Приложение № 1
к приказу Заместителя Председателя
Правления Национальной палаты
предпринимателей
Республики Казахстан «Атамекен»
от 24.10.18г. № 289

Профессиональный стандарт: «Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов»

Глоссарий

В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

Льезон – смесь яиц и молока (или воды), в которой смачивают изделия перед панированием для лучшего удержания панировки.

Сульфитация – химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения от потемнения.

Полуфабрикат- продукт или изделие, прошедшее одну или несколько видов механической обработки, но требующий дальнейшей тепловой обработки.

Зачистка и жиловка- освобождение мяса от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и излишнего жира.

Панирование изделий - процесс нанесения панировки (сухари, мука или тертый хлеб)

Выбивание котлетной массы - процесс насыщения массы кислородом воздуха, равномерного распределения специй и однородной консистенции.

Ферментация - биохимический процесс переработки сырья, протекающий под воздействием ферментов, вырабатываемых соответствующими видами микроорганизмов.

Дошник - большой чан, служащий для квашения капусты.

Трамбовки и копры – приспособления для трамбования капусты при засолке.

Дефростация мяса – процесс размораживания мяса.

Сортировка овощей – отбор овощей по степени зрелости, форме и другим признакам, определяющим кулинарное использование.

Калибровка овощей – отбор овощей по размерам, что уменьшает количество отходов при очистке машинным способом.

Бракераж – повседневный контроль за качеством приготовления продукции

Обвалка мяса – процесс отделения мякоти от костей, не допуская глубоких (более10 см) порезов крупных мышц (мякоти).

Отруб – мясо - костная часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки.

Органолептический метод оценки качества полуфабриката – метод оценки по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу и консистенции.

1. Паспорт Профессионального стандарта

Название Профессионального стандарта:	«Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов»
Номер Профессионального	

стандарта:		
Названия секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:	С. Обрабатывающая промышленность 10 Производство продуктов питания 10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие категории 10.89.9 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие категории	
Краткое описание Профессиона льного 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.	
2. Карточки профессии		
Перечень карточек профессий:	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1-3 уровень ОРК
	Оператор производственного отдела по всем видам консервирования	2-3 уровень ОРК
	Лаборант	2-4 уровень ОРК
	Техник-технолог	4 уровень ОРК
	Технолог	5 уровень ОРК
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: Изготовитель пищевых полуфабрикатов		
Код:	7511-9-016	
Код группы:	7511-9	
Профессия:	Изготовитель пищевых полуфабрикатов 1-го разряда	
Другие возможные наименования профессии:	7511-9-038 Подготовитель мясного и рыбного сырья 7511-2-006 Изготовитель мясных полуфабрикатов	
Квалификационный уровень по ОРК:	1 уровень	
Основная цель деятельности	Выполнять вспомогательные работы при изготовлении полуфабрикатов	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов.
	Дополнительные трудовые функции:	1.Выполнение требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, к рациональной организации труда на рабочем месте. 2. Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.
Трудовая функция 1: Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов.	**Задача 1:** Осуществление механической обработки сырья	**Умения:** 1. Просеивать муку, панировочные сухари, приготовление льезона. 2. Осуществлять дефростацию мяса. 3. Производить зачистку загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса.

		4. Выполнять разборку и зачистку субпродуктов. 5. Удалять пленку, жилистые части, жировые отложения, кровоподтеки и т.д. 6. Производить жиловку грудинки и шейной части говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш (отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, остатков костей, хрящей и т.д. 7. Выполнять нарезку мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару. 8. Панировать подготовленные полуфабрикаты и укладывать их в лотки, на противни. 9. Осуществлять сбор и сдачу пищевых отходов.
		Знания: 1. Организацию рабочего места и подготовку инвентаря и инструментов. 2. Приемов жиловки мяса и зачистки субпродуктов. 3. Расположения мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши. 4. Правила и виды панировки различных полуфабрикатов. 5. Соотношения компонентов и правила приготовления льезона. 6. Правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов. 7. Правила заточки и правки ножей. Правил и норм охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.
Дополнительные трудовые функции:	**Задача 1:** Выполнение требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, к рациональной организации труда на рабочем месте.	**Умения:** 1.Соблюдать и выполнять требования стандартов производства. 2. Применять методы рациональной организации труда.
		Знания: 1.Требования к качеству выполняемых работ и организацию труда на производстве.
	Задача 2: Соблюдение правил и норм	**Умения:** 1. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной

	охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности	безопасности на рабочем месте.	
		Знания: 1. Санитарных норм и правил, предъявляемых на производстве. 2. Безопасных методов труда и пожарной безопасности.	
Требования к личностным компетенциям	Ответственность Исполнительность Умение работать в команде		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	1 уровень ОРК 2 уровень ОРК 3 уровень ОРК	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Выпуск 51	
Связь с системой образования и квалификации	ТиПО 2 уровень	Специальность: Технология и организация производства продукции предприятий питания	Квалификация: Изготовитель пищевых полуфабрикатов
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»			
Код:	7511-9-016		
Код группы:	7511-9		
Профессия:	Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-го разряда		
Другие возможные наименования профессии:	7511-2-006 Изготовитель мясных полуфабрикатов 7511-2-007 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы		
Квалификационный уровень по ОРК:	2 уровень		
Основная цель деятельности	Выполнение несложных видов работ при изготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса.		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнение простых операций первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.	
	Дополнительные трудовые функции:	____	
Трудовая функция 1: Выполнение простых операций первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов.	**Задача 1:** Ведение механической обработки овощей	**Умения:** 1. Осуществлять сортировку, калибровку, промывку картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. 2. Производить чистку картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. 3. Загружать и выгружать картофель, корнеплоды в машины. 4. Наблюдать за процессом машинной чистки картофеля и	

		корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов. 5. Производить доочистку картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки.	
		Знания: 1. Технических правил первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную. 2. Признаки доброкачественности сырья. 3. Требований, предъявляемых к качеству готовых полуфабрикатов. 4. Допустимых норм отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.	
	Задача 2: Ведение механической обработки мяса	**Умения:** 1. Выполнять жиловку лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш и зачистку мяса. 2. Выполнять заточку и правку ножей.	
		Знания: 1. Технических правил первичной обработки мяса. 2. Признаков доброкачественности сырья. 3. Требований, предъявляемых к качеству готовых полуфабрикатов. 4. Правила эксплуатации оборудования и инструментов, необходимых для производства полуфабрикатов.	
Требования к личностным компетенциям	Ответственность Исполнительность Умение работать на результат		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	1 уровень ОРК 2 уровень ОРК 3 уровень ОРК	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Выпуск 51	
Связь с системой образования и квалификации	ТиПО 2 уровень	Специальность: Технология и организация производства продукции предприятий питания	Квалификация: Изготовитель пищевых полуфабрикатов

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»		
Код:	7511-9-016	
Код группы:	7511-9	
Профессия:	Изготовитель пищевых полуфабрикатов 3-го разряда	
Другие возможные наименования профессии:	7511-2-006 Изготовитель мясных полуфабрикатов 7511-2-007 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	
Квалификационный уровень по ОРК:	3 уровень ОРК	
Основная цель деятельности	Выполнять сложные виды работ при изготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы.	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнение сложных процессов обработки мяса и птицы, изготовление полуфабрикатов. 2. Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов. 3. Выполнение процессов обработки овощей, приготовление дрожжевого и пресного теста.
	Дополнительные трудовые функции:	____
Трудовая функция 1: Выполнение сложных процессов обработки мяса и изготовление полуфабрикатов.	**Задача 1:** Ведение процессов разделки мяса и птицы.	**Умения:** 1. Производить кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки. 2. Отделять телячьи, бараньи, свиные грудинки от кореек. 3. Выполнять обвалку спинно-грудной части туш. 4. Отделять мышечную, жировую и соединительную тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек. 5. Срезать шпик со свиных туш, зачищать кости от мяса. 6. Осуществлять жиловку крестцово-поясничной части, задней ноги. 7. Разбирать мясо по сортам и видам: боковую, наружную часть, верхнюю, внутреннюю, тонкий, толстый край. 8. Сортировать кости по видам. 9. Уметь распиливать кости пилой. 10. Выполнять расфасовку в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости. 11. Выполнять обвалку тазобедренной и

		шейной частей туш крупного скота, передней и задней частей туш мелкого скота. 12. Разделывать туши и полутуши на копчености. 13. Осуществлять изготовление фаршированных котлет, галантина, рулетов и других полуфабрикатов. 14. Применять безопасные приемы труда и соблюдать производственную санитарию. 15. Умение руководствоваться нормативно-технической документацией.
		Знания: 1. Технологическое назначение сырья. 2. Организации рабочих мест. 3. Схемы разделки мясных туш. 4. Технологического процесса изготовления крупнокусковых и полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, рубленой и котлетной массы. 5. Приемов и правила разделки, обвалки тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота. 6. Кулинарное назначение отдельных сортов мяса. 7. Правил обвалки тазобедренной и шейной части туш крупного скота, передней и задней части туш мелкого скота. 8. Анатомическое строение туш, линий сочленения суставов, костной системы. 9. Норм выхода полуфабрикатов в процентах по отношению к весу туши, полутуши. 10. Методов органолептической оценки качества мяса. 11. Требований, предъявляемых к качеству изготовляемых полуфабрикатов. 12. Условий, сроков реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки. 13. Правил эксплуатации используемого оборудования, поверки весов. 14. Правил техники безопасности и производственной санитарии.

