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

Кәсіптік стандарт: «Макарон өнімдерін өндіру»

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолдану аясы: «Макарон өнімдерін өндіру» кәсіптік стандарты «Кәсіптік біліктілік туралы» Қазақстан Республикасы Заңының 5-бабының 5-тармағына сәйкес әзірленді және макарон өнімдерін өндірумен айналысатын қызметкерлердің еңбегін және кәсіптік қызметін ұйымдастыру, оларды дайындауды, буып-түюді, сақтауды және сапасын бақылауды қоса алғанда, олардың кәсіби қызметін ұйымдастыру саласында қолданылады. Бұл стандарт жұмысшылардың біліктілігіне, олардың міндеттері мен құқықтарына қойылатын талаптарды реттейді, сонымен қатар өндірістің барлық кезеңдерінде кәсіби міндеттерді тиімді орындау үшін мамандардың қажетті білімдерін, дағдылары мен дағдыларын сипаттайды. Макарон өндірісінің сапасы мен тиімділігін жақсартуға, сондай-ақ осы саладағы өндірістік кәсіпорындардың дамуы мен бәсекеге қабілеттілігіне ықпал ететін сала қызметкерлерінің кәсіби деңгейін арттыруға бағытталған.

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

1) макарон өнімдері – дәнді және дәнді емес дақылдардан және оларды қайта өңдеу өнімдерінен араластыра отырып, әр түрлі қалыптау және кептіру тәсілдерімен су қосып, қосымша шикізатты пайдалана отырып және пайдаланбай дайындалатын тамақ өнімі.

2) макарон өнімдерінің әртүрлілігі – макарон күлінің маңыздылығымен ерекшеленетін макарон өнімдерінің жіктеу бірлігі.

3) макарон түрі – пішіні бойынша ерекшеленетін макарон өнімдерінің жіктеу бірлігі.

4) бастун – ұзын макарон өнімдерін кептіруге арналған құрылғы.

5) макарон матрицасы – макарон өнімдерінің пішінін анықтайтын макарон прессінің құрамдас бөлігі.

6) престелген макарон өнімдері – матрица арқылы басу арқылы пішінделетін макарон өнімдері.

7) штампталған макарон өнімдері – түрі мөртабанмен тығыздалған қамыр таспасынан түзілетін макарон өнімдері.

8) кесілген макарон өнімдері – түрі пышақпен тығыздалған қамыр таспасынан түзілетін макарон өнімдері.

9) оралған макарон өнімдері – түйілген макарон өнімдері-бұйымдарды зақымданудан және ысыраптан қорғауды қамтамасыз ететін буып-түю материалына салынған макарон өнімдері.

10) макарон қамыры – ылғалдылығы мен температурасы макарон өнімдерінің мақсаты мен шарттарына сәйкес келетін біртекті кесек немесе ұсақталған құрылымға иленген рецепт қоспасы.

11) жұмсақ илеу – ылғалдылығы 32% - дан асатын макарон қамырының илеуі.

12) орташа илеу – ылғалдылығы 30% - 32% қоса алғанда макарон қамырының илеуі.

13) қатты илеу – ылғалдылығы 30 % - дан аз макарон қамырының илеуі.

14) конвективті кептіру – макарон өнімдерін жасанды қыздырумен және мәжбүрлі айналыммен ауамен кептіру.

15) білім – кәсіби тапсырманы орындау шеңберінде әрекеттерді жүзеге асыруға қажетті зерттелген және меңгерілген ақпарат

16) қабілет – кәсіби тапсырманы толық орындауға мүмкіндік беретін білім мен дағдыларды қолдану қабілеті

17) дағды – кәсіби тапсырма шеңберінде жекелеген жеке әрекеттерді физикалық және (немесе) ой еңбегі арқылы орындау қабілеті

18) құзырет – еңбек функциясын құрайтын бір немесе бірнеше кәсіби тапсырмаларды орындауға мүмкіндік беретін дағдыларды қолдану қабілеті

19) мамандық – жеке тұлға жүзеге асыратын және оны орындау үшін белгілі бір біліктілікті қажет ететін қызмет түрі

20) кәсіби біліктілік – кәсіп бойынша еңбек функцияларын орындау үшін талап етілетін құзыреттерді меңгеруді сипаттайтын кәсіби дайындық дәрежесі

21) кәсіби стандарт – белгілі бір кәсіби қызмет саласында формалды және (немесе) бейресми, және (немесе) информалды білімді ескере отырып, біліктілік пен құзыреттілік деңгейіне, еңбектің мазмұнына, сапасына және жағдайларына, сондай-ақ білімге, іскерлікке, дағдыларға, жұмыс өтіліне қойылатын жалпы талаптарды белгілейтін 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: Макарон өнімдерін өндіру

5. Кәсіптік стандарттың коды: C10730132

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

С Өңдеу өнеркәсібі

10 Тамақ өнімдерін өндіру

10.7 Нан-тоқаш, макарон және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру

10.73 Макарон өнімдерін өндіру

10.73.0 Макарон өнімдерін өндіру

7. Кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: макарон өнімдерін, макарон және кеспе тағамдарын, пайдалануға дайын жартылай фабрикаттарды, кускусты, қамырдан жасалған консервіленген немесе мұздатылған өнімдерді, оның ішінде макарон өнімдерін өндірумен айналысатын кәсіптер бойынша қызмет

8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

1) Қамыр жасаушы - 2 СБШ-нің деңгейі

2) Макарон өнімдерін жасау машинасының операторы - 3 СБШ-нің деңгейі

3) Тамақ өнімдері технологиясы жөніндегі технолог - 4 СБШ-нің деңгейі

4) Зерханашы (біліктілігі орташа) - 4 СБШ-нің деңгейі

5) Тамақ өндірісінің инженер-технологтары - 6 СБШ-нің деңгейі

6) Өндіріс бастығы - 6 СБШ-нің деңгейі

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

<table>
<tr><td colspan="4">9. Кәсіптің карточкасы «Қамыр жасаушы»:</td></tr>
<tr><td>Топтың коды:</td><td colspan="3">7512-2</td></tr>
<tr><td>Қызмет атауының коды:</td><td colspan="3">7512-2-010</td></tr>
<tr><td>Кәсіптің атауы:</td><td colspan="3">Қамыр жасаушы</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">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 илеуші 2 разряд</td></tr>
<tr><td colspan="3">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 илеуші, 3 разряд</td></tr>
<tr><td colspan="3">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 илеуші, 4 разряд</td></tr>
<tr><td colspan="3">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 илеуші 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 (орта деңгейдегі маман)</td><td>Мамандық:
-</td><td>Біліктілік:
-</td></tr>
</table>

Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	2-разряд Жұмыс өтілі талап етілмейді. Өндірісте оқудан өту немесе бастапқы даярлық курстарын аяқтау жеткілікті. 3-разряд 2-разрядты қамыршы немесе тамақ өнеркәсібіндегі ұқсас кәсіп бойынша кемінде 6 ай жұмыс тәжірибесі талап етіледі. 4-разряд 3-разрядты қамыршы қызметінде кемінде 1 жыл жұмыс өтілі немесе макарон өнімдері өндірісіндегі технологиялық жабдықтармен жұмыс тәжірибесі талап етіледі. 5-разряд 4-разрядты қамыршы қызметінде кемінде 2 жыл жұмыс өтілі, сондай-ақ ауысым (бригада) жұмысын ұйымдастыру немесе технологиялық процестерді реттеу мен бақылау функцияларын орындау тәжірибесі талап етіледі.	
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет етілмейді	
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	7512-2-003 - Макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын престеуші 8164-2-004 - Макарон өнімдерін жасау машинасының операторы	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Кәсіпорындарда периодтық әрекеттегі қамыр илегіш машиналарда қамыр дайындау процесі барлық технологиялық фазалар бойынша жүргізу. Қамыр салынған дежалар қамыр илегіш машиналарға, ашытуға және аударғыш машиналарға тасымалдау. Дежалар мен бункер қамыр қалдықтарынан тазарту. Ашытқы қоспасы мен бастапқы ашытқы дәл мөлшерде дозалау	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Макарон өнімдеріне арналған қамырды дайындау 2. Макарон өнімдерін қалыптау және кесу 3. Кептіру және жабдықты техникалық қызмет көрсету 4. Макарон өнімдерін кептірудің қажетті технологиялық параметрлерін қамтамасыз ету
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Макарон өнімдеріне арналған қамырды дайындау	Дағды 1: Макарон қамырын илеуге арналған шикізатты қабылдау және дайындау	Машықтар: 2-разряд 1. Макарон қамырын дайындауға ұн мен суды қабылдау. 2. Шикізатқа арналған ыдыстардың тазалығын тексеру. 3. Шебердің нұсқауы бойынша ингредиенттерді қамыр илегішке жүктеу. 3-разряд 1. Ұнды елеу және суды рецептураға сәйкес мөлшерлеу. 2. Жұмыртқа, тұз және басқа қоспаларды жүктеуге дайындау. 3. Компоненттерді белгіленген рецептураға сәйкес мөлшерлеу. 4-разряд 1. Ұн мен судың сапасын қабылдау кезінде бақылау. 2. Масса мен ылғалдылықты өлшеуге арналған аспаптарды пайдалану. 3. Өндіріс үшін түскен шикізатты есепке алу. 5-разряд 1. Шикізатты өндіріске дайындау процесін ұйымдастыру. 2. Шикізаттың нормативтік құжаттарға сәйкестігін бақылау. 3. Шикізатты пайдалану тиімділігін арттырып, ысырапты азайту.

		Білімдер:
		2-разряд 1. Макарон өнімдеріне арналған ұнның негізгі түрлері. 2. Өндірісте ұн мен суды сақтау ережелері. 3. Негізгі санитарлық талаптар. 3-разряд 1. Қатты бидай сорттарының технологиялық қасиеттері. 2. Қоспалардың (тұз, жұмыртқа, дәрумендер) рөлі. 3. Рецептура бойынша шикізатты пайдалану нормалары. 4-разряд 1. Ұн мен судың сапасын бақылау әдістері. 2. Ылғалдылықтың макарон қамырының қасиеттеріне әсері. 3. Шикізатты қабылдау кезіндегі жіберілетін нормативтер. 5-разряд 1. Макарон өнімдерінің МемСт және сапа стандарттары. 2. Шикізатты зертханалық талдаудың заманауи әдістері. 3. Өндірістік логистиканың негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Қамырды қамыр илейтін машиналарда дайындау	Машықтар:
		2-разряд 1. Нұсқаулық бойынша ингредиенттерді қамыр илегішке жүктеу. 2. Қамыр илеу кезінде машинаның жұмысын қадағалау. 3. Жұмыс соңында машинаны тазалау. 3-разряд 1. Белгіленген илеу режимін сақтау. 2. Қамырдың консистенциясын қолмен бақылау. 3. Шебердің нұсқауы бойынша илеу барысында түзетулер енгізу. 4-разряд 1. Қамыр илегіш машиналардың параметрлерін баптау. 2. Қамырдың дайындық деңгейін органолептикалық көрсеткіштер бойынша анықтау. 3. Илеу процесінде қарапайым ақауларды жою. 5-разряд 1. Өндірістік желіде қамыр дайындау жұмысын ұйымдастыру. 2. Қамырдың технологиялық параметрлерге сәйкестігін бақылау. 3. Қамыр илеу кезінде персоналды басқару.

		Білімдер:
		2-разряд 1. Қамыр илегіш машинаның негізгі бөлшектері. 2. Басқару тетіктерінің міндеті. 3. Қауіпсіз жұмыс істеу ережелері. 3-разряд 1. Илеу режимдері (уақыты, жылдамдығы). 2. Қамырдың дайындық белгілері. 3. Температураның қамыр сапасына әсері. 4-разряд 1. Қамыр дайындаудың технологиялық параметрлері. 2. Консистенцияны бақылау әдістері. 3. Өндірістік санитарияға қойылатын талаптар. 5-разряд 1. Қамыр дайындаудың заманауи технологиялары. 2. Қамыр сапасының стандарттары. 3. Үдерістің тиімділігін арттыру әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Макарон өнімдерін қалыптау және кесу	Дағды 1: Рецептураларға сәйкес престеу режимін бақылау.	Машықтар:
		2-разряд 1. Қамырды престің қабылдау бункеріне жүктеу. 2. Қамырдың шнекке біркелкі берілуін қадағалау. 3. Деформацияланған бұйымдарды қолмен алып тастау. 3-разряд 1. Престің жұмысын шебердің бақылауымен жүргізу. 2. Макаронның фильерлер арқылы шығуын бақылау. 3. Фильердегі қарапайым бітелулерді жою. 4-разряд 1. Әртүрлі бұйымдар үшін престің параметрлерін баптау. 2. Престеудің біркелкілігін бақылау. 3. Ақаулы өнімді есепке алу және оның шығу себептерін жою. 5-разряд 1. Престеу және қалыптау процесін ұйымдастыру. 2. Өндірістік желінің өнімділік көрсеткіштерін талдау. 3. Өнім сапасын жақсарту шараларын енгізу.

		Білімдер:
		2-разряд 1. Макарон престің негізгі бөлшектері. 2. Фильердің міндеті. 3. Преспен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік ережелері. 3-разряд 1. Престеу режимдері және шнектің айналу жылдамдығы. 2. Фильер пішінінің макарон өнімдерінің түріне әсері. 3. Престеу кезіндегі ықтимал ақаулар. 4-разряд 1. Престеудің технологиялық параметрлері. 2. Қалыптау кезінде сапаны бақылау әдістері. 3. Өнімнің салмағы мен пішіні бойынша жіберілетін нормативтер. 5-разряд 1. Макарон өнімдерін престеудің заманауи әдістері. 2. Халықаралық сапа стандарттары. 3. Үдерістің энергия тиімділігін арттыру әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Макарон өнімдерін кесу және алдын ала кептіру	Машықтар:
		2-разряд 1. Қамырды қолмен бөліктерге бөлу. 2. Өнімдерге арналған қарапайым қалыптарды пайдалану. 3. Жұмыс орнының тазалығын қадағалау. 3-разряд 1. Қарапайым бөлу және домалақтау машиналарында жұмыс істеу. 2. Бөліктердің массасын бақылау. 3. Қалыптау кезіндегі қарапайым ақауларды түзету. 4-разряд 1. Қалыптау жабдығын баптау. 2. Өнімдердің пішіні мен массасын бақылау. 3. Ақаулы өнімді есепке алу. 5-разряд 1. Өндірістік желіде қалыптау процесін ұйымдастыру. 2. Қалыпталған өнімдердің сапасын талдау. 3. Үйірмеде (участокта) персоналды басқару.

		Білімдер:
		2-разряд 1. Нан-тоқаш өнімдерінің негізгі түрлері. 2. Қамырды бөлу ережелері. 3. Жұмыс орнындағы санитарлық нормалар. 3-разряд 1. Қалыптау жабдығының жұмыс принципі. 2. Өнімдердің массасына қойылатын нормативтер. 3. Қалыптау ақауларының түрлері. 4-разряд 1. Өнімдердің массасы мен пішінін бақылау әдістері. 2. Қамырды бөлудің технологиялық параметрлері. 3. Жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын талаптар. 5-разряд 1. Қалыптаудың заманауи әдістері. 2. Өнім сапасының стандарттары. 3. Қалыптаудағы технологиялық жаңалықтар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 3: Кептіру және жабдықты техникалық қызмет көрсету	Дағды 1: Макарон өнімдерін кептіру процесін бақылау	Машықтар:
		2-разряд 1.Өнімдері бар табақтарды кептіру камерасына жүктеу. 2.Шебердің нұсқауы бойынша кептіру уақытын бақылау. 3.Кептіру аяқталған соң өнімдерді түсіру. 3-разряд 1.Камерадағы температура мен ылғалдылықты ұстап тұру. 2.Кептірудің біркелкілігін көзбен бақылау. 3.Нұсқаулыққа сәйкес кептіру уақытын түзету. 4-разряд 1.Әртүрлі өнімдер үшін оңтайлы кептіру режимдерін анықтау. 2.Үдеріс параметрлерінің есебін жүргізу. 3.Кептіру камераларының жұмысындағы қарапайым ақауларды жою. 5-разряд 1.Кептіру процесін ұйымдастыру және бақылау. 2.Режимдердің өнім сапасына әсерін талдау. 3.Өнімділікті арттыру үшін режимдерді оңтайландыру.

		Білімдер:
		2-разряд 1.Кептіру процесінің мақсаты. 2.Өнімдердің дайындық белгілері. 3.Кептіру жабдығымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік ережелері. 3-разряд 1.Әртүрлі өнімдерге арналған кептіру режимдері. 2.Температура мен уақыттың сапаға әсері. 3.Кептіру кезіндегі мүмкін ақаулар. 4-разряд 1.Кептіру кезінде сапаны бақылау әдістері. 2.Дайын өнімдердің ылғалдылық нормативтері. 3.Санитария мен қауіпсіздік талаптары. 5-разряд 1.Макарон өнімдерін кептірудің заманауи технологиялары. 2.Халықаралық сапа стандарттары. 3.Процесті энергия тиімді жүргізу әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Жабдықты техникалық қызмет көрсету және ұсақ жөндеу	Машықтар:
		2-разряд 1. Жұмыстан кейін жабдықты тазалау. 2. Шебердің нұсқауы бойынша қозғалмалы бөлшектерді майлау. 3. Ақаулар туралы хабарлау. 3-разряд 1. Шығын материалдары мен бөлшектерін ауыстыру. 2. Қарапайым ақауларды жою. 3. Қызмет көрсетуден кейін жабдықтың жұмысын тексеру. 4-разряд 1. Жабдықты ішінара бөлшектеу. 2. Тораптар мен механизмдерді баптау. 3. Жөндеуге өтінімдер жасау. 5-разряд 1. Жабдықты күрделі жөндеуді орындау. 2. Ақауларды диагностикалау. 3. Үйірмедегі (участоктағы) техникалық қызмет көрсетуді басқару.

		Білімдер:
		2-разряд 1. Жабдықтың негізгі тораптарының міндеті. 2. Қауіпсіз пайдалану ережелері. 3. Қарапайым күтім талаптары. 3-разряд 1. Жиі кездесетін ақаулар және оларды жою. 2. Жабдықты жөндеу жөніндегі нұсқаулықтар. 3. Ақауларды диагностикалау әдістері. 4-разряд 1. Қамыр илегіш және қалыптау машиналарының құрылысы. 2. Техникалық қызмет көрсету сызбалары. 3. Электромеханиканың негіздері. 5-разряд 1. Жабдықты диагностикалаудың заманауи әдістері. 2. Техникалық құжаттама мен сызбалар. 3. Жабдық жұмысының сенімділігін арттыру әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 4: Макарон өнімдерін кептірудің қажетті технологиялық параметрлерін қамтамасыз ету	Дағды 1: Макарон өнімдерін кептіру режимдерін баптау және бақылау	Машықтар:
		2-разряд 1. Нұсқаулық бойынша өнімдерді кептіру камерасына жүктеу. 2. Температура мен кептіру уақытын көзбен бақылау. 3. Камера жұмысының ақаулары туралы шеберге хабарлау. 3-разряд 1. Нұсқаулыққа сәйкес уақыт пен температура параметрлерін орнату. 2. Кептіру процесінің біркелкілігін бақылау. 3. Кептіру уақытын рұқсат етілген шектерде түзету. 4-разряд 1. Әртүрлі өнімдер үшін кептірудің оңтайлы режимдерін анықтау. 2. Үдеріс параметрлерін есепке алу журналын жүргізу. 3. Ылғалдылық өзгерген кезде жабдықты реттеу. 5-разряд 1. Өндірістік желідегі кептіру қондырғыларының жұмысын ұйымдастыру. 2. Кептіру режимдерінің тиімділігін талдау. 3. Өнімділік пен сапаны арттыру үшін параметрлерді оңтайландыру.

		Білімдер:
		2-разряд 1. Кептіру процесінің міндеті. 2. Өнімдердің дайындықтың негізгі белгілері. 3. Кептіру жабдығымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік ережелері. 3-разряд 1. Кептіру кезіндегі уақыт пен температураның нормалары. 2. Ылғалдылықтың дайын өнім сапасына әсері. 3. Режимдер бұзылған жағдайда пайда болатын ықтимал ақаулар. 4-разряд 1. Кептіруден кейінгі жартылай фабрикаттардың сапасын бақылау әдістері. 2. Ылғалдылық бойынша жіберілетін нормативтер. 3. Санитария мен қауіпсіздікке қойылатын талаптар. 5-разряд 1. Макарон өнімдерін кептірудің заманауи технологиялары. 2. Халықаралық сапа стандарттары. 3. Үдерісті энергия тиімді жүргізу әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Кептіру камераларындағы микроклиматтың тұрақтылығын бақылау және қамтамасыз ету	Машықтар:
		2-разряд 1. Температура мен ылғалдылық датчиктерінің жарамдылығын тексеру. 2. Кептіру процесінде аспаптардың көрсеткіштерін қадағалау. 3. Аспаптардағы ақаулар туралы шеберге хабарлау. 3-разряд 1. Камерадағы температура мен ылғалдылықтың тұрақтылығын сақтау. 2. Желдету жүйесінің жағдайын тексеру. 3. Нұсқаулық бойынша ұсақ түзетулер енгізу. 4-разряд 1. Желдету және ауаны тарату жүйесін баптау. 2. Аспаптардың көрсеткіштерін талдау және режимді түзету. 3. Бақылау жүйелеріндегі қарапайым ақауларды жою. 5-разряд 1. Кептіру учаскесінде микроклиматты бақылауды ұйымдастыру. 2. Параметрлерді бақылау кестелерін әзірлеу. 3. Микроклимат тұрақтылығын қамтамасыз етудің жаңа әдістерін енгізу.

		Білімдер:	
		2-разряд 1. Температура мен ылғалдылықты бақылаудың негізгі аспаптары. 2. Өлшеу аспаптарымен жұмыс істеу ережелері. 3. Кептіру режимінің бұзылу белгілері. 3-разряд 1. Микроклиматтың кептірудің біркелкілігіне әсері. 2. Әртүрлі өнімдерге арналған температура мен ылғалдылық нормативтері. 3. Режим тұрақсыз болған жағдайда пайда болатын ықтимал ақаулар. 4-разряд 1. Микроклимат параметрлерін бақылау әдістері. 2. Желдету және құрғату жүйелерінің құрылысы. 3. Өндірістік санитарияға қойылатын талаптар. 5-разряд 1. Автоматтандырылған заманауи бақылау жүйелері. 2. Микроклиматты бақылаудың халықаралық стандарттары. 3. Технологиялық үдерістің тұрақтылығын арттыру әдістері.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Шыдамдылық Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік Дәлдік Уақытты басқару		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	3	Макарон өнімдерін жасау машинасының операторы	
10. Кәсіптің карточкасы «Макарон өнімдерін жасау машинасының операторы»:			
Топтың коды:	8164-2		
Қызмет атауының коды:	8164-2-004		
Кәсіптің атауы:	Макарон өнімдерін жасау машинасының операторы		
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 1. Ағынды автоматты желінің операторы		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			

Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет етілмейді	
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	8164-9-009 - Ағынды-автоматты желінің операторы 7239-2-017 - Тағам өнімдері өндірісіндегі жабдықтарды баптаушы	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Ағындық-автоматты желілерде макарон өнімдерін дайындаудың технологиялық процестерін жүргізу.	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Ағынды-автоматтық желінің жұмысын реттеу және жөнге келтіру 2. Макарон жартылай фабрикаттарын кептіру процесін басқару, кептіру температурасы, ылғалдылығы және уақытына бақылау жүргізу.
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Ағынды-автоматтық желінің жұмысын реттеу және жөнге келтіру	Дағды 1: Басқару панелінен автоматты өндірістік желіге кіретін машина мен құрылғылардың үздіксіз және синхронды жұмысын қамтамасыз ету	Машықтар:
		1. Бұрандалы пресс түйіндерінің жұмысын реттеңіз және реттеңіз. 2. Үздіксіз жұмыс істейтін кептіргіш қондырғыларының жұмысын реттеңіз және реттеңіз. 3. Желінің пневмокөлікшелері мен басқа да машиналары мен механизмдерін байланыстыратын тораптардың жұмысын реттеу және жолға қою. 4. Желідегі макарон өнімдерін өндіру процесінің тұрақтылығын анықтаңыз. 5. Басқару пультінен желі мен технологиялық режимдердің жұмысын реттеңіз.
		Білімдер:
		1. Макарон қамырын илеу режимдері. 2. Макарон өндірісінің негізгі технологиялық процестері. 3. Ағынды желінің құрамындағы жабдықтың құрылымы мен жұмыс принципі. 4. Макарон өнімдерінің түрлері мен себептері. 5. Шығарылатын өнім сапасының тұрақтылығын қамтамасыз ететін технологиялық режимдер.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Макарон қамырын илеудің барлық кезеңдерін ұйымдастыру және орындау, рецептураны, температура, ылғалдылық және илеу уақыты параметрлерін сақтау.	Машықтар:
		1. Салмақ және өлшеу жабдықтарымен жұмыс істеу 2. Илеу параметрлерін баптау (ылғалдылық, ұзақтығы, температура) 3. Қамырдың сапасын көзбен және қолмен бағалау 4. Рецептуралар мен илеу режимдерін сақтау 5. Жабдыққа алғашқы тазалау жұмыстарын жүргізу
		Білімдер:
		1. Ұн түрлері және олардың технологиялық сипаттамалары 2. Илеу режимдері: қатты, жұмсақ, аралас 3. Температура мен ылғалдылықтың қамыр консистенциясына әсері 4. Жабдықты санитарлық өңдеуге қойылатын талаптар 5. Тамақ өндірісіндегі еңбекті қорғаудың негіздері
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Макарон жартылай фабрикаттарын кептіру процесін басқару, кептіру температурасы, ылғалдылығы және уақытына бақылау жүргізу.		

	Дағды 1: Макарон жартылай фабрикаттарын кептіру процесін басқару.	Машықтар:	
		1. Кептіру параметрлерін баптау және бақылау. 2. Бақылау-өлшеу аспаптарымен жұмыс істеу. 3. Кептіру тәртібінің бұзылуынан туындаған ақау белгілерін анықтау. 4. Технологиялық параметрлердің ауытқуына уақтылы әрекет ету. 5. Өндірістік үдеріс бойынша есеп жүргізу.	
		Білімдер:	
		1. Макарон өнімдерін кептіру аймақтары мен режимдері. 2. Температура мен ылғалдылықтың өнім сапасына әсері. 3. Кептіргіш қондырғылардың құрылысы. 4. Жартылай фабрикаттардың сапасын көзбен бақылау әдістері. 5. Санитарлық және өрт қауіпсіздігі талаптары.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
	Дағды 2: Жабдықтың техникалық жай-күйін бақылау	Машықтар:	
		1. Тораптар мен агрегаттарға көзбен шолу жүргізу. 2. Айқын ақаулар мен ластануларды анықтау. 3. Ақаулар туралы шеберге хабарлау.	
		Білімдер:	
		1. Жабдықтың типтік зақымдану түрлері. 2. Техникалық тексерудің негізгі ережелері. 3. Жабдықты тоқтату тәртібі.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік Дәлдік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	2	Қамыр жасаушы	
	4	Зерханашы (біліктілігі орташа)	
11. Кәсіптің карточкасы «Тамақ өнімдері технологиясы жөніндегі технолог»:			
Топтың коды:	3129-9		
Қызмет атауының коды:	3129-9-008		
Кәсіптің атауы:	Тамақ өнімдері технологиясы жөніндегі технолог		
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 109. Техник-технолог		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -

Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	I санатты техник-технолог: тиісті мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі (арнайы орта, кәсіптік орта) білім және II санатты техник-технолог лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі; II санатты техник-технолог: тиісті мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі (арнайы орта, кәсіптік орта) білім және санатсыз техник-технолог лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі; санатсыз техник-технолог: тиісті мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі (арнайы орта, кәсіптік орта) білім, жұмыс өтіліне талаптар қойылмайды.	
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет етілмейді	
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	2141-1-005 - Инженер-технолог (жалпы бейін) 3129-9-004 - Техник-технолог (тамақ өнеркәсібі)	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Ірі өндірістік кәсіпорындарда сапалы өнім шығару және ассортиментін үнемі жаңартып отыру мақсатында өндірісті технологиялық, ұйымдастырушылық және ғылыми қамтамасыз ету	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өндірістік-технологиялық үдерісті басқару 2. Өндіріс процесіне жалпы басшылық
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Өндірістік-технологиялық үдерісті басқару	Дағды 1: Прогрессивті, экономикалық негізделген, заманауи технологиялар мен өндіріс режимдерін енгізу	Машықтар: 1. Өндірістік-технологиялық және микробиологиялық зертханалардың қызметін басқару, негізгі және қосалқы шикізаттың, дайын өнімнің сапасын нормативтік құжаттама талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ету мақсатында технохимиялық және микробиологиялық бақылауды жүзеге асыру. 2. Өндірістік желілерде, цехтарда және учаскелерде технологиялық бақылау жоспарының орындалуын бақылау. 3. Шикізатқа, материалдарға, дайын өнімге және өндірістік процестерге сапа бақылауын жүзеге асыру кезінде сәйкессіздіктер немесе бұзушылықтар анықталған жағдайда түзету және алдын алу шараларын қабылдау жөнінде шешім қабылдау. 4. Белгіленген үлгідегі зертханалық журналдарға жазбалардың жүргізілуін бақылау. 5. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін растау бойынша жұмысты ұйымдастыру. 6. Декларациялау сұлбасын таңдау, декларациялауға қажетті құжаттаманы дайындауды қамтамасыз ету, техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес өнім үлгілеріне сынақ жүргізу. 7. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйелерін әзірлеу, енгізу, сертификаттау және жұмыс күйінде ұстау. 8. Өндірістің санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау, ұсыныстар әзірлеу. 9. Кәсіпорын зертханаларында еңбек қауіпсіздігі және өрт қауіпсіздігі ережелерінің сақталуын бақылау.

		Білімдер: 1. Нан-тоқаш және кондитерлік кәсіпорындарда технологиялық үдерістерді ұйымдастыру және жүргізу ережелері. 2. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын технохимиялық және зертханалық бақылау әдістері. 3. Нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді өндіру барысында жүретін физикалық, химиялық, биохимиялық және микробиологиялық үдерістер. 4. Шикізатқа, материалдарға және дайын өнімге қойылатын нормативтік құжаттама талаптары. 5. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын сынау әдістері. 6. Халықаралық стандарттардың талаптары. 7. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне әсер ететін факторлар. 8. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылаудың аналитикалық әдістері. 9. Нан-тоқаш және кондитерлік өндіріс желілеріндегі технологиялық жабдықтарға, қауіпсіздік және дабыл беру жүйелеріне, бақылау-өлшеу аспаптарына техникалық қызмет көрсету және оларды пайдалану кезінде еңбек қауіпсіздігіне, санитарлық және өрт қауіпсіздігіне қойылатын талаптар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Жаңа өндірістік цехтар мен учаскелерді ұйымдастыру жұмыстарына басшылық жасау	Машықтар: 1. Әрбір технологиялық желі, цех және учаске үшін өндірістегі технологиялық бақылау жоспарын әзірлеу және бекіту. 2. Өндірістің технологиялық жоспарларын, өндірістік рецептураларды, технологиялық нұсқаулықтарды қарастыру және бекіту. 3. Шикізатты өндіріске дайындау кезінде оның шығынының нормаларын белгілеу және өлшеу жұмыстарын ұйымдастыру. 4. Өндіріс жағдайлары немесе шикізат сапасы өзгерген кезде дайын өнімнің шығым нормаларын, технологиялық үдеріс көрсеткіштерін нақтылау мақсатында сынамалық өндірістік пісірулерді ұйымдастыру. Анықталған өзгерістерді технологиялық құжаттамаға енгізуді және кейіннен бекітілуін қамтамасыз ету. 5. Кәсіби бағытталған ақпараттық жүйелерде деректерді жинау, орналастыру, сақтау және беру үшін ақпараттық технологияларды қолдану.

		Білімдер:
		1. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі технологиялар мен технологиялық үдерістерді ұйымдастыру. 2. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі технологиялық үдерістердің тиімділік көрсеткіштері. 3. Технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі технологиялық операцияларды орындау сапасына қойылатын талаптар. 4. Технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес өндірістік технологиялық операциялардың орындалу сапасын жоспарлау, бақылау және бағалау әдістері. 5. Технологиялық жабдықтардың өндірістік қуаттары, техникалық сипаттамалары, құрылымдық ерекшеліктері және жұмыс режимдері, сондай-ақ оны пайдалану ережелері. 6. Өнім өндірісі кезінде құжат айналымы, есеп жүргізу және есептілік рәсімдеу ережелері. 7. Технологиялық құжаттаманы әзірлеуге арналған ережелер, нұсқаулықтар және өзге де басшылыққа алынатын материалдар. 8. Негізгі жүйелік бағдарламалық өнімдер мен қолданбалы бағдарламалар пакеттерін пайдалана отырып, ақпаратты жинау, өңдеу, сақтау және берудің әдістері мен құралдары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Өндіріс процесіне жалпы басшылық		

	Дағды 1: Өндірістік қызметті жоспарлау және орындаушылар ұжымын басқару	Машықтар:
		1. Әрбір технологиялық операция бойынша жалпы жұмыс көлемін орындау үшін өндіріс құралдары мен жұмыс күшіне деген қажеттілікті айқындау. 2. Шикізат пен дайын өнім сапасына технохимиялық және микробиологиялық бақылау жүргізу мақсатында өндірістік-технологиялық және микробиологиялық зертханалардың жұмыс жоспарын әзірлеу және бекіту, зерттеу көлемі мен жүргізу жиілігін белгілеу. 3. Жеткізілетін өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі мәселелері бойынша шикізат пен материал жеткізушілерімен өзара іс-қимыл жасау. 4. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын үздіксіз бақылауды жүзеге асыру үшін қажетті зертханалық жабдыққа, ыдысқа, реактивтерге деген қажеттілікті анықтау, оларды уақытылы сатып алуға өтінімдер дайындау. 5. Өлшеулердің бірізділігін қамтамасыз ету мақсатында өлшеу құралдарын уақытылы тексеруден өткізілуін қамтамасыз ету. 6. Технологиялық үдерістер мен дайын өнім сапасын бақылаудың жаңа әдістерін енгізу. 7. Өндірістік тапсырмаларды жедел және сапалы орындау үшін кәсіпорын бөлімшелерімен өзара іс-қимыл ұйымдастыру. 8. Бас технолог қызметінің құзыретіне кіретін мәселелерді шешу үшін санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органдарымен, тәуелсіз аналитикалық зертханалармен, шикізат, қаптама, жабдық жеткізушілерімен және басқа да ұйымдармен өзара іс-қимыл жасау. 9. Қызметкерлерді іріктеу, жаңадан қабылданған қызметкерлер үшін бейімделу жоспарларын әзірлеу және бейімделу процесін басқару. 10. Өндірістік персоналды оқыту процесін басқару, өндірістік персонал мен технологиялық қызмет мамандарын оқыту жоспарларын қарау және бекіту. 11. Қазіргі заманғы басқару әдістері негізінде өндірісті және ұжымды тиімді ұйымдастыру тәсілдерін қолдану.
		Білімдер:
		1. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі өндірістік және технологиялық үдерістерді ұйымдастыру және жүргізу технологиялары. 2. Нан-тоқаш және кондитерлік өндіріс саласындағы өнімдер мен қызметтер нарығын зерттеуге арналған менеджмент және маркетинг технологиялары. 3. Өндірісті жоспарлау және басқару мәселелері бойынша негізгі заңнамалық, нормативтік, құқықтық актілер мен әдістемелік материалдар. 4. Экономика, өндірісті, еңбекті және басқаруды ұйымдастыру негіздері. 5. Экологиялық заңнама негіздері. 6. Еңбек заңнамасы негіздері. 7. Өндірістік және микробиологиялық зертханаларды жабдықтауға, жұмыс жүргізуді ұйымдастыруға қойылатын талаптар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 2: Жобаларды, ұсыныстарды және өнертабыстарды қарастыру және олардың өндіріс талаптарына сәйкестігін анықтау	Машықтар:	
		1. Өнім жобаларын немесе өнім құрамын, стандарттарды, ұсыныстарды қарастыру және оларға қорытынды беру. 2. Өндіріс процесіне IT-технологияларды енгізуді қамтамасыз ету. 3. Энергия шығынын азайтуға, өндірістік қуаттарды ұтымды пайдалануға, тиімділікті арттыруға арналған технологияларды әзірлеу. 4. Зерттеу және тәжірибелік жұмыстарды жүргізуді басқару. 5. Ең күрделі сынақтардың технологиялық нұсқаулықтары мен рецептураларын әзірлеу. 6. