Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 19 желтоқсандағы № 477 бұйрығы

Кәсіптік стандарт: «Нан-тоқаш және ұн кондитерлік өнімдерін өндіру»

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолдану аясы: Кәсіби стандарт «Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісі» нан, тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру саласында, сондай-ақ тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтану саласының туыстас бағыттарында қолданылады. Ол технологиялық үдерістің барлық кезеңдерін қамтиды – шикізат пен жартылай фабрикаттарды дайындаудан бастап дайын өнімді орау, сақтау және өткізуге дейін. Стандарт нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісінде жұмыс істейтін мамандардың біліктілігі мен кәсіби дағдыларына қойылатын талаптарды белгілейді, еңбек функциялары мен қажетті құзыреттер тізбесін айқындайды, сондай-ақ заманауи жабдықтар, санитариялық нормалар және технологиялық үдерістер бойынша ұсынымдар қамтиды. Аталған стандарт Қазақстан Республикасының «Кәсіби біліктіліктер туралы» Заңының 5-бабына сәйкес әзірленген және оны жұмысқа қабылдау кезінде үміткерге қойылатын талаптарды қалыптастыруда, білім беру бағдарламаларын, соның ішінде кәсіпорындардағы персоналды оқыту бағдарламаларын әзірлеуде, қызметкерлер мен білім беру ұйымдары түлектерінің кәсіби біліктілігін тану мақсатында, сондай-ақ ұйымдар мен кәсіпорындардағы персоналды басқару саласындағы кең ауқымды міндеттерді шешуде қолдануға болады.

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

1) Пісірілген жартылай фабрикат – негізгі ингредиенті ұн немесе кондитерлік өнімнің пішінін, беріктігін қамтамасыз ететін басқа шикізат болып табылатын пісіруге ұшыраған кондитерлік жартылай фабрикат.

2) Ашытқы – сүт қышқылы бактерияларымен немесе сүт қышқылы бактерияларымен және ашытқымен қоректік қоспаны ашыту арқылы алынған наубайхана өндірісінің жартылай фабрикаты.

3) Қайнату – крахмалды пастерлеу сатысына дейін жеткізілген су-ұн қоспасы түріндегі наубайхана өндірісінің жартылай фабрикаты.

4) Ашытқы қамыр – ұн, су, ашытқы қоспасынан алынған, рецептурасы мен технологиялық режиміне сәйкес алынған, қамырды дайындауға жұмсалатын жартылай фабрикат.

5) Әрлеу жартылай фабрикаты – кондитерлік бұйымды немесе жартылай фабрикатты әрлеу және (немесе) қабаттау және (немесе) толтыру үшін пайдаланылатын кондитерлік жартылай фабрикат.

6) Қамырды кесу – дайын қамырды өңдеу операцияларының жиынтығы, оның ішінде: бөлу, дөңгелектеу, алдын-ала тексеру, қалыптау және түпкілікті тексеру.

7) Сынақ дайындамаларын тексеру – сынақ дайындамаларын белгілі бір температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығында ұстау.

8) Қамыр – ұн, су, ашытқы, қамыр немесе ашытқы және нан өнімдерін дайындауға қызмет ететін рецептура мен технологиялық режимге сәйкес қосымша шикізат илеу арқылы алынған наубайхана өндірісінің жартылай фабрикаты.

9) Сынақ дайындамасы – бір немесе бірнеше кесу операцияларынан өткен белгілі бір массадағы қамыр түрінде наубайхана өндірісінің жартылай фабрикаты.

10) HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point, (транс. ағылшын тілінен.: Қауіпті талдау және сыни бақылау нүктелері) – өнімнің қауіпсіздігіне елеулі әсер ететін қауіпті факторларды жүйелі сәйкестендіруді, бағалауды және басқаруды көздейтін тұжырымдама.

11) СБН сыни бақылау нүктесі (critical control point CCP) – маңызды тағамдық қауіптің қолайлы деңгейге дейін алдын алу немесе азайту үшін басқару шараларын қолданатын және сыни шектерді анықтайтын және өлшеу түзетуге мүмкіндік беретін процесс кезеңі.

12) Білім – кәсіби міндет аясында әрекеттерді орындау үшін қажетті меңгерілген және игерілген ақпарат

13) Дағды – кәсіби міндетті толық орындауға мүмкіндік беретін білім мен дағдыларды қолдану қабілеті.

14) Қабілет – кәсіби міндет шеңберінде жекелеген жеке әрекеттерді физикалық және (немесе) ой еңбегі арқылы орындау қабілеті.

15) Құзырет – біліктілік функциясын құрайтын бір немесе бірнеше кәсіби міндеттерді орындауға мүмкіндік беретін дағдыларды қолдану қабілеті.

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

17) Кәсіби біліктілік – кәсіп бойынша еңбек функцияларын орындау үшін қажетті құзыреттерді меңгеру деңгейін сипаттайтын кәсіби дайындық дәрежесі.

18) Кәсіби стандарт – кәсіби қызметтің нақты саласындағы білімге, іскерлікке, дағдыларға, еңбек өтіліне қойылатын жалпы талаптарды, сондай-ақ ресми және (немесе) бейресми, және (немесе) информалды білімді, біліктілік деңгейін мен құзыреттілікті, еңбектің мазмұны, сапасы мен жағдайларын айқындайтын ресми жазбаша құжат.

3. Осы кәсіптік стандартта мынадай қысқартулар қолданылады

1) БТБА – Жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтікбіліктілік анықтамалығы;

2) ЭҚЖЖ – Экономикалық қызмет түрлерінің жалпы жіктеуіші;

3) СБШ – салалық біліктілік шеңбері;

4) БА – Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы;

5) ТжКБ – Техникалық және кәсіптік білім беру

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: Нан-тоқаш және ұн кондитерлік өнімдерін өндіру

5. Кәсіптік стандарттың коды: C10850138

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

C Өңдеу өнеркәсібі

10 Тамақ өнімдерін өндіру

10.8 Басқа да тамақ өнімдерін өндіру

10.85 Дайын тағам өнімдерін өндіру

10.85.0 Дайын тағам өнімдерін өндіру

7. Кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: Нан, нан-тоқаш және ұн кондитерлік өнімдерін өндірумен айналысатын кәсіптер бойынша қызмет

8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

1) Қаптаушы-бөлшектеп өлшеуші - 2 СБШ-нің деңгейі

2) Наубайшы - 3 СБШ-нің деңгейі

3) Қамыр жасаушы - 3 СБШ-нің деңгейі

4) Кондитер - 4 СБШ-нің деңгейі

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

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

7) Бас директор - 7 СБШ-нің деңгейі

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

<table>
<tr><td colspan="4">9. Кәсіптің карточкасы «Қаптаушы-бөлшектеп өлшеуші»:</td></tr>
<tr><td>Топтың коды:</td><td colspan="3">9321-0</td></tr>
<tr><td>Қызмет атауының коды:</td><td colspan="3">9321-0-005</td></tr>
<tr><td>Кәсіптің атауы:</td><td colspan="3">Қаптаушы-бөлшектеп өлшеуші</td></tr>
<tr><td>СБШ бойынша біліктілік деңгейі:</td><td colspan="3">2</td></tr>
<tr><td>СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:</td><td colspan="3">1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді.
288-параграф. Өлшеу-орау машиналары машинисі, 2-разряд</td></tr>
<tr><td colspan="3">1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді.
289-параграф. Өлшеу-орау машиналары машинисі, 3-разряд</td></tr>
<tr><td colspan="3">1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді.
290-параграф. Өлшеу-орау машиналары машинисі, 4-разряд</td></tr>
<tr><td colspan="3">1-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (1-шығарылым) бекіту туралы" 2023 жылғы 1 қыркүйектегі № 364 Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 7 қыркүйекте № 33389 болып тіркелді.
291-параграф. Өлшеу-орау машиналары машинисі, 5-разряд</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кәсіптік білім деңгейі:</td><td>Білім деңгейі:
негізгі орта білім</td><td>Мамандық:
-</td><td>Біліктілік:
-</td></tr>
<tr><td>Білім деңгейі:
ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)</td><td>Мамандық:
-</td><td>Біліктілік:
-</td></tr>
</table>

Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	қажет етілмейді	
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	9321-0-002 - Ораушы (қолмен) 9321-0-003 - Төсеуші-қаптаушы 9321-0-004 - Қаптаушы (қолмен)	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Нан-тоқаш өнімдерін қолмен, жартылай автоматты және автоматты машиналарда орау және қаптау	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өнімді қаптау мен орауға дайындау 2. Өнімді қаптау орау
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Өнімді қаптау мен орауға дайындау	Дағды 1: Шикізат пен қаптау материалдарын дайындау	Машықтар:
		2 разряд: 1) Қаптау материалдарын қабылдау. 2) Қаптаманың бүтіндігін және санын тексеру. 3) Материалдарды сақтау аймағында жинақтау. 3 разряд: 1) Нақты бұйымға арналған материал түрін анықтау. 2) Пленка, қағаз және қораптардың жарамдылығын тексеру. 3) Қаптау материалдарының жұмсалу есебін жүргізу. 4 разряд: 1) Қаптау материалдарының қоймадағы қорын бақылау. 2) Материалдарды санитарлық нормаларға сәйкес іріктеу. 3) Қаптау учаскесін үздіксіз материалдармен қамтамасыз ету. 5 разряд: 1) Қаптау материалдарына деген қажеттілікті жоспарлау. 2) Материалдарды ұтымды пайдалануды ұйымдастыру. 3) Қаптаманы тиімдірек баламаларға ауыстыру бойынша ұсыныстар енгізу.
		Білімдер:
		2 разряд: 1) Қағаз бен пленканы сақтау ережелері. 2) Қаптама ыдысын таңбалау тәртібі. 3) Қоймалық есептің негіздері. 3 разряд: 1) Қаптау материалдарының түрлері мен қасиеттері. 2) Ыдыстарды сақтау шарттары. 3) Материалдарды қабылдау және есептен шығару ережелері. 4 разряд: 1) Қаптау материалдарына арналған стандарттар. 2) Жұмсалу және есептен шығару нормалары. 3) Тағамдық ыдыспен жұмыс істеу қағидалары. 5 разряд: 1) Қазіргі заманғы экологиялық қаптама түрлері. 2) Таңбалауға қойылатын халықаралық талаптар. 3) Материалдарды нормалау экономикасының негіздері.