	Задача 2: Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы.	**Умения:** 1. Организовать рабочее место и подготавливать сырье. 2. Приготавливать котлетную и рубленую массу (измельчать на мясорубке, выбивать перемешивать) 3. Порционировать изделия с соблюдением заданных рецептур. 4. Формовать изделия из котлетной массы, руководствуясь технологическими картами. 5. Безопасно эксплуатировать используемое оборудование.
		Знания: 1. Технологическое значение сырья. 2. Организации рабочих мест. 3. Схемы разделки мясных туш. 4. Технологического процесса изготовления рубленой и котлетной массы. 5. Требований, предъявляемых к качеству изготовляемых полуфабрикатов. 6. Условий, сроков реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки. 7. Правил эксплуатации технологического оборудования.
	Задача 3: Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	**Умения:** 1. Организовать рабочее место (подготовка инвентаря и инструментов) 2. Выполнять нарезку порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном виде (антрекоты, филе, бифштексы, лангеты, эскалопы) 3. Приготавливать панированные полуфабрикаты (ромштексы, шницели, зразы и др.) 4. Производить нарезку, нарубку мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, рагу, плов и других. 5. Взвешивать, укладывать, упаковывать полуфабрикаты. 6. Умение работать с нормативно-технической документацией. 7. Соблюдать нормы труда и техники безопасности.
		Знания: 1. Технологическое значение сырья.

		2. Организации рабочих мест. 3. Технологического процесса изготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. 4. Ассортимента порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. 5. Требований, предъявляемых к качеству изготовляемых полуфабрикатов. 6. Условий, сроков реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки. 7. Правил эксплуатации используемого оборудования.
Трудовая функция 2: Выполнение сложных процессов обработки рыбы и изготовление полуфабрикатов.	**Задача 1:** Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	**Умения:** 1. Осуществлять разделку рыбы частиковых пород на тушки. 2. Обрабатывать тушки методом фиксации, сортировка отходов. 3. Уметь выполнять метод пластования рыбы с целью получения филе. 4. Нарезать рыбу на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без. 5. Подготавливать рыбу для фарширования. 6. Осуществлять разделку рыбы осетровых пород на звенья и нарезку звеньев на порционные куски. 7. Выполнять взвешивание, укладку, упаковку полуфабрикатов. 8. Соблюдать нормы труда и безопасные методы работы. 9. Применять нормативно-техническую документацию.
		Знания: 1. Схем разделки и особенностей строения некоторых видов рыб. 2. Приемов и правила разделки рыбы осетровых пород. 3. Методов органолептической оценки качества сырья. 4. Технологического процесса изготовления крупнокусковых, порционных и фарширован ных полуфабрикатов из рыбы. 5. Ассортимента приготовляемых полуфабрикатов. 6. Требований, предъявляемых к качеству изготовляемых

		полуфабрикатов. 7. Условий, сроков реализации, правил их упаковки, хранения и транспортировки. 8. Правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.
Трудовая функция 3: Выполнение процессов первичной обработки овощей, приготовления дрожжевого и пресного теста.	**Задача 1:** Приготовление полуфабрикатов из овощей.	**Умения:** 1. Приготавливать сульфитированный раствор, заливка его в емкости в определенной пропорции. 2. Выполнять сульфитацию картофеля и промывать картофель после сульфитации. 3. Осуществлять шинкование, измельчение, протирку картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей. 4. Приготавливать котлетную массу из овощей, начинки для пельменей, вареников, пирогов и пирожков. 5. Формовать изделия из котлетной массы, соблюдая рецептуры. 6. Уметь фаршировать овощи. 7. Приготавливать салаты, маринады и заправки. 8. Взвешивать, укладывать, упаковывать полуфабрикаты. 9. Применять нормативно-техническую документацию.
		Знания: 1. Схемы обработки овощей. Состав сульфитированного раствора. 2. Технологического процесса изготовления полуфабрикатов из очищенного картофеля, овощной котлетной массы, овощей. 3. Методов органолептической оценки качества сырья. 4. Требований, предъявляемых к качеству изготовляемых полуфабрикатов. 5. Условий, сроков реализации, правил их упаковки, хранения и транспортировки. 6. Правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов. 7. Правил техники безопасности и средств индивидуальной защиты.
	Задача 2: Приготовление дрожжевого и пресного теста.	**Умения:** 1. Подготавливать сырье по заданной рецептуре. 2. Замешивать дрожжевое тесто для пирожков жареных, печеных и

		других изделий, пресное тесто для пельменей и вареников. 3. Выполнять разделку теста и формование изделий. 4. Приготавливать песочное и слоеное тесто (полуфабрикат). 5. Взвешивать, укладывать, упаковывать полуфабрикаты. 6. Применять нормативно-техническую документацию.	
		Знания: 1. Видов дрожжевого и слоеного теста. 2. Технологического процесса изготовления дрожжевого и слоеного теста, теста для пельменей и вареников. 3. Рецептур приготовления песочного и слоеного теста (полуфабриката). 4. Методов органолептической оценки качества полуфабриката. 5. Требований, предъявляемых к качеству изготовляемых полуфабрикатов. 6. Условий, сроков реализации, правил их упаковки, хранения и транспортировки. 7. Правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов. 8. Правил техники безопасности и средств индивидуальной защиты.	
Требования к личностным компетенциям	Ответственность Исполнительность Работать на результат		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	2 уровень ОРК 3 уровень ОРК 4 уровень ОРК	Изготовитель пищевых полуфабрикатов Изготовитель пищевых полуфабрикатов Техник-технолог	
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Выпуск 51	
Связь с системой образования и квалификации	ТиПО 2 уровень	Специальность: Технология и организация производства продукции предприятий питания	Квалификация: Изготовитель пищевых полуфабрикатов

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Оператор производственного отдела по всем видам консервирования»	
Код:	-
Код группы:	-
Профессия:	«Оператор производственного отдела по всем видам консервирования » 2-го разряда

Другие возможные наименования профессии:	«Техник-технолог по переработке плодов и овощей». «Засольщик овощей»	
Квалификационный уровень по ОРК:	2 уровень	
Основная цель деятельности	Выполнять несложные виды работ при изготовлении продукции консервирования	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1.Засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей под руководством технолога. 2. Ведение наблюдения за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей.
	Дополнительные трудовые функции:	1. Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
Трудовая функция 1: Засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей под руководством технолога.	**Задача 1:** Выполнение процесса засолки.	**Умения:** 1. Подготавливает необходимое сырье к засаливанию. 2. Участвует в засолке капусты, огурцов, помидоров и других овощей. 3. Придерживается правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
		Знания: 1. Организации рабочего места, инвентаря и инструментов. 2. Первичной механической обработки овощей и подготовки сырья к засаливанию. 3. Правила засолки овощей. 4. Санитарных норм содержания емкостей.
Трудовая функция 2: Ведение наблюдения за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей.	**Задача 1:** Ведение процесса ферментации.	**Умения:** 1. Следит за содержанием дошников, чанов, цементных бассейнов, бочек с засоленными и заквашенными овощами. 2. Смывает плесень с крышек и гнета, снимает пену, выделяющуюся при ферментации. 3. Поддерживает чистоту емкостей.
		Знания: 1. Правила ферментации капусты. 2. Правил ухода за солеными огурцами и помидорами. 3. Правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности и противопожарной безопасности.
Дополнительные трудовые функции:	**Задача 1:** Соблюдение правил и норм охраны	**Умения:** 1.Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности

	труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.	на рабочем месте. **Знания:** 1.Требований к качеству выполняемых работ и организацию труда на производстве.	
Требования к личностным компетенциям	Ответственность Исполнительность Работать на результат		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	2 уровень 3 уровень	Оператор производственного отдела по всем видам консервирования	
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Выпуск 51	
Связь с системой образования и квалификации	—	Специальность: —	Квалификация: —

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Оператор производственного отдела по всем видам консервирования»		
Код:	-	
Код группы:	-	
Профессия:	«Оператор производственного отдела по всем видам консервирования » 3-го разряда	
Другие возможные наименования профессии:	«Техник-технолог по переработке плодов и овощей». «Засольщик овощей»	
Квалификационный уровень по ОРК:	3 уровень	
Основная цель деятельности	Выполнять технологические процессы изготовления продукции консервирования.	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Ведение засолки капусты, огурцов, помидоров и других овощей. 2. Приготовление рассола для засолки овощей и определенной дозы специй.
	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция 1 Засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей	**Задача:1** Ведение процесса засолки	**Умения:** 1. Применять действующие нормативные документы, касающиеся его деятельности. 2. Засыпать шинкованную капусту и укладывать огурцы и помидоры в дошники, чаны, цементные бассейны или бочки, удаляя деформированные экземпляры. 3. Разравнивать, равномерно распределять соль и пряности. 4. Производить трамбование капусты в емкостях трамбовками или при помощи копров.

		Знания: 1. Технологии засолки овощей. 2. Правила заливки рассолом емкостей с подготовленными овощами. 3. Рецептуры засолки овощей и квашения капусты. 4. Правила трамбовки капусты в дошниках, чанах, цементных бассейнах, бочках. 5. Требования нормативных актов об охране труда и окружающей среды. 6. Нормы, методы и приемы безопасного выполнения работ.	
Трудовая функция 2: Приготовление рассола для засолки овощей и определенной дозы специй.	**Задача 1:** Процесс приготовления рассола.	**Умения:** 1. Приготавливать по установленной рецептуре рассол, необходимый для засолки овощей определенной концентрации. 2. Выполнять фильтрование и заливку рассола в емкости. 3. Умение определять необходимую дозу соли и специй для засаливания овощей.	
		Знания: 1. Рецептуры засолки овощей и приготовления рассола. 2. Определения дозы используемых пряностей. 3. Нормативных документов, касающихся профессиональной деятельности.	
Требования к личностным компетенциям	Ответственность Исполнительность Работать на результат		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	2 уровень 3 уровень	Оператор производственного отдела по всем видам консервирования	
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Выпуск 51	
Связь с системой образования и квалификации	__	Специальность: __	Квалификация: __
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Техник-технолог»			
Код:	3129-9-004		
Код группы:	3129-9		
Профессия:	«Техник – технолог»		
Другие возможные наименования профессии:	_		
Квалификационный уровень по ОРК:	4 уровень		

Основная цель деятельности	Выполнение работ по улучшению технического оснащения и технологического процесса предприятия.	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Разработка под руководством более квалифицированного специалиста технологических процессов и оптимальных режимов производства. 2. Внедрение задач научной организации труда.
	Дополнительные трудовые функции:	1. Соблюдение правил и норм охраны труда, санитарии и противопожарной защиты.
Трудовая функция 1: Разработка под руководством более квалифицированного специалиста технологических процессов и оптимальных режимов производства.	**Задача 1:** Разработка технологических процессов и режимов производства.	**Умения:** 1. Проводить испытания технологического оборудования, экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства. 2. Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов техники и технологии. 3. Составлять технические задания на проектирование приспособлений, оснастки и специального оборудования, предусмотренных разработанной технологией. 4. Оформлять изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласовывает их с подразделениями предприятия.
		Знания: 1. Единой системы технологической подготовки производства. 2. Типовых технологических процессов и режимы производства. 3. Состава продукта, на который разрабатывается технологический процесс или режим производства. 4. Технических характеристик проектируемого объекта и требования к нему. 5. Основных требований организации труда при проектировании технологических процессов, оборудования. 6. Методов проведения патентных исследований.
Трудовая функция 2: Внедрение задач	**Задача 2:** Проведение	**Умения:** 1. Применять в разработке технически

научной организации труда.	патентных исследований на производстве	обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать подетальные и пооперационные материальные нормативы. 2. Применять нормы расхода сырья и экономическую эффективность проектируемых технологических процессов. 3. Внедрять технологические процессы в цехах. 4. Выявлять причины брака продукции и подготавливать предложения по его предупреждению и ликвидации. 5. Составлять карты технологического процесса и материальные карты, ведомости оснастки и другую технологическую документацию. 6. Проводить обработку и дезинфекцию оборудования.
		Знания: 1. Единой системы технологической подготовки производства. 2. Типовых технологических процессов и режимы производства. 3. Конструкции изделия или состава продукта, на которые разрабатывается режим производства или технологический процесс. 4. Технических характеристик проектируемого объекта, требования к нему. 5. Основных требований организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования 6. Методов проведения патентных исследований. 7. Технологии производства выпускаемой предприятием продукции. 8. Основного технологического оборудования предприятия, принципы его работы. 9. Правил и норм охраны труда.
Дополнительные трудовые функции:	**Задача 1:** Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.	**Умения:** 1. Применять правила и законодательные акты по охране труда. 2. Соблюдать санитарные нормы на производстве.
		Знания: 1. Санитарных норм и правил на предприятиях пищевой

		промышленности.	
Требования к личностным компетенциям	Аналитическое мышление. Исполнительность. Работать на результат.		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	5 уровень ОРК	Технолог пищевой промышленности	
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Выпуск 55	
Связь с системой образования и квалификации	ТиПО 4 уровень	Специльность: Технология и организация производства продукции предприятий питания	Квалификация: Техник-технолог
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: « Технолог пищевой промышленности»			
Код	3129-9-006		
Код группы:	3129-9		
Наименование профессии:	«Технолог пищевой промышленности»		
Другие возможные наименования профессии:	3129-3-001 «Технолог пищевой безопасности» 3129-9-008 «Технолог по технологии производства пищевых продуктов»		
Квалификационный уровень по ОРК:	5 уровень		
Основная цель деятельности	Разработка и внедрение новых технологических процессов и контроль качества выпускаемой продукции.		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Разрабатывает и внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки. 2. Разрабатывает методы технического контроля и испытания продукции. 3. Контролирует технологический процесс и готовую продукцию на производстве.	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины на предприятии и правильной эксплуатацией технологического оборудования.	
Трудовая функция 1: Разрабатывает и внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки.	**Задача 1:** Разработка технологических процессов и режима производства	**Умения:** 1. Разрабатывать технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков. 2. Рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), экономическую	

		эффективность проектируемых технологических процессов. 3. Разрабатывать технологические нормативы, инструкции, технологические карты и качества продукции и другую технологическую документацию. 4. Вносить изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства.
		Знания: 1. Постановлений, распоряжений, приказов, методических и нормативных материалов по технологической подготовке производства. 2. Состав продуктов, на которые проектируется технологический процесс. 3. Систем и методов проектирования технологических процессов и режимов производства. 4. Основного технологического оборудования и принципы его работы. 5. Технических характеристик и экономических показателей лучших отечественных и зарубежных технологий. 6. Типовых технологических процессов и режимов производства. 7. Основ систем автоматизированного проектирования, порядок и методы проведения патентных исследований.
Трудовая функция 2: Разрабатывает методы технического контроля и испытания продукции.	**Задача 1:** Проведение экспериментальных работ и патентных исследований на производстве.	**Умения:** 1. Составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест. 2. Рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования. 3. Изучать передовой опыт в области технологии производства. 4. Разрабатывать и реализовать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда.

		Знания: 1. Технологию производства продукции предприятия, перспективы технического развития предприятия. 2. Основы экономики. 3. Организацию производства. 4. Основы трудового законодательства; правила и нормы охраны труда. 5. Контроль сбыта по ассортименту, количеству и качеству. 6. Знание особенностей организационно-техно логической структуры предприятия. 7. Организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии. 8. Опыт ведущих предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции.
Трудовая функция 3: Контролирует технологический процесс и готовую продукцию на производстве.	**Задача 3:** Ведение процесса контроля.	**Умения:** 1. Контролировать соблюдение технологических инструкций, технологических условий и другой нормативно-технической документации. 2. Вести контроль за ходом технологических процессов на всех стадиях изготовления продукции. 3. Контролировать соблюдение рецептур при выработке продукции, норм расхода сырья, вспомогательных материалов, выходов готовой продукции. 4. Выявлять нарушение технологических параметров, рецептур, выходов продукции, расхода сырья и принимает меры по устранению нарушений. 5. Контролировать соблюдение сроков годности продукции. 6. Контролировать условия хранения продукции. 7. Принимать участие в проведении входного контроля сырья. 8. Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов. 9. Принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению.

		10. Контролировать экологическую и биологическую безопасность технологии производства.	
		Знания: 1. Основ трудового законодательства, правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты. 2. Технических требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции. 3. Установленных стандартов и технических условий. 4. Требований СанПиН, маркировки и хранения продукции. 5. Нормативов расхода сырья. 6. Видов брака и способов его предупреждения. 8. Основного технологического оборудования и принципы его работы.	
Дополнительные трудовые функции:	**Задача 1:** Ведение контроля технологической дисциплины и эксплуатацией технологического оборудования.	**Умения:** 1.Придерживаться устава предприятия. 2.Применять навыки по эксплуатации технологического оборудования.	
		Знания: 1. Режима производства и технологического процесса. 2. Назначения и правил эксплуатации оборудования предприятия.	
Требования к личностным компетенциям	Ответственность Аналитическое мышление. Стрессоустойчивость. Умение быстро принимать решения.		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	4 уровень 5 уровень	Техник-технолог Технолог	
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Выпуск 55	
Связь с системой образования и квалификации	Высшее 5 уровень	Специальность: Технология продовольственных продуктов	Квалификация: Технолог
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Лаборант»			
Код	31 Специалисты-техники в области химических и физических наук		
Код группы:	-		
Наименование профессии:	«Лаборант»		
Другие возможные наименования профессии:	3111-9-005 Лаборант (средней квалификации)		

Квалификационный уровень по ОРК:	2 уровень	
Основная цель деятельности	Выполнение мероприятий по подготовке лаборатории к исследовательской работе и проведение лабораторных анализов.	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготавливать лабораторию к проведению испытаний и анализов. 2. Проводить различные виды лабораторных анализов под руководством лаборанта более высокой квалификации.
	Дополнительные трудовые функции:	1. Соблюдает правила техники безопасности и противопожарной защиты.
Трудовая функция 1 Подготавливать лабораторию к проведению испытаний и анализов.	**Задача 1:** Подготовка лаборатории к исследованиям.	**Умения:** 1. Подготавливать оборудование (приборы, аппаратуру) к проведению экспериментов. 2. Осуществляет его проверку и простую регулировку согласно разработанным инструкциям и другой документации. 3. Обеспечивать сотрудников подразделения необходимыми для работы оборудованием, материалом, реактивами и др. 4. Следить за исправным состоянием лабораторного оборудования, осуществляет его наладку. 5. Производить отбор и подготовка проб к испытаниям и анализам.
		Знания: 1. Назначения лаборатории и видов санитарно-техническое оборудование лаборатории. 2. Порядок отбора и оформления проб. 3. Основные свойства анализируемых материалов, сырья, полуфабрикатов. 4. Техники работы с посудой и пробами. 5. Классификации весов. 6. Оборудования для высокого давления и вакуума в лаборатории.
Трудовая функция 2: Проводить различные виды лабораторных анализов под руководством лаборанта более высокой квалификации.	**Задача 1:** Участие в лабораторных исследованиях.	**Умения:** 1. Участвует в выполнении экспериментов и анализов. 2. Осуществлять необходимые подготовительные и вспомогательные операции. 3. Проводить наблюдения, снимать показания приборов. 4. Ведет рабочие журналы. 5. Принимать участие в составлении

		и оформлении технической документации по выполненным подразделением работам. 6. Выполняет отдельные служебные поручения своего непосредственного руководителя.	
		Знания: 1. Взвешивания, методов, способов, техники: экстракции и высаливания; фильтрования, центрифугирования. Дистилляцию. Возгонку. Сушки. Выпаривания и упаривания. Нагревания и прокаливания. Кристаллизации. Охлаждения. 2. Пробоотбора. Ошибки: виды, способы оценки. 3. Эталона: назначение, виды.	
Дополнительные трудовые функции:	**Задача 1:** Ведение безопасных приемов труда.	**Умения и навыки:** 1.Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной защиты.	
		Знания: 1.Нормативных актов по охране труда и производственной санитарии.	
Требования к личностным компетенциям	Ответственность Исполнительность Обладание способностью к творческому и профессиональному саморазвитию.		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	2 уровень 3 уровень 4 уровень	Лаборант Старший лаборант Начальник лаборатории	
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Выпуск 55	
Связь с системой образования и квалификации	ТиПО 2 уровень	Специльность: Технология и организация производства продукции предприятий питания	Квалификация: Лаборант
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Старший лаборант»			
Код	31 Специалисты-техники в области химических и физических наук		
Код группы:	-		
Наименование профессии:	«Старший лаборант»		
Другие возможные наименования профессии:	3111-1-005 «Химик - лаборант, пробирщик»		
Квалификационный	3 уровень		

уровень по ОРК:		
Основная цель деятельности	Выполнять лабораторные исследования и обрабатывать результаты.	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнять лабораторные анализы, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок. 2. Обрабатывать результаты лабораторных исследований.
	Дополнительные трудовые функции:	1. Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной защиты.
Трудовая функция 1 Выполнять лабораторные анализы, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок.	**Задача 1:** Проведение исследований и анализов.	**Умения:** 1. Проводить основные лабораторные операции. 2. Проводить физико-химические методы при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. 3. Проводить контроль качества полуфабрикатов. 4. Проводить лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий. 5. Определять химический состав и энергетическую ценность пищи. 6. Проводить контроль правильности проведения технологического процесса. 7. Определять химический состав и энергетическую ценность пищи. 8. Осуществлять контроль правильности проведения технологического процесса.

		Знания: 1. Лабораторного оборудования, контрольно- измерительной аппаратуры, правила ее эксплуатации и наладки. 2. Методов проведения анализов измерений, испытаний и других видов исследований. 3. Стандартизация и контроль качества анализов. 4. Физико-химических методов, применяемых при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. 5. Органолептического анализа продукции общественного питания. 6. Контроля, осуществляемого технологическими и санитарно-техническими пищевыми лабораториями. 7. Органолептического анализа продукции общественного питания (бракеража).
Трудовая функция 2: Обрабатывать результаты лабораторных исследований.	**Задача 1:** Обработка результатов.	**Умения:** 1. Проводить расчеты, определять концентрации. 2. Производить математическую обработку экспериментальных данных. 3. Систематизировать и оформлять результаты анализов. 4. Проводить сличительные измерения для подтверждения качества измерений. 5. Производить выборку данных из литературных источников, реферативных и информационных изданий, нормативно-технической документации в соответствии с установленным заданием.
		Знания: 1. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 2. Руководящих, нормативных и справочных материалов, касающихся работы. 3. Действующих стандартов и технических условий на разрабатываемую техническую документацию, поря док их оформления. 4. Методов и средств выполнения технических расчетов,

		вычислительных и графических работ. 5. Правил эксплуатации вычислительной техники. 6. Основ организации труда и производства.
Дополнительные трудовые функции:	**Задача 1:** Ведение безопасных приемов труда.	**Умения:** 1. Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной защиты.
		Знания: 1. Нормативных актов по охране труда и производственной санитарии.
Требования к личностным компетенциям	Ответственность Исполнительность Аналитическое мышление.	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	2 уровень 3 уровень 4 уровень	Лаборант Старший лаборант Начальник лаборатории
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Выпуск 55
Связь с системой образования и квалификации	ТиПО 3 уровень, опыт работы	Специльность: Технология и организация производства продукции предприятий питания Квалификация: Лаборант
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: « Начальник лаборатории»		
Код	31 Специалисты-техники в области химических и физических наук	
Код группы:	-	
Наименование профессии:	«Начальник лаборатории»	
Другие возможные наименования профессии:	3111-1-003 Техник-химик (общий профиль)	
Квалификационный уровень по ОРК:	4 уровень	
Основная цель деятельности	Выполнять организационно-производственные мероприятия лаборатории предприятия.	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1.Организационно-производственная. 2.Участвовать в производственном процессе. 3.Организовывать мероприятия по безопасному выполнению работ.
	Дополнительные трудовые функции:	1. Придерживаться основ трудового законодательства Республики Казахстан.

		2. Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.
Трудовая функция 1: Организационно-производственная	**Задача 1:** Выполнение задач деятельности лаборатории	**Умения:** 1. Организовать деятельность производственной лаборатории, обеспечить подбор и расстановку кадров и контролировать их работу. 2. Организовать техническое обучение и повышение квалификации работников производственной лаборатории. 3. Обеспечивать лабораторию стандартами и другой нормативной документацией. 4. Обеспечивать поверку и качественную работу всех контрольно-измерительных приборов, находящихся в ведении лаборатории. 5. Составлять заявки на оборудование, реактивы, посуду для работы в лаборатории.
		Знания: 1. Методов и организацию проведения исследовательских работ. 2. Стандартов, технических условий, методик, инструкций по лабораторному контролю производства. 3. Основы трудового законодательства. 4. Оборудование лаборатории, принципы его работы и правил эксплуатации.
Трудовая функция 2: Участвовать в производственном процессе.	**Задача 1:** Контроль производственного процесса	**Умения:** 1. Участвовать в составлении обоснованных технологических схем переработки сырья, направленных на обеспечение стабильного и высокого качества продукции. 2. Осуществлять входной контроль поступающего сырья и вспомогательных материалов. 3. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины в соответствии производственных операций требованиям утвержденных технологических инструкций.

		4. Контролировать соблюдение действующих инструкций по хранению сырья, материалов и готовой продукции в цехах и на складах предприятия. 5. Контролировать соблюдение норм расхода сырья и материалов, проведение контрольных работ по сокращению норм расхода, выявлению дополнительных резервов экономии сырьевых и материальных ресурсов. 6. Вести лабораторные журналы и контролировать правильность ведения цеховых журналов. 7. Принимать окончательное решение о приемке готовой продукции или об отнесении ее к браку.
		Знания: 1. Нормативной документации. 2. Технологические процессы и режимы производства. 3. Перспективы технического развития предприятия. 4. Действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции.
Трудовая функция 3: Организовывать мероприятия по безопасному выполнению работ.	**Задача 1:** Ведение мероприятий по охране труда	**Умения:** 1. Проводить своевременно и качественно первичный, повторный и внеплановый инструктажи по охране труда. 2. Принимать участие в разработке или разрабатывать инструкции по охране труда для работников лаборатории. 3. Обеспечивать выполнение стандартов, правил, норм, инструкций и указаний по вопросам охраны труда, предписаний и предложений контролирующих органов. 4. Организовывать проводить обучение по охране труда с последующей проверкой знаний. 5. Участвовать в проведении паспортизации санитарно-технического состояния отделений, цехов, производственных участков, в разработке и выполнении планов улучшения условий охраны труда и санитарных мероприятий. 6. Контролировать соблюдение

		трудовой и производственной дисциплины.
		Знания: 1. Законодательных актов по охране труда. 2. Организации мероприятий по безопасным условиям труда.
Дополнительные трудовые функции:	**Задача 1:** Контроль соблюдения законодательных актов на предприятии.	**Умения:** 1. Придерживаться основ трудового законодательства Республики Казахстан. 2. Соблюдает правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.
		Знания: 1. Законодательной базы пищевой промышленности. 3. Нормы и правила техники безопасности и производственной санитарии и противопожарной защиты.
Требования к личностным компетенциям	Умение быстро принимать решения. Обладание способностью к творческому и профессиональному саморазвитию.	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	3 уровень 4 уровень	Старший лаборант Начальник лаборатории
Связь с ЕТКС или КС	Единый тарифно-квалификационный справочник	Выпуск 55
Связь с системой образования и квалификации	Высшее 5 уровень	Специальность: Технология продовольственных продуктов Квалификация: Технолог

Технические данные Профессионального стандарта	
Разработано:	ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Республики Казахстан» Руководитель проекта Сабралиева М.Д. Контактные данные руководителя: sppk@sppk.kz +7 701 799 18 91 Исполнители проекта и контактные данные исполнителей: Тастанбекова Зульфира Женисовна tastanbekovaz@mail.ru +7 701 313 11 57
Экспертиза предоставлена:	ТОО «Цин-Каз» Мукашева Алма Сабырбековна- Управляющий директор ТОО «Цин-Каз» ведущий аудитор DQS по СМК +7(727) 293 61 50
Номер версии и год выпуска:	Версия 1, 2018 год

Дата ориентировочного пересмотра:	2021 год