

Профессиональный стандарт: «Производство напитков»

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт «Производство напитков» устанавливает требования к квалификации работников, которые занимаются производством напитков. Этот стандарт применяется в организациях и предприятиях, занимающихся разработкой, производством, упаковкой, хранением и реализацией напитков, имеет широкое применение в организациях пищевой промышленности, а также в организациях, занимающихся распределением и продажей напитков.

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

1) Купажирование – технологическая операция смешивания сырья и ингредиентов, предусмотренных рецептурой для получения полупродукта.

2) Дезинфекция – мероприятия, проводимые с целью уничтожения патогенной микрофлоры с применением химических веществ.

3) СанПин – государственные подзаконные нормативные правовые акты с описаниями и требованиями безопасных и безвредных для человека с целью сохранения здоровья и нормальной жизнедеятельности.

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

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

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

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

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

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

10) 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

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Производство напитков

5. Код профессионального стандарта: С11070136

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

С Обрабатывающая промышленность

11 Производство напитков

11.0 Производство напитков

11.07 Производство безалкогольных напитков, минеральных вод и других вод в бутылках

11.07.0 Производство безалкогольных напитков, минеральных вод и других вод в бутылках

7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям, занятым при производстве напитков. К напиткам относятся безалкогольные товары, вырабатываемые из натурального сырья и концентратов с применением воды; могут выпускаться в газированном и негазированной виде.

8. Перечень карточек профессий:

1) Упаковщик-фасовщик - 2 уровень ОРК

2) Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции - 3 уровень ОРК

3) Микробиолог, контроль качества - 4 уровень ОРК

4) Мастер цеха (обрабатывающая промышленность) - 4 уровень ОРК

7) Генеральный директор - 7 уровень ОРК

10) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии «Упаковщик-фасовщик»:

Код группы:	9321-0		
Код наименования занятия:	9321-0-005		
Наименование профессии:	Упаковщик-фасовщик		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 216. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 2-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 217. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 3-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 218. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 4-й разряд		
	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 219. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 5-й разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	основное среднее образование	-	-
	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	ТиПО (рабочие профессии)	-	-
Требования к опыту работы:	Не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Укладка готовой продукции и присвоение партийных номеров выработанной продукции.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка оборудования к работе 2. Ведение процесса расфасовки и упаковки напитков	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Техническое обслуживание и ремонт оборудования	
Трудовая функция 1: Подготовка оборудования к работе			

<p>Навык 1: Подготовка упаковочных материалов и тары</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Проверять качество поступающей тары и пленки. 2. Загружать материалы в бункеры и магазины машин. 3. Подготавливать этикетки и маркировочные ленты.</p> <p>3 разряд: 1. Контролировать соответствие размеров и качества упаковочных материалов. 2. Регулировать натяжение пленки и бумаги. 3. Обеспечивать бесперебойную подачу упаковочных материалов.</p> <p>4 разряд: 1. Осуществлять контроль складирования упаковочной тары. 2. Определять дефекты упаковочных материалов. 3. Организовывать замену рулонов и корректировку подачи.</p> <p>5 разряд: 1. Анализировать качество и соответствие материалов техническим условиям. 2. Оптимизировать расход упаковочной тары. 3. Вести учет используемых материалов.</p>
	<p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Виды упаковочных материалов и их назначение. 2. Правила маркировки и этикетирования. 3. Требования к качеству тары.</p> <p>3 разряд: 1. Стандарты на упаковочные материалы. 2. Правила регулировки подачи пленки. 3. Основы хранения тары и пленочных материалов.</p> <p>4 разряд: 1. Методы контроля качества упаковочных материалов. 2. Нормы расхода и списания тары. 3. Условия хранения упаковки.</p> <p>5 разряд: 1. Современные виды упаковочных материалов. 2. Методы оптимизации расхода упаковки. 3. Экологические требования к утилизации тары.</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>

<p>Навык 2: Проведение подготовки и наладки расфасовочно- упаковочных машин</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Выполнять внешний осмотр машин перед запуском. 2. Проверять исправность узлов и элементов упаковочной линии. 3. Готовить простые инструменты и вспомогательные материалы к работе.</p> <p>3 разряд: 1. Выполнять регулировку подачи упаковочного материала. 2. Проводить контроль готовности автоматики и датчиков. 3. Подготавливать смазочные материалы и осуществлять их применение.</p> <p>4 разряд: 1. Выполнять комплексную наладку оборудования перед началом смены. 2. Проверять работу дозирующих устройств. 3. Регулировать температурные и скоростные режимы машин.</p> <p>5 разряд: 1. Проводить полную диагностику оборудования и определять неисправности. 2. Осуществлять наладку сложных узлов упаковочных автоматов. 3. Вносить корректировки в работу программного обеспечения линии.</p>	<p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Основные устройства и узлы упаковочных машин. 2. Правила безопасного запуска оборудования. 3. Назначение инструментов и приспособлений.</p> <p>3 разряд: 1. Принципы работы упаковочных автоматов. 2. Основы электротехники и автоматики. 3. Правила смазки и ухода за оборудованием.</p> <p>4 разряд: 1. Технические характеристики расфасовочных линий. 2. Способы регулировки режимов дозирования и нагрева. 3. Правила проведения наладочных работ.</p> <p>5 разряд: 1. Основы диагностики и поиска неисправностей. 2. Программное обеспечение упаковочных линий. 3. Современные методы технического обслуживания оборудования.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>	
<p>Трудовая функция 2: Ведение процесса расфасовки и упаковки напитков</p>		

<p>Навык 1: Контроль качества расфасованной продукции</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Проверять целостность упаковки. 2. Отбраковывать дефектную продукцию. 3. Сортировать готовую продукцию.</p> <p>3 разряд: 1. Измерять массу или объем расфасованного напитка. 2. Проверять качество укупорки. 3. Вести учет брака.</p> <p>4 разряд: 1. Организовывать контроль качества продукции в процессе. 2. Составлять отчеты по выявленным несоответствиям. 3. Устранять причины возникновения брака.</p> <p>5 разряд: 1. Анализировать результаты контроля качества. 2. Разрабатывать мероприятия по снижению уровня брака. 3. Внедрять системы ХАССП в процесс упаковки.</p>
	<p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Правила приемки и сортировки продукции. 2. Виды дефектов упаковки. 3. Основы санитарии.</p> <p>3 разряд: 1. Методы измерения объема и массы напитков. 2. Требования к герметичности упаковки. 3. Правила ведения учета брака.</p> <p>4 разряд: 1. Нормативные документы по качеству напитков. 2. Методы анализа причин брака. 3. Способы устранения дефектов упаковки.</p> <p>5 разряд: 1. Система ХАССП и стандарты качества. 2. Методы статистического контроля качества. 3. Международные требования к безопасности напитков.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

<p>Навык 2: Управление технологическим процессом</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Включать и останавливать машины по инструкции. 2. Контролировать равномерную подачу бутылок и банок. 3. Удалять видимые дефекты упаковки.</p> <p>3 разряд: 1. Контролировать работу дозирующих устройств. 2. Поддерживать заданный темп упаковки. 3. Вести простую отчетность о количестве готовой продукции.</p> <p>4 разряд: 1. Обеспечивать стабильность технологического процесса. 2. Контролировать параметры температуры, давления, дозирования. 3. Своевременно выявлять и устранять мелкие неисправности.</p> <p>5 разряд: 1. Управлять автоматизированными линиями розлива и упаковки. 2. Вносить изменения в режим работы для повышения эффективности. 3. Анализировать производственные данные.</p>
	<p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Основные правила эксплуатации упаковочных машин. 2. Виды напитков и особенности их расфасовки. 3. Основы охраны труда при работе с оборудованием.</p> <p>3 разряд: 1. Принципы дозирования и герметизации упаковки. 2. Правила ведения сменной документации. 3. Методы визуального контроля качества продукции.</p> <p>4 разряд: 1. Технологические параметры упаковки напитков. 2. Методы регулировки производительности оборудования. 3. Правила санитарной обработки линии.</p> <p>5 разряд: 1. Автоматизированные системы управления линией. 2. Методы анализа производственного процесса. 3. Современные технологии упаковки напитков.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Техническое обслуживание и ремонт оборудования</p>	

