясного и рыбного сырья	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Счищать загрязнения с поверхности мяса или рыбы. 2. Помогать при разделке под руководством мастера. 3. Поддерживать чистоту рабочего места.</p> <p>2 разряд: 1. Выполнять простую разделку (отделение костей, плёнок). 2. Промывать сырьё после разделки. 3. Складывать очищенное сырьё в тару.</p> <p>3 разряд: 1. Работать на мясообрабатывающем и рыбочистильном оборудовании. 2. Контролировать качество разделки. 3. Проверять массу и целостность сырья после обработки.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Виды мясного и рыбного сырья. 2. Правила безопасности при работе с ножом. 3. Санитарные требования.</p> <p>2 разряд: 1. Основные приёмы разделки. 2. Правила мойки оборудования. 3. Температурные режимы хранения.</p> <p>3 разряд: 1. Технология первичной обработки мяса и рыбы. 2. Методы определения качества разделки. 3. Требования ГОСТ к мясо- и рыбосырью.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется

	<p>Навык 2: Мойка и очистка овощей, фруктов и зелени</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Мыть овощи и фрукты в проточной воде. 2. Очищать простые продукты вручную. 3. Складывать обработанные продукты в ёмкости.</p> <p>2 разряд: 1. Работать с механическими овощемоечными машинами. 2. Сортировать очищенные продукты. 3. Соблюдать санитарные правила при мойке.</p> <p>3 разряд: 1. Контролировать качество мойки и очистки. 2. Определять степень чистоты сырья. 3. Выполнять очистку сложных видов овощей.</p> <p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Правила мойки и очистки продуктов. 2. Температурные режимы. 3. Санитарные нормы.</p> <p>2 разряд: 1. Устройство и правила работы овощемоечных машин. 2. Правила смены воды и фильтров. 3. Требования по предотвращению перекрёстного загрязнения.</p> <p>3 разряд: 1. Методы контроля качества мойки. 2. Санитарные стандарты HACCP. 3. Правила обработки различных видов сырья.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Подготовка вспомогательных и упаковочных материалов</p>	<p>Навык 1: Подготовка упаковочных материалов</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Раскрывать и подготавливать бумагу, пакеты, ящики. 2. Проверять целостность упаковки. 3. Складывать материалы на рабочем месте.</p> <p>2 разряд: 1. Подготавливать тару для фасовки сырья. 2. Проверять качество упаковочных материалов. 3. Соблюдать чистоту при работе.</p> <p>3 разряд: 1. Контролировать запас упаковочных материалов. 2. Проверять соответствие упаковки санитарным нормам. 3. Обеспечивать рациональное использование материалов.</p>

		<p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды упаковочных материалов. 2. Основы санитарии. 3. Правила хранения тары. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормы расхода упаковочных материалов. 2. Правила маркировки и учёта. 3. Санитарные требования к таре. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ГОСТ и ТУ на упаковочные материалы. 2. Методы контроля качества упаковки. 3. Правила безопасности при работе с тарой.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка вспомогательных материалов и моющих средств	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить моющие растворы по указанию мастера. 2. Заполнять бачки водой. 3. Поддерживать чистоту инвентаря. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дозировать моющие средства по нормам. 2. Проверять концентрацию растворов. 3. Обеспечивать своевременную замену. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать правильность использования моющих средств. 2. Вести учёт расхода. 3. Проверять санитарное состояние инвентаря. <p>Знания:</p> <p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы санитарии. 2. Виды моющих средств. 3. Правила безопасного обращения. <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы приготовления моющих растворов. 2. Нормы концентрации. 3. Санитарные требования. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы контроля концентрации и расхода. 2. Международные стандарты санитарии HACCP. 3. Правила безопасной утилизации отходов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Пунктуальность</p> <p>Терпеливость</p> <p>Аналитическое мышление</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Засольщик овощей
	3	Изготовитель пищевых полуфабрикатов

20. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

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

21. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Республики Казахстан»

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

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

22. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям: 5 , 04.12.2024 г.

23. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 24.10.2025 г.

24. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: 18.12.2024 г.

25. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2024 г.

26. Дата ориентировочного пересмотра: 01.12.2028 г.