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Жабдықтар мен жұмыс орындарын дайындау	Машықтар:
		2-разряд: 1. Жұмыс орнын және инвентарды дайындау. 2. Орау беттерінің тазалығын тексеру. 3. Қарапайым құралдарды пайдалану. 3-разряд: 1. Таразы мен өлшеу машиналарының жарамдылығын тексеру. 2. Жабдықты өнім түріне қарай баптау. 3. Орау материалдарын дайындау. 4-разряд: 1. Орау желісінің техникалық жай-күйін бақылау. 2. Жабдықты алдын ала тазалау және майлау жұмыстарын орындау. 3. Ақаулар туралы шеберге хабарлау. 5-разряд: 1. Бірнеше жұмыс орнын дайындау жұмыстарын ұйымдастыру. 2. Төмен разрядтағы жұмысшыларға нұсқаулық беру. 3. Жабдықты дайындау сапасын бағалау.
		Білімдер:
		2-разряд: 1. Жұмыс орнындағы санитария негіздері. 2. Қарапайым инвентардың мақсаты. 3. Жеке гигиена ережелері. 3-разряд: 1. Орау жабдықтарының түрлері. 2. Орау материалдарының мақсаты. 3. Еңбекті қорғау негіздері. 4-разряд: 1. Өлшеу және орау машиналарының жұмыс істеу принциптері. 2. Жабдықты дайындау нормативтері. 3. Технологиялық желілердің сызбалары. 5-разряд: 1. Өнімдерді өлшеу және орау технологиялық процестері. 2. Жабдық ақауларын анықтау әдістері. 3. Өндірістік санитария мен қауіпсіздік стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Өнімді қаптау орау		

Дағды 1: Нан тоқаш кондитер өнімдерін қаптау	Машықтар:
	2-разряд: 1. Өнімді сыртқы түрі бойынша іріктеу. 2. Бұйымдарды стандартты ыдыстарға салу. 3. Өнімді өлшеу үшін таразымен жұмыс істеу. 3-разряд: 1. Өнімді нормаларға сәйкес дәл өлшеу. 2. Түрлі ассортименттегі бұйымдарды қаптау. 3. Ұсақ сәйкессіздіктерді жою. 4-разряд: 1. Қаптаманың біркелкілігін бақылау. 2. Жартылай автоматты қаптау желілерінде жұмыс істеу. 3. Өнімнің салмағы мен санын тексеру. 5-разряд: 1. Әртүрлі өнім түрлерін қаптау жұмысын ұйымдастыру. 2. Өндіріс нормаларының орындалуын қамтамасыз ету. 3. Төменгі разрядтағы жұмысшыларға нұсқау беру.
	Білімдер:
	2-разряд: 1. Нан-тоқаш өнімдерінің түрлері. 2.Қаптаудағы салмақ пен санның қарапайым нормалары. 3. Еңбекті қорғау негіздері. 3-разряд: 1. Өнімді қаптау технологиясы. 2. Нан-тоқаш және кондитерлік өнімдердің ассортименті. 3. Өнімді қаптауға қабылдау ережелері. 4-разряд: 1. Қаптау желілерінің жұмыс істеу қағидаттары. 2. Қаптаудың сапасын бақылау әдістері. 3. Салмақ бойынша ауытқу нормалары. 5-разряд: 1. Нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы. 2. Қаптау үдерістерін оңтайландыру әдістері. 3. Халықаралық стандарттар (HACCP, ISO).
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 2: Өнімді қаптау және таңбалау	Машықтар:
		2-разряд: 1. Өнімдерді қағазға немесе пакетке орау. 2. Қаптаманы желімдеу немесе бау байлау арқылы бекіту. 3. Дайын өнімдерді қораптарға салу. 3-разряд: 1. Қарапайым орау автоматтарында жұмыс істеу. 2. Өнімге жапсырма арқылы таңбалау жүргізу. 3. Қаптаманың тығыз жабылуын тексеру. 4-разряд: 1. Автоматты орау желілерінде жұмыс істеу. 2. Қаптау сапасын бақылау. 3. Жабдық жұмысының ұсақ ақауларын жою. 5-разряд: 1. Өнімді орау және таңбалау процесін ұйымдастыру. 2. Қызметкерлерді үйрету және нұсқау беру. 3. Қаптаманың нарық талаптарына сәйкестігін бақылау.
		Білімдер:
		2-разряд: 1. Қарапайым қаптама түрлері. 2. Күні мен ассортименті бойынша таңбалау ережелері. 3. Дайын өнімді сақтау және жинақтау қағидалары. 3-разряд: 1. Таңбалау құралдарының түрлері. 2. Өнімнің күні мен құрамын көрсету ережелері. 3. Қаптау кезінде санитария негіздері. 4-разряд: 1. Қаптау желілерінің сызбалары. 2. Таңбалауды бақылау әдістері. 3. Сапа мен қауіпсіздік бойынша нормативтер. 5-разряд: 1. Қазіргі заманғы таңбалау әдістері (штрих-код, QR). 2. Қаптамаға қойылатын экологиялық талаптар. 3. Халықаралық стандарттар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Бейімділік Жауапкершілік Жүйелі ойлау Шыдамдылық Командада жұмыс істей білу	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	3	Наубайханашы
10. Кәсіптің карточкасы «Наубайшы»:		
Топтың коды:	7512-1	
Қызмет атауының коды:	7512-1-001	
Кәсіптің атауы:	Наубайшы	
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3	
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:		

БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 16. Наубайшы, 2 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 17. Наубайшы, 3 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 18. Наубайшы, 4 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 19. Наубайшы, 5 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	қажет етілмейді		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	7512-3-008 - Ашытушы 7512-2-010 - Қамыр жасаушы 7512-2-011 - Қамырды қалыптаушы 7512-1 - Наубайшылар (жалпы бейін)		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру бойынша технологиялық операцияларды орындау		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Шикізат пен құралдарды пісіруге дайындау 2. Нан тоқаш және кондитер өнімдерін пісіру	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Дайын өнімді суыту, сақтау және өткізу	
Еңбек функциясы 1: Шикізат пен құралдарды пісіруге дайындау	Дағды 1: Шикізатты қабылдау және дайындау	Машықтар: 2 разряд: 1. Ұн мен көмекші материалдарды қабылдау. 2. Қаптаманы және шикізаттың сыртқы түрін тексеру. 3. Шикізатты талаптарға сәйкес орналастыру. 3 разряд: 1. Шикізатты пісіруге дайындау. 2. Шикізат мөлшерін есепке алу. 3. Көмекші материалдардың бар-жоғын тексеру. 4 разряд: 1. Келіп түскен шикізаттың сапасын бақылау. 2. Ашытқы және жартылай фабрикаттарды дайындау. 3. Шикізат есебі бойынша ведомость жасау. 5 разряд: 1. Шикізатты қабылдау және дайындау жұмыстарын ұйымдастыру. 2. Шикізаттың жұмсалуын оңтайландыру. 3. Шикізаттың нормативтерге сәйкестігін бақылау.	

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Ұн мен қантты сақтау ережелері. 3. Шикізаттың негізгі түрлері. 3 разряд: 1. Шикізаттың құрамы мен қасиеттері. 2. Ингредиенттердің пісіру процесіне әсері. 3. Ингредиенттерді салу нормалары. 4 разряд: 1. Шикізат сапасын бағалау әдістері. 2. Көмекші материалдарға қойылатын талаптар. 3. Сақтау кезіндегі санитариялық нормалар. 5 разряд: 1. Нан-тоқаш өндірісіне арналған шикізатқа қойылатын ГОСТ талаптары. 2. Зертханалық бақылау әдістері. 3. HACCP халықаралық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Жабдықты дайындау	Машықтар:
		2 разряд: 1. Жұмыс орнын дайындау. 2. Жабдықтың тазалығын тексеру. 3. Қарапайым инвентарьды пайдалану. 3 разряд: 1. Пештер мен шкафтарының жарамдылығын тексеру. 2. Пісіруге арналған жабдықты баптау. 3. Табалар мен қалыптарды дайындау. 4 разряд: 1. Пештер мен шкафтарының жұмысын бақылау. 2. Жабдықты профилактикалық тазалау жұмыстарын орындау. 3. Ақаулар туралы хабарлау. 5 разряд: 1. Жабдықты дайындау жұмыстарын ұйымдастыру. 2. Төмен разрядтағы қызметкерлерге нұсқау беру. 3. Жабдықтың жұмысқа дайындығын бағалау.
		Білімдер:
		2 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Жеке гигиена ережелері. 3. Инвентарьдың мақсаты. 3 разряд: 1. Нан пісіру жабдықтарының түрлері. 2. Табалар мен қалыптарға қойылатын талаптар. 3. Еңбек қауіпсіздігі негіздері. 4 разряд: 1. Пештер мен шкафтарының жұмыс істеу принциптері. 2. Жабдықты дайындаудың нормативтері. 3. Технологиялық желілердің сұлбалары. 5 разряд: 1. Нан өндірудің заманауи технологиялары. 2. Жабдықты диагностикалау әдістері. 3. Қауіпсіздіктің халықаралық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Еңбек функциясы 2: Нан тоқаш және кондитер өнімдерін пісіру	Дағды 1: Дайын өнімді бақылау	Машықтар:
		2 разряд: 1. Өнімдердің сыртқы түрін тексеру. 2. Дайын өнімдерді сұрыптау. 3. Өнімдерді ыдысқа салу. 3 разряд: 1. Өнімдердің массасы мен пішінін тексеру. 2. Өнімнің стандарттарға сәйкестігін анықтау. 3. Дайын өнім есебін жүргізу. 4 разряд: 1. Өнім сапасын органолептикалық көрсеткіштер бойынша бақылау. 2. Талдау үшін сынамалар алу. 3. Анықталған сәйкессіздіктер туралы хабарлау. 5 разряд: 1. Учаскеде сапаны бақылау жұмысын ұйымдастыру. 2. Өнім сапасын жақсарту бойынша іс-шаралар әзірлеу. 3. Өнімнің стандарттарға сәйкестігін бақылау.
		Білімдер:
		2 разряд: 1. Нан-тоқаш өнімдерінің негізгі түрлері. 2. Дайын өнімді сақтау ережелері. 3. Еңбекті қорғау негіздері. 3 разряд: 1. Өнімдердің массасы мен пішінінің нормалары. 2. Өнімді өткізуге рұқсат беру ережелері. 3. Нан-тоқаш өнімдерінің ассортименті. 4 разряд: 1. Өнім сапасын бақылау әдістері. 2. Органолептикалық бағалау. 3. Өнімді өткізуге арналған нормативтер. 5 разряд: 1. Сапаны бақылаудың заманауи әдістері. 2. HACCP және ISO халықаралық стандарттары. 3. Нан-тоқаш өндірісіндегі инновациялар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Пісіру үдерісін жүргізу	Машықтар:
		2 разряд: 1. Өнімдерді пешке салу. 2. Жұмыс орнын тазалықта ұстау. 3. Пісіру уақытына бақылау жасау. 3 разряд: 1. Пісіру үдерісін уақыт бойынша бақылау. 2. Өнімдердің дайындық деңгейін көзбен анықтау. 3. Шебердің нұсқауларын орындау. 4 разряд: 1. Температуралық режимді реттеу. 2. Пісірудің біркелкілігін бақылау. 3. Өнімнің дайындық дәрежесін физикалық белгілері бойынша тексеру. 5 разряд: 1. Пісіру үдерісін ұйымдастыру. 2. Пісірілген өнімнің сапасын талдау. 3. Пісірудің ұтымды режимдерін енгізу.

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Пісіру үдерісінің негіздері. 2. Жұмыс кезінде қойылатын санитариялық талаптар. 3. Температураның өнімге әсері. 3 разряд: 1. Нан және тоқаш өнімдерін пісіру технологиясы. 2. Пісіру уақытының нормалары. 3. Үдерістегі ылғалдылықтың рөлі. 4 разряд: 1. Пісірудің технологиялық параметрлері. 2. Сапаны бақылау әдістері. 3. ГОСТ нормативтері. 5 разряд: 1. Пісірудің заманауи технологиялары. 2. Үдерістерді оңтайландыру әдістері. 3. Сапаның халықаралық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Қосымша еңбек функциясы 1: Дайын өнімді суыту, сақтау және өткізу	Дағды 1: Дайын өнімді суыту, сақтау	Машықтар:
		2 разряд: 1. Өнімдерді салқындату үшін стеллаждарға орналастыру. 2. Ыдыстар мен сақтау орындарының тазалығын сақтау. 3. Салқындату уақытына бақылау жасау. 3 разряд: 1. Өнімнің салқындатылу процесін бақылау. 2. Өнімдерді сақтау аймағына тасымалдау. 3. Өнімдерді тасымалдауға арналған ыдысқа салу. 4 разряд: 1. Салқындатудың оңтайлы режимін анықтау. 2. Сақтау жағдайларын (температура, ылғалдылық) бақылау. 3. Сақтау кезеңінде өнімнің бүтіндігін тексеру. 5 разряд: 1. Салқындату және сақтау процесін ұйымдастыру. 2. Сақтау жағдайларының стандарттарға сәйкестігін талдау. 3. Өнімнің сақтау мерзімін ұзарту үшін жаңа сақтау әдістерін енгізу.

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Өнімді сақтау кезіндегі санитария ережелері. 2. Өнімдерді орналастырудың негізгі қағидалары. 3. Ыдысқа қойылатын талаптар. 3 разряд: 1. Салқындату уақытының нормалары. 2. Өнімдерді қоймада орналастыру ережелері. 3. Өнім түрлері мен сақтау шарттары. 4 разряд: 1. Сақтау кезінде сапаны бақылау әдістері. 2. Температура мен ылғалдылықтың нормативтері. 3. Ақаулардың алдын алу ережелері. 5 разряд: 1. Нан және кондитер өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары. 2. Өнімнің сақтау мерзімін ұзарту әдістері. 3. Тағам өнімдерін сақтаудың халықаралық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Дайын өнімді өткізу	Машықтар:
		2 разряд: 1. Өнімді беруге дайындау. 2. Өнімдерді түрлеріне қарай сұрыптау. 3. Өнімдерді тасымалдауға арналған ыдысқа салу. 3 разряд: 1. Өнімдерді талаптарға сәйкес таңбалау. 2. Өнімді тапсыру үшін жүкқұжаттарды дайындау. 3. Қарапайым қаптау құралдарымен жұмыс істеу. 4 разряд: 1. Таңбалаудың дұрыстығын бақылау. 2. Өнімнің жөнелтуге дайындығын тексеру. 3. Өнімді өткізу бойынша есептілік жасау. 5 разряд: 1. Өнімді өткізу процесін ұйымдастыру. 2. Өнімнің тапсырыс беруші талаптарына сәйкестігін бақылау. 3. Өнімді өткізу мен есепке алудың жаңа әдістерін енгізу.

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Өнімді өткізу кезіндегі санитария негіздері. 2. Өнімдерді орналастыру ережелері. 3. Қарапайым таңбалау нормалары. 3 разряд: 1. Тасымалдауға арналған қаптама түрлері. 2. Жүккұжаттарды рәсімдеу ережелері. 3. Таңбалау және сұрыптау нормалары. 4 разряд: 1. Таңбалау мен құжаттамаға қойылатын талаптар. 2. Өнімді өткізу кезінде сапаны бақылау әдістері. 3. Өнімді жөнелту кезіндегі санитариялық нормалар. 5 разряд: 1. Таңбалаудың халықаралық стандарттары (штрих-кодтар, QR-кодтар). 2. Есепке алу және бақылау жүйелері (HACCP, ISO). 3. Логистика мен өткізудің заманауи әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Командада жұмыс істей білу Дәлдік Төзімділік пен еңбексүйгіштік Оқу және өзін-өзі оқыту қабілеті	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	4	Микробиолог, сапаны бақылау
	3	Қамыр илеуші
11. Кәсіптің карточкасы «Қамыр жасаушы»:		
Топтың коды:	7512-2	
Қызмет атауының коды:	7512-2-010	
Кәсіптің атауы:	Қамыр жасаушы	
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3	
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:		
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 6. Қамыр жасаушы, 2 разряд	
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 7. Қамыр жасаушы, 3 разряд	
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 8. Қамыр жасаушы , 4 разряд	

	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 9. Қамыр жасаушы, 5 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	қажет етілмейді		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	7512-3-008 - Ашытушы 7512-2-011 - Қамырды қалыптаушы 7512-3 - Кондитерлер және кондитерлік бұйымдарды дайындаушылар		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Кәсіпорындарда периодты әрекет ететін қамыр илеу машиналарында қамыр дайындау үдерісін барлық технологиялық кезеңдер бойынша жүргізу. Қамыр салынған дежаларды қамыр илеу машиналарына, ашыту учаскесіне және аударғыш машиналарға тасымалдау. Дежалар мен бункерлерді қамыр қалдықтарынан тазалау. Ашытқы мен ашытпаны мөлшерлеу		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Шикізат пен жабдықты дайындау 2. Қамырды араластыру және ашыту	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Бөлшектеу, формалау және пісіруге дайындау	
Еңбек функциясы 1: Шикізат пен жабдықты дайындау	Дағды 1: Жабдықты жұмысқа дайындау	Машықтар: 2 разряд: 1. Жұмыс орнын дайындау. 2. Жабдықтың тазалығын тексеру. 3. Қарапайым инвентарьды пайдалану. 3 разряд: 1. Қамыр илеу машиналарының жарамдылығын тексеру. 2. Қамыр түріне сәйкес жабдықты баптау. 3. Илеуге арналған сыйымдылықтарды дайындау. 4 разряд: 1. Машиналардың жұмысын бақылау. 2. Профилактикалық тазалау және майлау жұмыстарын орындау. 3. Ақаулар туралы хабарлау. 5 разряд: 1. Учаскедегі жабдықты дайындау жұмыстарын ұйымдастыру. 2. Төмен разрядты қызметкерлерге нұсқау беру. 3. Жабдықты дайындау сапасын бағалау.	

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Жеке гигиена ережелері. 3. Инвентарьдың мақсаты. 3 разряд: 1. Қамыр илеу жабдықтарының түрлері. 2. Илеуге арналған сыйымдылықтардың мақсаты. 3. Еңбек қауіпсіздігі негіздері. 4 разряд: 1. Қамыр илеу машиналарының жұмыс істеу принциптері. 2. Жабдықты дайындау нормативтері. 3. Технологиялық желілердің сұлбалары. 5 разряд: 1. Қамыр илеудің заманауи технологиялары. 2. Жабдық ақауларын диагностикалау әдістері. 3. Өндірістік санитария мен қауіпсіздік стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Шикізатты қабылдау және өндіріске дайындау	Машықтар:
		2 разряд: 1. Ұн мен көмекші материалдарды қабылдау. 2. Қаптаманы және шикізаттың сыртқы түрін тексеру. 3. Шикізатты талаптарға сәйкес орналастыру. 3 разряд: 1. Шикізатты пісіруге дайындау. 2. Шикізат мөлшерін есепке алу. 3. Көмекші материалдардың бар-жоғын тексеру. 4 разряд: 1. Келіп түскен шикізаттың сапасын бақылау. 2. Ашытқы және жартылай фабрикаттарды дайындау. 3. Шикізат есебі бойынша ведомость жасау. 5 разряд: 1. Шикізатты қабылдау және дайындау жұмыстарын ұйымдастыру. 2. Шикізаттың жұмсалуын оңтайландыру. 3. Шикізаттың нормативтерге сәйкестігін бақылау.

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Шикізатты сақтау кезіндегі санитария және гигиена негіздері. 2. Ұн мен қантты қоймада орналастыру ережелері. 3. Нан-тоқаш өндірісіне арналған шикізаттың негізгі түрлері. 3 разряд: 1. Ұнның, қанттың және майдың химиялық құрамы. 2. Шикізаттың қамыр сапасына әсері. 3. Ингредиенттерді салу нормалары. 4 разряд: 1. Шикізат сапасын бағалау әдістері. 2. Көмекші материалдарға қойылатын талаптар. 3. Шикізатты сақтау және дайындау бойынша санитариялық нормалар. 5 разряд: 1. Нан-тоқаш өндірісіне арналған шикізатқа қойылатын ГОСТ және ТУ талаптары. 2. Зертханалық бақылау әдістері. 3. Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі бойынша заманауи стандарттар (HACCP, ISO).
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Қамырды араластыру және ашыту	Дағды 1: Қамырды ашыту	Машықтар:
		2 разряд: 1. Қамырды арнайы ыдыстарға орналастыру. 2. Ашытылу кезінде тазалықты сақтау. 3. Ұстау уақытына бақылау жасау. 3 разряд: 1. Қамырдың көтерілу процесін бақылау. 2. Дайындықты сыртқы түрі бойынша анықтау. 3. Шебердің нұсқауларын орындау. 4 разряд: 1. Ашыту режимін (температура, ылғалдылық) реттеу. 2. Технологиялық карталарды пайдалану. 3. Қамырды бөлуден бұрын оның сапасын бақылау. 5 разряд: 1. Ашыту процесін ұйымдастыру. 2. Ашыту аяқталғаннан кейін қамыр сапасын талдау. 3. Ашыту режимдерін оңтайландыру.

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Ашытылу үдерісінің негіздері. 2. Қамырдағы ашытқылардың рөлі. 3. Ашыту кезіндегі санитариялық талаптар. 3 разряд: 1. Температура мен ылғалдылықтың ашыту процесіне әсері. 2. Қамыр ашытудың кезеңдері. 3. Ашытқының микробиологиясының негіздері. 4 разряд: 1. Үдерістің технологиялық параметрлері. 2. Қамыр сапасын бақылау әдістері. 3. Түрлі қамыр түрлеріне арналған ашыту уақытының нормалары. 5 разряд: 1. Жедел ашыту технологияларының заманауи түрлері. 2. Ашыту процесін оңтайландыру әдістері. 3. Сапаны бақылаудың халықаралық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Қамырды илеу	Машықтар:
		2 разряд: 1. Ингредиенттерді қамыр илеу машинасына салу. 2. Компоненттердің дұрыс арақатынасын сақтау. 3. Жабдықты жұмыстан кейін тазалау. 3 разряд: 1. Шебердің бақылауымен қамыр илеу процесін жүргізу. 2. Қамырдың дайындық дәрежесін көзбен анықтау. 3. Машинаның жұмыс режимін бақылау. 4 разряд: 1. Қамыр илеу технологиялық процесін бақылау. 2. Араластыру жылдамдығы мен уақытын реттеу. 3. Қамырдың дайындық дәрежесін қасиеттері бойынша анықтау. 5 разряд: 1. Учаскеде қамыр илеу процесін ұйымдастыру. 2. Қамыр сапасын талдау. 3. Дайындаудың ұтымды әдістерін енгізу.

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Қамыр илеу технологиясының негіздері. 2. Жұмыс кезіндегі санитариялық талаптар. 3. Ингредиенттердің қамыр сапасына әсері. 3 разряд: 1. Қамыр түрлері (ашытқылы, құмды, қатпарлы). 2. Қамыр илеу процесіндегі температура мен уақыттың рөлі. 3. Технологиялық рецептураның негіздері. 4 разряд: 1. Қамырдың физика-химиялық қасиеттері. 2. Қамыр илеудің технологиялық режимдері. 3. Қамырдың дайындық дәрежесін бағалау әдістері. 5 разряд: 1. Қамыр дайындаудың заманауи технологиялары. 2. Сапаны арттыру және үдерісті оңтайландыру әдістері. 3. Сапаның халықаралық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Қосымша еңбек функциясы 1: Бөлшектеу, формалау және пісіруге дайындау	Дағды 1: Өнімді пісіруге дайындау	Машықтар:
		2 разряд: 1. Өнімдерді табақтарға (противень) орналастыру. 2. Өнім санын тапсырмаға сәйкестендіру. 3. Қалыптардың тазалығын сақтау. 3 разряд: 1. Қалыптар мен табақтарды майлау. 2. Өнімдерді қарапайым сәндеу (тіліктер жасау, себу). 3. Өнімдердің дұрыс орналастырылуын бақылау. 4 разряд: 1. Өнімдерді күрделі сәндеу жұмыстарын жүргізу. 2. Өнімдерді ашыту алдындағы дайындыққа әзірлеу. 3. Дайындық сапасын бақылау. 5 разряд: 1. Пісіруге дейінгі дайындық процесін ұйымдастыру. 2. Өнімдердің сыртқы түрінің талаптарға сәйкестігін бақылау. 3. Ашыту және сәндеу үдерісін оңтайландыру.

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Қалыптарды пайдалану ережелері. 2. Майлау материалдарының түрлері. 3. Пісіруге дайындық кезіндегі санитариялық талаптар. 3 разряд: 1. Өнімдерді сәндеу тәсілдері. 2. Пісіру процесіндегі ашытудың (расстойка) рөлі. 3. Өнімдерді дайындау технологиясының негіздері. 4 разряд: 1. Өнімдерді дайындаудың технологиялық ерекшеліктері. 2. Ашыту сапасын бақылау әдістері. 3. Түрлі өнім түрлері үшін ашыту нормативтері. 5 разряд: 1. Ашыту мен сәндеудің заманауи технологиялары. 2. Нан-тоқаш өндірісіндегі инновациялар. 3. Пісіруге дайындықтың халықаралық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Қамырды бөлшектеу	Машықтар:
		2 разряд: 1. Қамырды қолмен бөліктерге бөлу. 2. Бөлінген бөліктерді табақтарға орналастыру. 3. Жұмыс орнын таза ұстау. 3 разряд: 1. Қамыр бөлгіш машиналарда жұмыс істеу. 2. Қарапайым пішінді өнімдерді қалыптау. 3. Қамыр бөліктерінің массасын бақылау. 4 разряд: 1. Қамыр бөлгіш және домалақтау машиналарында жұмыс істеу. 2. Күрделі пішінді өнімдерді қалыптау. 3. Бөлудің сапасын бақылау. 5 разряд: 1. Қамыр бөлу процесін ұйымдастыру. 2. Рецептуралық нормалардың сақталуын бақылау. 3. Қамыр бөлу процесін оңтайландыру.

		Білімдер:
		2 разряд: 1. Өнімдердің негізгі түрлері. 2. Қарапайым қалыптау тәсілдері. 3. Қамыр бөлу кезіндегі санитариялық ережелер. 3 разряд: 1. Қамыр бөлгіш машиналардың түрлері. 2. Өнімдердің массасы мен пішініне қойылатын талаптар. 3. Үдерісті механикаландыру негіздері. 4 разряд: 1. Күрделі қалыптау жұмыстарының технологиялық ерекшеліктері. 2. Массаны және пішінді бақылау әдістері. 3. Өнім сапасының нормативтері. 5 разряд: 1. Қамыр бөлудің заманауи желілері. 2. Үдерісті автоматтандыру әдістері. 3. Сапаның халықаралық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Дербестік және жауапкершілік Шыдамдылық Шағылысу	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	3	Наубайшы
	4	Кондитер
12. Кәсіптің карточкасы «Кондитер»:		
Топтың коды:	7512-3	
Қызмет атауының коды:	7512-3-021	
Кәсіптің атауы:	Кондитер	
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4	
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:		
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 35. Кондитер, 1 разряд	
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 36. Кондитер, 2 разряд	
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 37. Кондитер, 3 разряд	

	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 38. Кондитер, 4 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 39. Кондитер, 5 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 40. Кондитер, 6 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	1 разряд: Жұмыс өтілі талап етілмейді. Үйрену тікелей жұмыс орнында тәжірибелі қызметкердің басшылығымен жүзеге асырылады. 2 разряд: 1-разрядты кондитер лауазымында кемінде 3 ай жұмыс өтілі немесе кәсіпорында өндірістік оқудан өту. 3 разряд: 2-разрядты кондитер лауазымында кемінде 6 ай жұмыс өтілі немесе «Кондитерлік іс» мамандығы бойынша арнайы курстарды/колледжді аяқтау. 4 разряд: 3-разрядты кондитер лауазымында кемінде 1 жыл жұмыс өтілі. Орта арнаулы білім туралы диплом болған жағдайда еңбек өтілін қысқартуға жол беріледі. 5 разряд: 4-разрядты кондитер лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі. Заманауи жабдықтармен жұмыс тәжірибесі және күрделі кондитерлік өнімдерді дайындауға қатысу міндетті. 6 разряд: 5-разрядты кондитер лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі. Өндірістік үдерісті ұйымдастыру тәжірибесі міндетті.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	7512-3-013 - Кондитер тағамдщарын даярлаушы 7512-3-010 - Бисквиттер жасаушы		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Ұн кондитерлік бұйымдарын дайындау бойынша технологиялық операцияларды орындау		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Шикізат пен құралдарды дайындау 2. Кондитерлік жартылай фабрикаттарды дайындау	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Кондитерлік өнімдерді өңдеу және әрлеу	
Еңбек функциясы 1: Шикізат пен құралдарды дайындау			

	Дағды 1: Жабдық пен жұмыс орнын дайындау	Машықтар:
		1 разряд: 1. Жұмыс орнын дайындау. 2. Жабдықтар мен инвентарды жинау. 3. Тазалықты сақтау. 2 разряд: 1. Қарапайым жабдықтардың жарамдылығын тексеру. 2. Қалыптар мен табаларды майлау. 3. Ыдыс пен құралдарды дайындау. 3 разряд: 1. Жабдықты жұмысқа баптау. 2. Илеу және шайқау машиналарын дайындау. 3. Жабдықтың тазалығын бақылау. 4 разряд: 1. Машиналардың жарамдылығын бақылау. 2. Жабдықтарға профилактикалық қызмет көрсету. 3. Ақаулар туралы хабарлау. 5 разряд: 1. Учаскедегі жабдықты дайындау жұмысын ұйымдастыру. 2. Төмен разрядтағы жұмысшыларға нұсқау беру. 3. Техниканың жұмысқа дайындығын бағалау. 6 разряд: 1. Өндірістің техникалық қамтамасыз етілуін жоспарлау. 2. Жаңа жабдықтарды енгізу. 3. Технологиялық үдерістерді оңтайландыру.
		Білімдер:
		1 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Қарапайым инвентардың атқаратын қызметі. 3. Гигиена ережелері. 2 разряд: 1. Кондитерлік жабдық түрлері. 2. Қалыптар мен табалардың қызметі. 3. Қауіпсіз пайдалану ережелері. 3 разряд: 1. Қамыр илеу және шайқау машиналарының құрылысы. 2. Жабдықты пайдалану негіздері. 3. Санитариялық нормалар. 4 разряд: 1. Жабдықтың технологиялық сызбалары. 2. Техникалық бақылау әдістері. 3. Пайдалану нормативтері. 5 разряд: 1. Жабдықты дайындаудың заманауи технологиялары. 2. Ақауларды диагностикалау әдістері. 3. Қауіпсіздіктің халықаралық стандарттары. 6 разряд: 1. Өндірісті автоматтандыру. 2. Инновациялық технологиялық желілер. 3. Тамақ өнеркәсібі жабдықтарының экологиялық стандарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 2: Шикізатты қабылдау және дайындау	Машықтар:
		1 разряд: 1. Шебердің нұсқауы бойынша шикізатты қабылдау. 2. Қаптаманың бүтіндігін тексеру. 3. Шикізатты көрсетілген орынға қою. 2 разряд: 1. Ұнды, қантты және майларды дайындау. 2. Тапсырма бойынша шикізатты өлшеу. 3. Қарапайым жартылай фабрикаттарды дайындау. 3 разряд: 1. Ұнды елеу, шикізатты кептіру. 2. Жұмыртқа, сүт, ашытқыны дайындау. 3. Шикізаттың нормаларға сәйкестігін қадағалау. 4 разряд: 1. Шикізаттың сапасын бақылау. 2. Күрделі компоненттерді (сироптар, қоспалар) дайындау. 3. Келіп түскен және жұмсалған шикізаттың есебін жүргізу. 5 разряд: 1. Шикізаттың жұмсалуын оңтайландыру. 2. Ингредиенттерді дайындау жұмысын ұйымдастыру. 3. Санитариялық талаптардың сақталуын бақылау. 6 разряд: 1. Шикізатқа деген қажеттілікті жоспарлау. 2. Жаңа рецептураларды әзірлеу. 3. Шикізат сапасын стандарттарға сәйкес талдау.
		Білімдер:
		1 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Кондитерлік шикізат түрлері. 3. Сақтау ережелері. 2 разряд: 1. Рецептура негіздері. 2. Негізгі ингредиенттердің маңызы. 3. Қарапайым салмақтау нормалары. 3 разряд: 1. Қанттың, майдың және ұнның құрамы мен қасиеттері. 2. Шикізаттың өнім сапасына әсері. 3. Шикізатты пайдалану нормалары. 4 разряд: 1. Шикізат сапасын бағалау әдістері. 2. Көмекші материалдарға қойылатын талаптар. 3. Санитариялық ережелер. 5 разряд: 1. Кондитерлік шикізатқа арналған ГОСТ және ТУ талаптары. 2. Зертханалық талдау әдістері. 3. НАССР заманауи стандарттары. 6 разряд: 1. Халықаралық сапа стандарттары. 2. Шикізаттың инновациялық түрлері. 3. Өндірістің экологиялық талаптары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Еңбек функциясы 2: Кондитерлік жартылай фабрикаттарды дайындау	Дағды 1: Өнімдерді пісіру және формалау	Машықтар:
		1 разряд: 1. Өнімдерді табаларға орналастыру. 2. Қалыптарды дайындау. 3. Уақытты бақылау. 2 разряд: 1. Қарапайым өнімдерді пісіру. 2. Сыртқы түрін бақылау. 3. Өнімдерді әрлеуге дайындау. 3 разряд: 1. Әртүрлі өнім түрлерін пісіру. 2. Пештің температурасын бақылау. 3. Өнімнің дайындық деңгейін сыртқы түріне қарап анықтау. 4 разряд: 1. Күрделі өнімдерді (торттар, бәліштер) пісіру. 2. Пісіру режимдерін реттеу. 3. Өнімнің біркелкі пісуін бақылау. 5 разряд: 1. Пісіру үдерісін ұйымдастыру. 2. Өнім сапасын талдау. 3. Ұтымды әдістерді енгізу. 6 разряд: 1. Пісірудің жаңа технологияларын әзірлеу. 2. Автоматтандырылған желілерді енгізу. 3. Халықаралық стандарттарға сәйкестігін бақылау.
		Білімдер:
		1 разряд: 1. Пісіру үдерісінің негіздері. 2. Санитариялық ережелер. 3. Уақыт нормаларының қарапайым түрлері. 2 разряд: 1. Қарапайым өнімдерді пісіру технологиясы. 2. Салмақ пен пішін нормалары. 3. Өнімді қабылдау ережелері. 3 разряд: 1. Әртүрлі қамыр түрлерін пісіру технологиясы. 2. Температура мен ылғалдылықтың әсері. 3. Дайындықты анықтау әдістері. 4 разряд: 1. ГОСТ нормативтері. 2. Сапаны бақылау әдістері. 3. Күрделі өнімдерді пісіру ерекшеліктері. 5 разряд: 1. Пісірудің заманауи технологиялары. 2. Үдерістерді оңтайландыру әдістері. 3. Сапаның халықаралық стандарттары. 6 разряд: 1. Нан-тоқаш және кондитер өндірісіндегі инновациялық технологиялар. 2. Үдерісті автоматтандыру. 3. Халықаралық нормалар (HACCP, ISO).
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 2: Қамырды, кремдерді және салмаларды дайындау	Машықтар: 1 разряд: 1. Шебердің нұсқауы бойынша қарапайым операцияларды орындау. 2. Шикізатты өлшеу. 3. Инвентарды дайындау. 2 разряд: 1. Қарапайым қамырды илеу. 2. Рецепт бойынша кремдерді дайындау. 3. Салмаларды араластыру. 3 разряд: 1. Ашытқылы, бисквитті және құмды қамырды дайындау. 2. Кремдерді шайқау. 3. Масса мен консистенцияны бақылау. 4 разряд: 1. Күрделі жартылай фабрикаттарды (мастика, карамель) дайындау. 2. Технологиялық режимдерді реттеу. 3. Өнім сапасын қадағалау. 5 разряд: 1. Дайындаудың жаңа әдістерін енгізу. 2. Жартылай фабрикаттарды дайындау үдерісін оңтайландыру. 3. Өндіріс нормаларының орындалуын қамтамасыз ету. 6 разряд: 1. Жаңа рецептураларды әзірлеу. 2. Дайындаудың инновациялық технологияларын бақылау. 3. Өндірістік үдерістің экономикалық тиімділігін бағалау.

		Білімдер:
		1 разряд: 1. Қамыр дайындаудың негіздері. 2. Қарапайым рецептуралар. 3. Санитариялық нормалар. 2 разряд: 1. Қамыр мен крем түрлері. 2. Қарапайым дайындау технологиялары. 3. Шикізатты салу нормалары. 3 разряд: 1. Бисквит пен құмды қамырды дайындау технологиясы. 2. Кремдер мен салмалардың қасиеттері. 3. Ингредиенттердің сапаға әсері. 4 разряд: 1. Күрделі жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясы. 2. Сапаны бақылау әдістері. 3. ГОСТ нормативтері. 5 разряд: 1. Кондитер өндірісіндегі заманауи технологиялар. 2. Үдерісті оңтайландыру әдістері. 3. Сапаның халықаралық стандарттары. 6 разряд: 1. Дайындаудың инновациялық технологиялары. 2. Жартылай фабрикаттарды сақтаудың болашағы бар әдістері. 3. Тағам қауіпсіздігінің халықаралық нормалары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Қосымша еңбек функциясы 1: Кондитерлік өнімдерді өңдеу және әрлеу		

	Дағды 1: Әрлеуге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау(крем, глазурь, мастика)	Машықтар: 1 разряд: 1. Ыдыс пен инвентарды дайындау. 2. Қарапайым ингредиенттерді өлшеу. 3. Шебердің тапсырмаларын орындау. 2 разряд: 1. Қарапайым кремдерге арналған ингредиенттерді араластыру. 2. Рецепт бойынша глазурь дайындау. 3. Әрлеу жұмысына арналған орынды дайындау. 3 разряд: 1. Кремдерді шайқау және сироптар дайындау. 2. Безендіруге арналған мастиканы дайындау. 3. Жартылай фабрикаттардың консистенциясын тексеру. 4 разряд: 1. Күрделі крем түрлерін (ақуызды, қайнатпалы) дайындау. 2. Карамель мен помадка дайындау. 3. Технологиялық режимдерді бақылау. 5 разряд: 1. Әрлеуге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау үдерісін ұйымдастыру. 2. Шикізаттың жұмсалуын оңтайландыру. 3. Дайындаудың жаңа әдістерін енгізу. 6 разряд: 1. Әрлеуге арналған жартылай фабрикаттардың жаңа түрлерін әзірлеу. 2. Олардың сапасын халықаралық стандарттар бойынша бақылау. 3. Инновациялық технологияларды енгізу.

Білімдер:	
1 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Қарапайым рецептуралар. 3. Крем мен глазурьдің атқаратын қызметі. 2 разряд: 1. Крем мен глазурьдің түрлері. 2. Оларды дайындаудың негіздері. 3. Ингредиенттерді салу нормалары. 3 разряд: 1. Мастика мен сироптарды дайындау технологиясы. 2. Крем мен глазурьдің қасиеттері. 3. Дайындықты анықтау әдістері. 4 разряд: 1. Күрделі кремдерді дайындау технологиясы. 2. Сапаны бақылау әдістері. 3. Әрлеуге арналған жартылай фабрикаттарға арналған ГОСТ талаптары. 5 разряд: 1. Әрлеудің заманауи технологиялары. 2. Үдерісті оңтайландыру әдістері. 3. Сапаның халықаралық стандарттары. 6 разряд: 1. Крем мен глазурь дайындаудың инновациялық технологиялары. 2. Әрлеуге арналған жартылай фабрикаттарды сақтаудың болашағы бар әдістері. 3. Тағам өнімдерінің қауіпсіздігіне арналған халықаралық нормалар.	
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Дағды 2: Бұйымдарды көркем безендіру	Машықтар:
	1 разряд: 1. Шебердің бақылауымен қарапайым өрнектер салу. 2. Әрлеуге арналған дайын өнімдерді сұрыптау. 3. Құрал-саймандарды дайындау. 2 разряд: 1. Өнімдерді қарапайым әдіспен әрлеу (қант ұнтағы, глазурь). 2. Қарапайым тіліктер мен суреттер жасау. 3. Өнімдерді күрделі әрлеуге дайындау. 3 разряд: 1. Өнімдерді кремммен және глазурьмен безендіру. 2. Қарапайым кондитерлік қаптамаларды пайдалану. 3. Әрлеудің түстік үйлесімін таңдау. 4 разряд: 1. Күрделі өнімдерді көркем безендіруді жүзеге асыру. 2. Мастика және карамельмен жұмыс істеу. 3. Декоративтік элементтерді қолмен жасау. 5 разряд: 1. Көркем безендіру үдерісін ұйымдастыру. 2. Жаңа дизайн элементтерін әзірлеу. 3. Безендіру сапасын бақылау. 6 разряд: 1. Безендірудің жаңа көркем технологияларын әзірлеу. 2. Декордың халықаралық стандарттарын енгізу. 3. Авторлық дизайндық шешімдер жасау.
	Білімдер:
	1 разряд: 1. Санитария негіздері. 2. Қарапайым әрлеу тәсілдерінің маңызы. 3. Гигиена ережелері. 2 разряд: 1. Өнімдерді әрлеудің қарапайым әдістері. 2. Безендіру түрлері. 3. Қабылдау нормалары. 3 разряд: 1. Кремммен безендіру технологиясы. 2. Түстану негіздері. 3. Қарапайым көркем безендіру әдістері. 4 разряд: 1. Күрделі әрлеу технологиясы. 2. Өнімдерді көркем безендіру әдістері. 3. ГОСТ және сапа нормалары. 5 разряд: 1. Декордың заманауи әдістері. 2. Сапаның халықаралық стандарттары. 3. Кондитерлік өнімдердің дизайн негіздері. 6 разряд: 1. Авторлық декор технологиялары. 2. Безендірудегі халықаралық үрдістер. 3. Көркем безендірудегі инновациялар.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Шыдамдылық Дәлдік Шығармашылық және шығармашылық		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Микробиолог, сапаны бақылау	
	3	Наубайшы	
13. Кәсіптің карточкасы «Микробиолог, сапаны бақылау»:			
Топтың коды:	2131-5		
Қызмет атауының коды:	2131-5-009		
Кәсіптің атауы:	Микробиолог, сапаны бақылау		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Параграф 75. Өндірістік зертхананың бастығы (өндірісті бақылау бойынша)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Лабораторияда микробиологиялық бақылау немесе соған ұқсас лауазымда кемінде 2 жыл жұмыс тәжірибесі болуы қажет.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	2131-5-009 - Микробиолог, сапаны бақылау 3129-9-008 - Тамақ өнімдерінің технологиясы жөніндегі технолог		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Бекітілген учаскеде шығарылатын өнімдердің сапасын бақылау және арттыру бойынша жұмысты ұйымдастыру		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Сапаны қамтамасыз ету үдерістерін ұйымдастыру және бақылау 2. Өндірісті микробиологиялық бақылау	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Сапаны қамтамасыз ету үдерістерін ұйымдастыру және бақылау	Дағды 1: Кіріс шикізат пен материалдарды бақылау	Машықтар:	
		1. Келіп түсетін шикізаттың, ингредиенттер мен қаптама материалдарының сапасын тексеру. 2. Шикізаттың нормативтік құжаттама мен техникалық талаптарға сәйкестігін бақылау. 3. Шикізат сапасы мен ықтимал ауытқулар мәселелері бойынша жеткізушілермен өзара әрекеттесу.	

		Білімдер:
		1. Тағам өнімдерін өндіру барысында тәуекелдерді айқындау әдістері. 2. Сындарлы бақылау нүктелерін анықтау және олардың сақталуын мониторингтеу. 3. Нан-тоқаш өндірісіндегі биологиялық, химиялық және физикалық қауіптерді талдау. 4. Ықтимал ақауларды болжау әдістерін қолдану. 5. Өнім сапасына байланысты тәуекелдердің алдын алу және оларды азайту шараларын әзірлеу.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Кәсіпорынды бақылау	Машықтар:
		1. Нан-тоқаш өнімдерінің сапа стандарттарын әзірлеу, енгізу және олардың сақталуын бақылау. 2. Өндірістің барлық кезеңдерінде ішкі сапа бақылау жүйесін ұйымдастыру. 3. Өнім сапасына байланысты тәуекелдерді бағалау және оларды азайту шараларын әзірлеу. 4. Өндірісте санитариялық-гигиеналық нормалардың сақталуын бақылау.
		Білімдер:
		1. Ұйымдар мен кәсіпорындардың корпоративтік басқару органдарының құқықтары мен қызметін реттейтін заңнамалық және құқықтық актілер. 2. Корпоративтік қатынастарды реттейтін жарғы және өзге де құжаттар. 3. Нан-тоқаш өнімдеріне арналған мемлекеттік және техникалық талаптар, олардың құрамы мен органолептикалық және физика-химиялық сипаттамаларына қойылатын нормалар. 4. HACCP (қауіптерді талдау және сындарлы бақылау нүктелері жүйесі) – тағам өнеркәсібінде өнімнің ластану қаупін болдырмау үшін қолданылатын жүйе. 5. Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы заңнама – өнім сапасы үшін жауапкершілікке қатысты нормалар. 6. Тағам өнімдерін өндіру барысында тәуекелдерді анықтау әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Өндірісті микробиологиялық бақылау	Дағды 1: Өндірістің барлық деңгейіндегі микробиологиялық күйін бақылау	Машықтар:
		1. Микроорганизмдермен және олардың тіршілік өнімдерімен жұмыс жүргізу. 2. Себінді жұмыстарды орындау және микробиологиялық талдау нәтижелерін оқу. 3. Технологиялық үдеріс талаптарынан микробиологиялық көрсеткіштердің ауытқу себептерін зерттеу. 4. Зертханалық есептілікті жасау.
		Білімдер:
		1. Зертханалық жабдықтар, бақылау-өлшеу аспаптары, оларды пайдалану және баптау ережелері. 2. Талдау, өлшеу, сынақ және басқа зерттеу түрлерін жүргізу әдістері. 3. Талдаулардың стандарттау және сапаны бақылау жүйесі. 4. Жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді бақылауда қолданылатын микробиологиялық әдістер. 5. Органолептикалық талдау (бракировка). 6. Технологиялық және санитариялық-техникалық тағам зертханалары жүзеге асыратын бақылау түрлері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 2: Еңбек қауіпсіздігі, өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі ережелері мен нормаларын сақтау.	Машықтар:
		1. Өндіріс стандарттарының талаптарын сақтау және орындау. 2. Еңбекті ұтымды ұйымдастыру әдістерін қолдану. 3. Жұмыс орнында еңбек қауіпсіздігі мен өрт қауіпсіздігі нормаларын сақтау және орындау.
		Білімдер:
		1. Орындаылатын жұмыстардың сапасына және өндірістегі еңбек ұйымдастыруына қойылатын талаптар. 2. Өндірісте қолданылатын санитариялық нормалар мен ережелер. 3. Қауіпсіз еңбек әдістері және өрт қауіпсіздігі шаралары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Командада жұмыс істей білу Дәлдік	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	6	Азық-түлік өндірісінің инженер-технологтары
	4	Кондитер

14. Кәсіптің карточкасы «Азық-түлік өндірісінің инженер-технологтары»:

Топтың коды:	2145-4		
Қызмет атауының коды:	-		
Кәсіптің атауы:	Азық-түлік өндірісінің инженер-технологтары		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	6		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	I санаттағы инженер-технолог: тиісті бағыт бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білімі және II санаттағы инженер-технолог лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы қажет. II санаттағы инженер-технолог: тиісті бағыт бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білімі және санатсыз инженер-технолог лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі болуы қажет. Санатсыз инженер-технолог: тиісті бағыт бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білімі бар және жұмыс өтіліне қойылатын талаптарсыз немесе тиісті мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, ортадан кейінгі (орта арнаулы, орта кәсіби) білімі және I санаттағы техник лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі болуы қажет.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			

Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	2141-1-005 - Инженер-технолог (жалпы бейін) 2141-2-001 - Өндірісті ұйымдастыру жөніндегі инженер 2141-4-004 - Сапаны бақылау инженері (сарапшысы) (сәйкестікті растау, бағалау, куәландыру) (жалпы бейін)	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Өндірістің сапалы өнім шығаруы және ассортиментті үнемі жаңартып отыру мақсатында технологиялық, ұйымдастырушылық және ғылыми қамтамасыз ету	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өндірісті ұйымдастырушылық-технологиялық қамтамасыз ету 2. Өндірісті жедел басқару
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Өндірісті ұйымдастырушылық-технологиялық қамтамасыз ету	Дағды 1: Шығарылатын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды қамтамасыз ету	Машықтар: 1. Өндірістік-технологиялық және микробиологиялық зертханалардың қызметіне басшылық жасау, негізгі және қосымша шикізат пен дайын өнімнің нормативтік құжаттама талаптарына сәйкестігіне техникалық-химиялық және микробиологиялық бақылауды жүзеге асыруды қамтамасыз ету. 2. Желілерде, цехтар мен учаскелерде технологиялық бақылау жоспарының орындалуын бақылау. 3. Шикізаттың, материалдардың, дайын өнім мен процестердің сапасын бақылауды жүзеге асыру кезінде сәйкессіздіктер немесе бұзушылықтар анықталған жағдайда түзету және алдын алу іс-қимылдарын жүргізу жөнінде шешімдер қабылдау. 4. Белгіленген үлгідегі зертханалық журналдарда жазбалардың жүргізілуін бақылау. 5. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін растау жөніндегі жұмысты ұйымдастыру. 6. Декларациялау схемасын таңдауды жүзеге асыру, декларациялау үшін қажетті құжаттаманы дайындауды қамтамасыз ету, техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес өнім үлгілеріне сынақтар жүргізу. 7. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесін әзірлеу, енгізу, сертификаттау және жұмыс жағдайында ұстау. 8. Өндірістің санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау, ұсыныстар әзірлеу. 9. Кәсіпорын зертханаларында қауіпсіздік техникасы, өрт қауіпсіздігі ережелерінің сақталуын бақылау.

		Білімдер:
		1. Нан пісіру және кондитерлік кәсіпорындарда технологиялық процестерді ұйымдастыру және жүргізу ережелері. 2. Наубайхана және кондитерлік өндірістің шикізатының, жартылай фабрикаттарының және дайын өнімдерінің сапасын технохимиялық және зертханалық бақылау әдістері. 3. Нан пісіру және кондитерлік өнімдер өндірісінде болатын физикалық, химиялық, биохимиялық және микробиологиялық процестер. 4. Шикізаттың, материалдардың, дайын өнімнің сапасына нормативтік құжаттаманың талаптары (ГОСТ, ТУ, ұйым стандарттары, техникалық регламенттер). 5. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің сапасын сынау әдістері. 6. ISO 9001: 2015, ISO 22000: 2005 халықаралық стандарттарына қойылатын талаптар. 7. Азық-түлік қауіпсіздігіне әсер ететін факторлар 8. Азық-түлік қауіпсіздігін бақылаудың аналитикалық әдістері. 9. Нан пісіру және кондитерлік өндіріс бойынша технологиялық желілерде Технологиялық жабдыққа, қауіпсіздік және дабыл жүйелеріне, бақылау-өлшеу аспаптарына техникалық қызмет көрсету және пайдалану кезінде еңбекті қорғау, санитарлық және өрт қауіпсіздігі талаптары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Өндіріс процесінің барлық кезеңдері үшін технологиялық регламенттерді әзірлеуді және бекітуді қамтамасыз ету	Машықтар:
		1. Әрбір Технологиялық желі, цех, учаске үшін өндірісті технологиялық бақылау жоспарын әзірлеу және бекіту. 2. Өндірістің технологиялық жоспарларын, өндірістік рецептураларды, Технологиялық нұсқаулықтарды қарастыру және бекіту. 3. Өндіріске дайындық кезінде шикізаттың шығын нормаларын белгілеу және өлшеу жүргізуді ұйымдастыру. 4. Дайын өнімнің шығу нормаларын, өндіріс жағдайлары, шикізат сапасы өзгерген кезде өндірістің технологиялық процесінің көрсеткіштерін нақтылау мақсатында сынамалық өндірістік пісіруді жүргізуді ұйымдастыру. Технологиялық құжаттамаға белгіленген өзгерістер енгізуді кейіннен бекітумен қамтамасыз ету. 5. Кәсіби бағдарланған ақпараттық жүйелерде деректерді жинау, орналастыру, сақтау және берудің ақпараттық технологияларын пайдалану.

		Білімдер:
		1. Нан пісіру және кондитерлік өндірістің технологиялық процестерін ұйымдастыру және ұйымдастыру. 2. Нан пісіру және кондитерлік өндірістің технологиялық процестерінің тиімділік көрсеткіштері. 3. Технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес наубайхана және кондитерлік өндірістің технологиялық операцияларын орындау сапасына қойылатын талаптар. 4. Технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес өндірістің технологиялық операцияларын орындау сапасын жоспарлау, бақылау және бағалау әдістері. 5. Өндірістік қуаттар, техникалық сипаттамалар, технологиялық жабдықтың құрылымдық ерекшеліктері мен жұмыс режимдері, оны пайдалану ережелері. 6. Өнім өндіру кезіндегі құжат айналымы, есепке алу және есептілік қағидалары. 7. Технологиялық құжаттаманы әзірлеу жөніндегі ережелер, нұсқаулықтар және басқа да басшылық материалдар. 8. Негізгі жүйелік бағдарламалық өнімдер мен қолданбалы бағдарламалар пакеттерін пайдалана отырып, ақпаратты жинау, өңдеу, сақтау және беру әдістері мен құралдары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	не требуется
Еңбек функциясы 2: Өндірісті жедел басқару	Дағды 1: Жаңа өнім түрлерін, техника мен технологияларды енгізуге жәрдемдесуді қамтамасыз ету.	Машықтар:
		1. Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісіндегі отандық және шетелдік озық тәжірибелерді зерделеу. 2. Қолданыстағы үдерістерді талдау, ұсыныстарды қарастыру, бағалау және енгізу бойынша жоспарлау — өнім сапасын арттыру, өндіріс тиімділігін жоғарылату, технологиялық шығындар мен ысыраптарды азайту мақсатында. Инновацияларды енгізу нәтижелерін бақылау және өзгерістерді басқару. 3. Төмендегі бағыттар бойынша әзірлеу және енгізуге қатысу: - кәсіпорынды техникалық қайта жарақтандыру жоспарлары; - өнім сапасын жақсартуға, еңбек ұйымдастыруды жетілдіруге, шикізат пен материал шығынын азайтуға және еңбек өнімділігін арттыруға бағытталған іс-шаралар. 4. Кәсіпорынның ассортименттік саясатын әзірлеуге қатысу. Кәсіпорынның пайдасын арттыру мақсатында ассортименттік матрицаны басқару. Жоғары маржалы жаңа өнімдерді әзірлеуді және өндіріске енгізуді қамтамасыз ету. 5. Нан-тоқаш және кондитерлік өндіріс учаскелері мен технологиялық желілеріне арналған жабдықты іріктеу және технологиялық жоспарлау жұмыстарын жүргізу. 6. Жаңа технологиялық үдерістер мен өнімдерді игеру бойынша зерттеу және тәжірибелік жұмыстарды ұйымдастыру және басқару. Жаңа өнімдердің дегустациясын ұйымдастыру. 7. Өндірістің озық технологияларын әзірлеу кезінде табиғи ресурстарды ұтымды пайдалану мен қоршаған ортаны қорғаудың негізгі қағидаттарын қолдану.

	Білімдер:
	1. Өндірісті дамытудағы стратегиялық жоспарлау қағидаттары. 2. Саланың және кәсіпорынның техникалық дамуының болашағы. 3. Нан-тоқаш және кондитерлік өндіріс саласында өнім мен қызмет нарығын басқару технологиялары және маркетингтік зерттеу әдістері. 4. Өндірістік кеңістікті ұйымдастырудың заманауи тәсілдері, автоматтандыру, энергия тиімділігі, экологиялық қауіпсіздік, өнеркәсіптік қауіпсіздік, цифрландыру және логистика салаларындағы ғылым мен техниканың жетістіктеріне негізделген инновациялар мен тұжырымдамалар. 5. Жаңа технологиялар, шикізат түрлері мен технологиялық жабдықтардың өнімнің бәсекеге қабілеттілігіне және тұтынушылық қасиеттеріне әсері. 6. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістерді жобалау немесе қолданыстағы кәсіпорындарды жаңғырту кезінде технологиялық есептеулер жүргізу қағидаттары. 7. Жаңа техника мен технологияларды, рационализаторлық ұсыныстар мен өнертабыстарды енгізудің экономикалық тиімділігін есептеу әдістемелері. 8. Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер нарығының жаһандық даму үрдістері. Нарыққа әсер ететін факторлар. Тұтынушылық әдеттердің өзгеруі. Саланың ұлттық және әлемдік табысты өнімдері. «Трендтегі» өнімдер мен диеталар.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 2: Кәсіпорынның технологиялық қызметінің қызметін жоспарлау мен басқаруды қамтамасыз ету	Машықтар:
		1. Әрбір технологиялық операция бойынша жұмыстың жалпы көлемін орындау үшін өндіріс құралдары мен жұмыс күшіне қажеттілікті анықтау. 2. Шикізат, дайын өнім сапасына технохимиялық және микробиологиялық бақылау жүргізу бойынша өндірістік-технологиялық және микробиологиялық зертханалардың жұмыс жоспарын әзірлеу және бекіту, зерттеулер жүргізудің көлемі мен кезеңділігін белгілеу. 3. Жеткізілетін өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі мәселелері бойынша шикізат пен материалдарды жеткізушілермен өзара іс-қимыл жасау. 4. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің сапасын үздіксіз бақылауды жүзеге асыру үшін зертханалық жабдыққа, ыдысқа, реактивтерге қажеттілікті айқындау, оларды сатып алуға өтінімдерді уақтылы жасау. 5. Өлшем бірлігін қамтамасыз ету мақсатында өлшеу құралдарын уақтылы тексеруді қамтамасыз ету. 6. Технологиялық процесті және дайын өнімнің сапасын бақылаудың жаңа әдістерін енгізу. 7. Өндірістік міндеттерді жедел және сапалы орындау үшін кәсіпорын қызметтерімен өзара әрекеттесу. 8. Бас технолог қызметінің құзыретіне кіретін ағымдағы мәселелерді шешу үшін бөгде ұйымдармен (санэпидқадағалау органдары, тәуелсіз Талдамалық зертханалар, шикізат, қаптама, жабдық және т.б. жеткізушілер) өзара іс-қимыл жасау. 9. Персоналды іріктеуді жүзеге асыру, жаңадан қабылданған қызметкерлер үшін бейімделу жоспарларын әзірлеу, бейімделу процесін басқару. 10. Өндірістік персоналды оқыту үдерісіне басшылық жасау, өндірістік персоналды және технологиялық қызмет мамандарын оқыту жоспарларын қарау және бекіту. 11. Басқарудың заманауи әдістері негізінде өндірісті ұйымдастыру және ұжымның тиімді жұмыс істеу тәсілдерін қолдану.
		Білімдер:
		1. Нан пісіру және кондитерлік өндірістің өндірістік және технологиялық процестерін өндіру және ұйымдастыру технологиялары. 2. Наубайхана және кондитерлік өндіріс саласындағы менеджмент технологиялары және өнімдер мен қызметтер нарығын маркетингтік зерттеу. 3. Өндірісті жоспарлау және басқару мәселелері бойынша негізгі заңнамалық, нормативтік, құқықтық актілер, әдістемелік материалдар. 4. Экономика, өндірісті ұйымдастыру, Еңбек және басқару негіздері. 5. Экологиялық заңнаманың негіздері. 6. Еңбек заңнамасының негіздері. 7. Өндірістік және микробиологиялық зертханаларда жарақтандыруға, жұмыстарды ұйымдастыруға қойылатын талаптар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Жүйелі ойлау Командада жұмыс істей білу Дәлдік Аналитикалық ойлау Тәлімгерлік (тәлімгерлік, коучинг) Уақытты басқару Бастамашылық	

Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	7	Бас директор	
	4	Микробиолог, сапаны бақылау	
15. Кәсіптің карточкасы «Бас директор»:			
Топтың коды:	1210-0		
Қызмет атауының коды:	1210-0-002		
Кәсіптің атауы:	Бас директор		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	7		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Параграф 4. Бас директор, Директор (ұйымның бастығы)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары оқу орнынан кейінгі білім (магистратура, резидентура)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Сатылым саласындағы жалпы жұмыс өтілі – кемінде 5 жыл, оның ішінде басшылық лауазымдарда – кемінде 2 жыл.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	1210-0-011 - Өндірістік бірлестіктің бас директоры 1210-0-028 - Кәсіпорын директоры		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Өндірістік-шаруашылық және қаржылық-экономикалық қызметке басшылық ету.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару 2. Еңбекті ұйымдастыру мен басқарудың жаңа, озық түрлерін әзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру. 3. Ұйымды білікті кадрлармен қамтамасыз ету жөнінде шаралар қабылдау.	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару	Дағды 1: Өндірістің қаржылық-экономикалық қызметін тиімді басқару	Машықтар:	
		1. Кәсіпорынның штаттық кестесін бекіту. 2. Кәсіпорынның мүлкі мен ақшалай қаражатына иелік ету. 3. Несие берушілер алдындағы барлық міндеттемелердің орындалуын қамтамасыз ету. 4. Мүліктің сақталуын қамтамасыз ету. 5. Ұйымның мүліктік және өзге де мүдделерін сотта, төрелікте, мемлекеттік органдарда және басқа ұйымдарда қорғау және ұсыну. 6. Қызметкерлердің ҚР заңнамасы талаптарын, ішкі нормативтік құжаттар мен лауазымдық міндеттерді орындауын бақылау жөніндегі іс-шаралар кешенін жүзеге асыру.	

		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық және заңнамалық актілері. 2. Кәсіпорындардың шаруашылық қызметін талдау әдістері. 3. Есеп пен қаржылық талдаудың негіздері, несиелеу схемалары. 4. Экономиканың негіздері. 5. Ұйымның өндірістік-шаруашылық және қаржылық-экономикалық қызметі жөніндегі бизнес-жоспарларды жасау мен келісу тәртібі, салық заңнамасы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Өндірісті тиімді басқару	Машықтар:
		1. Директор құзыретіне жататын құжаттарды әзірлеу және қол қою. 2. Серіктестермен келіссөздер жүргізу, барлық түрдегі шарттарды жасасу және бұзу. 3. Ұйым жұмысының тиімділігін арттыруды қамтамасыз ету. 4. Өз құзыреті шегінде шешімдер қабылдау. 5. Кәсіпорынның мүдделерін мемлекеттік органдармен, сыртқы ұйымдармен және мекемелермен өзара қатынастарда ұсыну. 6. Бөлімшелердің өзара тиімді әрекеттесуін қамтамасыз ету мақсатында жұмысты ұйымдастыру. 7. Ұйымды қажетті мүлікпен қамтамасыз ету жөнінде шаралар қабылдау. 8. Ұйым жұмысының тиімділігін арттыруды қамтамасыз ету. 9. Өнім мен қызмет сатылымының өсуіне және пайданы арттыруға жәрдемдесу.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық және заңнамалық актілері. 2. Барлық құрылымдық бөлімшелердің тиімді өзара іс-қимылына қол жеткізу мақсатында өндірісті техникалық қамтамасыз етуді ұйымдастыру, технологиясы мен әдістері. 3. Кәсіпорынның өндірістік қуаттары, ұйымның өнім өндіру технологиясы. 4. Ұйымның өнім өндіру технологиясы. 5. Кәсіпкерліктің негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Еңбекті ұйымдастыру мен басқарудың жаңа, озық түрлерін әзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру.	Дағды 1: Кәсіпорындағы еңбекті тиімді басқару және ұйымдастыру.	Машықтар:
		1. Ұйымның қызмет саясатын, стратегиясын және оларды іске асыру тетіктерін айқындау. 2. Өндірілетін өнімнің (қызметтердің) сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін арттыруға қатысу, олардың отандық және шетелдік нарықтарды игеру мақсатында мемлекеттік стандарттарға және жоғары дамыған елдер мен үздік компаниялардың стандарттарына сәйкестігін қамтамасыз ету. 3. Өндірістік және басқа да мәселелерді талқылау мен шешуде экономикалық және әкімшілік басқару әдістерінің үйлесімін, сондай-ақ өндіріс тиімділігін арттыруға бағытталған материалдық және моральдық ынталандыру жүйесін қамтамасыз ету.

		Білімдер:
		1. Заманауи шаруашылық жүргізу және ұйымды басқару әдістері. 2. Нарық – сыртқы және ішкі конъюнктурасы. 3. Экономикалық көрсеткіштер жүйесі, маркетинг, жарнама техникасы және сату үдерісін басқару әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 3: Ұйымды білікті кадрлармен қамтамасыз ету жөнінде шаралар қабылдау.	Дағды 1: Кәсіби дағдыларды дамытуға және білім мен тәжірибені тиімді пайдалануға жәрдемдесу.	Машықтар:
		1. Еңбек жағдайларын өмір мен денсаулық үшін қауіпсіз және қолайлы ету. 2. Қоршаған ортаны қорғау туралы заңнаманың талаптарын сақтау. 3. Ұжымда қолайлы психологиялық ахуал қалыптастыру. 4. Ұжымдық шартты әзірлеуді, жасасуды және орындауды, сондай-ақ еңбек және өндірістік тәртіптің сақталуын қамтамасыз ету. 5. Қызметкерлердің еңбек мотивациясын, бастамашылдығы мен белсенділігін дамытуға жәрдемдесу.
		Білімдер:
		1. Еңбек заңнамасы, ішкі еңбек тәртібі ережелері. 2. Өрт қауіпсіздігі талаптары. 3. Менеджмент пен маркетингтің негіздері. 4. Психология мен кәсіби этиканың негіздері. 5. Өндірісті және еңбекті ұйымдастыру. 6. Ұжымдық шарттарды әзірлеу мен жасасу тәртібі және әлеуметтік-еңбек қатынастарын реттеу.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Қақтығыстарды басқару және жағдайды сыни тұрғыдан талдау.	Машықтар:
		1. Ұжымдағы қақтығысты жағдайларды басқару. 2. Өндірілген азық-түлік өнімдерін сату кезінде туындайтын қақтығыстарды реттеу. 3. Тұтынушылармен және әріптестермен өзара тиімді байланыс орнату. 4. Іскерлік және тұлғааралық коммуникацияны басқару, жиналыстар өткізу. 5. Келіссөздер жүргізу. 6. Оқиғаларды талдап, негізделген қорытындылар жасау. 7. Оқиғаларға дәлелді бағалар мен түсіндірмелер беру. 8. Алынған нәтижелерді нақты жағдайлар мен мәселелерді шешуге қолдану.
		Білімдер:
		1. Тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас ережелері мен нормалары. 2. Келіссөздер жүргізу әдістері. 3. Қақтығыстану (конфликтология) ерекшеліктері. 4. Сыни ойлау қағидаттары. 5. Сыни ойлау теориясы. 6. Сыни ойлауды дамыту қағидаттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Бейімділік Жауапкершілік Бизнесті түсіну Дербестік және жауапкершілік Стратегиялық ойлау Күйзеліске тұрақтылық Командада жұмыс істей білу Аналитикалық ойлау Төзімділік пен еңбексүйгіштік Ақпаратты іздеу және талдау Жобалық ойлау Шығармашылық және шығармашылық Жұмыс процестерін бақылау	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	6	Азық-түлік өндірісінің инженер-технологтары

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

16. Мемлекеттік органның атауы:
Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрлігі
Орындаушы:
Ерғабыл Бақтыбек, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz
17. Әзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):
«Қазақстанның тамақ кәсіпорындары одағы» ЗТБ
Жоба жетекшісі:
Сабралиева Марина Дуйсенгалиевна
E-mail: sppk@sppk.kz
Телефон нөмірі: +7 (701) 799 18 91
ТОО «Беккер&К»
Жоба жетекшісі:
Лысенко Валерия Юрьевна
Орындаушылар:
Калиева Н.М., +7 (777) 238 77 23,
18. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес: 5 , 04.12.2024 ж.
19. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: 15.10.2025 ж.
20. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: 18.12.2024 ж.
21. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 3, 2025 ж.
22. Болжамды қайта қарау күні: 01.12.2028 ж.