<p>Навык 1: Текущий уход за оборудованием</p>	<p>Умения:</p> <p>2 разряд: 1. Проводить очистку машин от остатков продукции. 2. Выполнять смазку простых узлов. 3. Подготавливать рабочее место к смене.</p> <p>3 разряд: 1. Осуществлять замену расходных материалов. 2. Контролировать работу охладителей и компрессоров. 3. Проводить профилактический осмотр.</p> <p>4 разряд: 1. Выполнять замену узлов и деталей по инструкции. 2. Устранять простые неисправности. 3. Составлять заявку на ремонт.</p> <p>5 разряд: 1. Диагностировать и устранять сложные неисправности. 2. Проводить профилактические ремонты. 3. Участвовать в модернизации оборудования.</p>
	<p>Знания:</p> <p>2 разряд: 1. Правила санитарной обработки оборудования. 2. Инструкции по смазке машин. 3. Требования охраны труда.</p> <p>3 разряд: 1. Схемы работы компрессоров и охладителей. 2. Методы профилактического осмотра. 3. Правила замены расходных материалов.</p> <p>4 разряд: 1. Методы устранения мелких неисправностей. 2. Правила составления заявок на ремонт. 3. Основы механики упаковочных машин.</p> <p>5 разряд: 1. Современные методы диагностики оборудования. 2. Правила проведения планового ремонта. 3. Основы модернизации и оптимизации работы машин.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

	Навык 2: Взаимодействие с ремонтными службами	Умения:	
		<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщать о неисправностях мастеру. 2. Передавать информацию о браке и сбоях. 3. Подготавливать оборудование к осмотру. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформлять заявки на ремонт. 2. Фиксировать время простоя оборудования. 3. Контролировать сроки устранения неисправностей. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участвовать в приемке оборудования после ремонта. 2. Проверять работу узлов после восстановления. 3. Вести журнал технического состояния. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать взаимодействие с ремонтными службами. 2. Контролировать качество выполненных ремонтных работ. 3. Участвовать в разработке графиков обслуживания. 	
		Знания:	
		<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила передачи информации о неисправностях. 2. Основы производственной дисциплины. 3. Обязанности ремонтного персонала. <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формы заявок на ремонт. 2. Методы учета простоев. 3. Правила взаимодействия с ремонтными службами. <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы проверки оборудования после ремонта. 2. Правила ведения журналов учета. 3. Ответственность персонала за техническое состояние машин. <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы планирования ремонтов. 2. Современные системы учета обслуживания. 3. Методы контроля качества ремонтных работ. 	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Адаптивность Ответственность Пунктуальность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	
10. Карточка профессии «Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции»:			
Код группы:	7239-2		
Код наименования занятия:	7239-2-017		
Наименование профессии:	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
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 76. Наладчик оборудования в производстве 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 77. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 4 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 78. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 5 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 79. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 6 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 80. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 7 разряд		
	Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -
Уровень образования: основное среднее образование		Специальность: -	Квалификация: -
Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)		Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	7239-2-032 - Наладчик технологического оборудования		
Основная цель деятельности:	Наладка, ремонт и эксплуатация специального технологического оборудования.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка оборудования к работе 2. Обеспечение бесперебойной работы оборудования 3. Оптимизация производственных процессов	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Подготовка оборудования к работе			

Навык 1:
Настройка и регулировка
оборудования перед
запуском

Умения:

3 разряд.

1. Выполнять внешнюю проверку состояния оборудования.
2. Проводить простую регулировку механизмов по инструкции.
3. Подготавливать рабочее место и инструмент.

4 разряд.

1. Настраивать узлы и агрегаты оборудования в соответствии с технологическими картами.
2. Проверять работу отдельных механизмов в холостом режиме.
3. Проводить мелкие регулировки в процессе наладки.

5 разряд.

1. Выполнять полную регулировку оборудования по технологическим параметрам.
2. Проверять взаимодействие всех систем оборудования.
3. Выявлять и устранять отклонения при пробном запуске.

6 разряд.

1. Проводить комплексную наладку оборудования для различных видов напитков.
2. Настраивать автоматические системы контроля и подачи.
3. Разрабатывать режимные карты наладки.

7 разряд.

1. Осуществлять высокотехнологичную наладку оборудования с компьютерным управлением.
2. Вносить корректировки в программы автоматического регулирования.
3. Руководить наладкой и вводом оборудования в эксплуатацию.

	<p>Знания:</p> <p>3 разряд. 1. Основы устройства и работы оборудования для производства напитков. 2. Инструкции по эксплуатации и технике безопасности. 3. Основы технологического процесса производства напитков.</p> <p>4 разряд. 1. Принципы регулировки и настройки механизмов. 2. Виды дефектов оборудования и способы их устранения. 3. Требования к санитарии и гигиене на производстве.</p> <p>5 разряд. 1. Схемы взаимодействия узлов и агрегатов оборудования. 2. Методы проверки и испытаний после наладки. 3. Нормативные параметры технологического процесса.</p> <p>6 разряд. 1. Принципы автоматизированного контроля параметров. 2. Технологические особенности наладки оборудования для разных напитков. 3. Методы документирования режимов наладки.</p> <p>7 разряд. 1. Современные системы управления оборудованием. 2. Программное обеспечение для автоматической наладки. 3. Методики оптимизации производственных процессов.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Навык 2: Проверка готовности оборудования к производственному циклу</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд. 1. Проверять наличие смазки и охлаждающих жидкостей. 2. Убедиться в исправности крепежа. 3. Сообщать о дефектах мастеру.</p> <p>4 разряд. 1. Проводить контроль запуска оборудования. 2. Устранять простые неисправности. 3. Докладывать о результатах проверки.</p> <p>5 разряд. 1. Проверять соответствие режимов нормативам. 2. Контролировать подготовку вспомогательных систем. 3. Самостоятельно устранять мелкие поломки.</p> <p>6 разряд. 1. Проводить комплексные проверки систем управления. 2. Настраивать датчики и сигнализацию. 3. Руководить подготовкой оборудования в смене.</p> <p>7 разряд. 1. Осуществлять диагностику высокотехнологичных узлов. 2. Разрабатывать инструкции по проверке готовности. 3. Руководить комиссией по приёмке оборудования к работе.</p>

		<p>Знания:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила проверки оборудования перед работой. 2. Основные параметры нормальной работы. 3. Виды простых неисправностей. <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы запуска оборудования. 2. Способы устранения мелких неисправностей. 3. Устройство вспомогательных систем. <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные параметры работы оборудования. 2. Методы контроля состояния. 3. Основы диагностики узлов. <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы работы автоматических систем защиты. 2. Методы проверки датчиков. 3. Требования к документации проверки. <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы диагностики. 2. Стандарты приёмки оборудования. 3. Правила разработки инструкций по проверке.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Обеспечение бесперебойной работы оборудования	Навык 1: Контроль технического состояния	<p>Умения:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять простейшие неисправности. 2. Уведомлять о поломках мастера. 3. Поддерживать чистоту оборудования. <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Устранять мелкие неисправности. 2. Проводить смазку и регулировку. 3. Заменять простые детали. <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять причины сбоев. 2. Проводить ремонт основных узлов. 3. Контролировать восстановление параметров. <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнять диагностику сложных неисправностей. 2. Ремонтировать агрегаты оборудования. 3. Повышать надежность оборудования. <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Руководить ремонтом и модернизацией. 2. Применять новые методы диагностики. 3. Анализировать причины износа и разрабатывать решения.

	<p>Знания:</p> <p>3 разряд. 1. Основы ухода за оборудованием. 2. Простые неисправности. 3. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>4 разряд. 1. Виды профилактического обслуживания. 2. Способы устранения неисправностей. 3. Устройство простых механизмов.</p> <p>5 разряд. 1. Методы диагностики. 2. Причины поломок и их устранение. 3. Технологические параметры работы.</p> <p>6 разряд. 1. Современные методы диагностики. 2. Причины износа деталей. 3. Методы повышения надежности.</p> <p>7 разряд. 1. Системы ППР. 2. Новые технологии диагностики. 3. Методы модернизации.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Навык 2: Проведение планово-профилактических работ</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд. 1. Выполнять уборку и смазку оборудования. 2. Проверять состояние простых узлов. 3. Сообщать о необходимости ремонта.</p> <p>4 разряд. 1. Выполнять замену изношенных деталей. 2. Проводить профилактическую регулировку. 3. Заполнять журнал обслуживания.</p> <p>5 разряд. 1. Планировать профилактику в смене. 2. Проводить средний ремонт узлов. 3. Контролировать выполнение работ.</p> <p>6 разряд. 1. Разрабатывать графики ТО. 2. Контролировать выполнение плановых ремонтов. 3. Анализировать результаты профилактики.</p> <p>7 разряд. 1. Руководить системой ППР. 2. Оптимизировать графики ТО. 3. Внедрять новые технологии обслуживания.</p>

		<p>Знания:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы профилактического ухода. 2. Правила смазки. 3. Сроки осмотра оборудования. <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды плановой профилактики. 2. Способы замены деталей. 3. Ведение документации ТО. <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы планирования профилактики. 2. Нормативы ремонта. 3. Основы контроля качества ТО. <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы анализа ТО. 2. Документы планирования ремонта. 3. Способы контроля работы агрегатов. <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Системы управления ТО. 2. Новые технологии ППР. 3. Методики оптимизации ремонта.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3: Оптимизация производственных процессов	Навык 1: Совершенствование режимов работы оборудования	<p>Умения:</p> <p>3 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работать по готовым картам режимов. 2. Выполнять корректировки по указанию мастера. 3. Контролировать параметры оборудования. <p>4 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вносить мелкие изменения в режимы. 2. Корректировать скорость подачи. 3. Оценивать стабильность параметров. <p>5 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Самостоятельно корректировать параметры. 2. Составлять отчеты. 3. Оценивать эффективность режимов. <p>6 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать оптимальные режимы. 2. Снижать энергозатраты. 3. Готовить рекомендации для персонала. <p>7 разряд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оптимизировать процессы с учетом новых технологий. 2. Руководить внедрением инноваций. 3. Анализировать производственные показатели.

	<p>Знания:</p> <p>3 разряд. 1. Основные параметры процесса. 2. Инструкции по работе. 3. Основы техники безопасности.</p> <p>4 разряд. 1. Нормативы производительности. 2. Методы контроля параметров. 3. Требования к качеству продукции.</p> <p>5 разряд. 1. Принципы анализа эффективности. 2. Методы отчетности. 3. Технологические параметры качества.</p> <p>6 разряд. 1. Методы оптимизации процессов. 2. Экономика энергосбережения. 3. Нормативные документы по эксплуатации.</p> <p>7 разряд. 1. Инновационные технологии. 2. Методы анализа эффективности. 3. Стратегии повышения качества.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Навык 2: Участие в модернизации производственного оборудования</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд. 1. Выполнять указания мастера при демонтаже узлов. 2. Подготавливать инструменты и материалы. 3. Участвовать в испытаниях оборудования.</p> <p>4 разряд. 1. Помогать при установке нового оборудования. 2. Выполнять простые монтажные операции. 3. Контролировать стабильность работы после модернизации.</p> <p>5 разряд. 1. Проводить замену отдельных узлов. 2. Тестировать работу после модернизации. 3. Документировать результаты испытаний.</p> <p>6 разряд. 1. Разрабатывать предложения по модернизации. 2. Контролировать внедрение новых узлов. 3. Анализировать эффективность модернизации.</p> <p>7 разряд. 1. Руководить процессами модернизации. 2. Внедрять новые технологии и системы управления. 3. Разрабатывать инструкции по эксплуатации модернизированного оборудования.</p>

		Знания:	
		3 разряд. 1. Основы модернизации оборудования. 2. Правила безопасности при демонтаже. 3. Виды простых узлов. 4 разряд. 1. Основы монтажа. 2. Способы проверки после модернизации. 3. Требования к испытаниям. 5 разряд. 1. Методы тестирования оборудования. 2. Документация модернизации. 3. Основы технического контроля. 6 разряд. 1. Современные направления модернизации. 2. Принципы внедрения новых узлов. 3. Методы анализа эффективности. 7 разряд. 1. Новые технологии управления. 2. Стандарты модернизации. 3. Разработка эксплуатационных инструкций.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Терпеливость Умение работать в команде		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Оператор поточно-автоматической линии	
	2	Упаковщик-фасовщик	
11. Карточка профессии «Микробиолог, контроль качества»:			
Код группы:	2131-5		
Код наименования занятия:	2131-5-009		
Наименование профессии:	Микробиолог, контроль качества		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
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 75. Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Образование по соответствующему направлению подготовки кадров или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) без предъявления требований к стажу работы.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	2131-5-003 - Инженер-микробиолог 8132-1-041 - Лаборант-микробиолог		

Основная цель деятельности:	Осуществление микробиологического контроля материалов, сырья, производственного оборудования, готовой продукции.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Микробиологический контроль производства. 2. Проведение микробиологического контроля качества напитков
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Микробиологический контроль производства.	Навык 1: Контроль микробиологического состояния производства на всех этапах.	Умения:
		1. Выполнение работ с микроорганизмами и продуктами их жизнедеятельности. 2. Осуществление посевных работ и считывание результатов микробиологического анализа. 3. Исследование причин возникновения отклонений микробиологических показателей от требований технологического процесса. 4. Составление лабораторной отчетности.
		Знания:
		1. Лабораторное оборудование, контрольно-измерительная аппаратура, правила ее эксплуатации и наладки. 2. Методы проведения анализов измерений, испытаний и других видов исследований. 3. Стандартизация и контроль качества анализов. 4. Микробиологические методы при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. 5. Органолептический анализ (бракераж) 6. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-техническими пищевыми лабораториями.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.	Умения:
1. Соблюдать и выполнять требования стандартов производства. 2. Применять методы рациональной организации труда. 3. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности на рабочем месте.		
Знания:		
	1. Требования к качеству выполняемых работ и организации труда на производстве. 2. Санитарные нормы и правила, предъявляемые на производстве. 3. Безопасные методы труда и пожарной безопасности.	
Возможность признания навыка:	не требуется	
Трудовая функция 2: Проведение микробиологического контроля качества напитков	Навык 1: Отбор и подготовка проб для микробиологических исследований	Умения:
		1. Проводить отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с установленными методиками. 2. Подготавливать питательные среды и реактивы для проведения анализов. 3. Обеспечивать условия стерильности при работе с пробами.
		Знания:
		1. Методы отбора проб и правила их маркировки. 2. Основные требования санитарных норм и правил (СанПиН) в производстве напитков. 3. Основы микробиологии и гигиены пищевых производств.

	Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2: Проведение микробиологических анализов и оформление результатов	Умения:	
		1. Определять количественные и качественные показатели микрофлоры напитков. 2. Использовать микроскопическое и бактериологическое оборудование для анализа. 3. Оформлять результаты исследований и представлять заключение о соответствии продукции требованиям.	
		Знания:	
		1. Методики микробиологических исследований (посев, инкубация, идентификация микроорганизмов). 2. Критерии безопасности и качества напитков по микробиологическим показателям. 3. Порядок ведения лабораторной документации и оформления отчетов.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Аккуратность Аналитическое мышление Концентрация и управление вниманием Бережливое производство Знание продукта		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
12. Карточка профессии «Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)»:			
Код группы:	1321-0		
Код наименования занятия:	1321-0-024		
Наименование профессии:	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389. Параграф 56. Оператор конвейерной линии		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы не менее 1 года в должности аппаратчика, оператора линий розлива на производстве безалкогольных или слабоалкогольных напитков, минеральной воды, соков и др.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	8167-3-002 - Оператор машин по производству газированных напитков 8167-3-003 - Оператор машин по производству негазированных напитков		
Основная цель деятельности:	Обеспечение с помощью средств автоматизации, программирования, контрольно-измерительных приборов выполнения технологического режима, бесперебойной и синхронной работы автоматов и аппаратуры, которая надлежит к поточной комплексно - механизированной или автоматизированной линии.		

Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настройка оборудования в зависимости от используемого типа упаковочного материала и типа разливаемого продукта. 2. Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Настройка оборудования в зависимости от используемого типа упаковочного материала и типа разливаемого продукта.	Навык 1: Обеспечение бесперебойного розлива согласно сменному плану.	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Осмотр и чистка оборудования. 2. Осуществление мелкого ремонта и переналадки производственной линии. 3. Ведение технической документации. 4. Корректное использование тары и прочих упаковочных материалов.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Техническая характеристика вверенного оборудования. 2. Нормы расхода используемого сырья и вспомогательных материалов. 3. Назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Мойка и поддержка в рабочем состоянии оборудования.	Умения:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять регулярную мойку конвейерного оборудования с применением разрешённых моющих средств. 2. Подготавливать оборудование к санитарной обработке и контролировать её качество. 3. Выполнять профилактическое обслуживание для предупреждения поломок. 		
Знания:		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарные нормы и правила мойки и дезинфекции оборудования. 2. Виды моющих и дезинфицирующих средств, порядок их применения. 3. Основы технического обслуживания конвейерного оборудования. 	
Возможность признания навыка:	не требуется	
Трудовая функция 2: Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.	Навык 1: Выполнение требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать и выполнять требования стандартов производства. 2. Применять методы рациональной организации труда 3. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности на рабочем месте.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к качеству выполняемых работ и организацию труда на производстве. 2. Санитарные нормы и правила, предъявляемые на производстве. 3. Безопасные методы труда и пожарной безопасности.
Возможность признания навыка:	не требуется	

	Навык 2: Контроль качества продукции на конвейерной линии	Умения: 1. Проводить визуальный осмотр продукции на наличие брака. 2. Отбраковывать изделия, не соответствующие требованиям. 3. Вести учет и фиксировать случаи брака в установленной форме.	
	Возможность признания навыка:	Знания: 1. Основные виды дефектов продукции. 2. Требования стандартов качества к выпускаемой продукции. 3. Порядок оформления документации по выявленным дефектам.	
		не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Умение быстро принимать решения Выносливость и усердие Бережливое производство		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Техник - технолог безалкогольных напитков	
	6	Инженеры-технологи пищевой промышленности	
15. Карточка профессии «Генеральный директор»:			
Код группы:	1210-0		
Код наименования занятия:	1210-0-002		
Наименование профессии:	Генеральный директор		
Уровень квалификации по ОРК:	7		
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 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы по специальности не менее 5 лет, при наличии ученой степени (или степени) доктора, кандидата наук, доктора философии (PhD) или доктора по профилю, стаж научно-педагогической работы не менее 3 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-028 - Директор предприятия		
Основная цель деятельности:	Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью предприятия.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководить производственно-хозяйственной 2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда	

	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Руководить производственно-хозяйственной	Навык 1: Осуществление эффективного руководства предприятием	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора. 2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами. 3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 4. Принимать решения в пределах своей компетенции. 5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениями. 6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений. 7. Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом. 8. Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 9. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Организация, технология и методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений. 3. Производственные мощности предприятия, технология производства продукции организации. 4. Технология производства продукции организации. 5. Основы предпринимательства.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Руководить финансово-экономической деятельностью	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Открывать все виды счетов предприятия в банках. 2. Утверждать штатное расписание предприятия. 3. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия. 4. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами. 5. Обеспечивать сохранность имущества. 6. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях. 7. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий. 3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования. 4. Основы экономики. 5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.

	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда	Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации. 2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков. 3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.
		Знания:
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда. 2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды. 3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе. 4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины. 5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.
		Знания:
	Возможность признания навыка:	не требуется

	Навык 3: Управление конфликтами и критический анализ ситуации	Умения:	
		1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе. 2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания. 3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами. 4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания. 5. Вести переговоры. 6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов. 7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий. 8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.	
		Знания:	
		1. Правила и нормы межличностного и делового общения. 2. Методы ведения переговоров. 3. Особенности конфликтологии. 4. Принципы критического мышления. 5. Теория критического мышления. 6. Принципы развития критического мышления.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Лидерство Стратегическое мышление Умение быстро принимать решения		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Главный инженер	
18. Карточка профессии «Инженеры-технологи пищевого производства»:			
Код группы:	2145-4		
Код наименования занятия:	2145-4		
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:	не менее 3 лет работы в должности техника, лаборанта или оператора в пищевом производстве.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	1321-0-016 - Директор по производству (обрабатывающая промышленность) 2149-9-017 - Технический менеджер		

Основная цель деятельности:	Руководство разработкой мероприятий по реконструкции и модернизации предприятия, предотвращению вредного воздействия производства на окружающую среду, бережному использованию природных ресурсов, созданию безопасных условий труда и повышению технической культуры производства.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководство проектными работами любого вида. 2. Обеспечение технологического процесса производства напитков
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Руководство проектными работами любого вида.	Навык 1: Лидировать проекты производственных показателей.	Умения:
		1. Определение направлений для разработки мер по улучшению. 2. Постановка целей перед инженерно-технической службой. 3. Обеспечение подготовки всей необходимой документации в срок и качественно. 4. Контролировать соблюдение проектной, конструкторской и трудовой дисциплины.
		Знания:
		1. Законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия. 2. Перспективы технического, экономического и социального развития соответствующей отрасли производства и предприятия. 3. Технологии производства. 4. Порядок составления и согласования планов производственно-хозяйственной деятельности предприятия. 5. Научно-технические достижения в соответствующей отрасли производства. 6. Основные принципы проектного менеджмента.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Обеспечение технологического процесса производства напитков	Навык 2: Обеспечивать необходимый уровень технической подготовки производства	Умения:
		1. Выявление областей для развития персонала. 2. Эффективное управление командой и кадрами. 3. Подбор подходящих курсов и тренингов для повышения квалификации. 4. Организация обучения и повышения квалификации рабочих и инженерно-технических работников предприятия. 5. Оценка работы, проводимой работниками технического отдела. 6. Оценка состояния трудовой дисциплины в технических подразделениях.
		Знания:
1. Методы и принципы управления людьми. 2. Эффективный коучинг и наставничество. 3. Трудовой Кодекс РК. 4. Прочая нормативно-правовая документация.		
Возможность признания навыка:	не требуется	

	Навык 1: Разработка и контроль технологических режимов	Умения: 1. Разрабатывать технологические карты и режимы производства напитков. 2. Контролировать соблюдение технологических параметров на всех стадиях производства. 3. Вносить корректировки в процесс при выявлении отклонений.
		Знания: 1. Технологические схемы производства безалкогольных и алкогольных напитков. 2. Требования технических регламентов и национальных стандартов к качеству и безопасности напитков. 3. Основы инженерных расчетов и технологического контроля.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация и оптимизация производственного процесса	Умения: 1. Планировать производственные задания с учетом производственных мощностей. 2. Оптимизировать использование сырья, материалов и энергоресурсов. 3. Разрабатывать мероприятия по повышению эффективности и снижению потерь.
		Знания: 1. Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве напитков. 2. Принципы производственной логистики и организации рабочих потоков. 3. Методы оптимизации и повышения производительности в пищевой промышленности.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Стратегическое мышление Стрессоустойчивость Терпеливость Дисциплинированность Аналитическое мышление Проектное мышление Лидерство	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	7	Генеральный директор
	4	Микробиолог, контроль качества

Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

19. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

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

20. 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:

Расулова Мадина Садыққызы, +7 (702) 206 55 53, madina.rassulova@yahoo.com

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

22. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 13.10.2025 г.
23. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: 18.12.2024 г.
24. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2024 г.
25. Дата ориентировочного пересмотра: 01.01.2028 г.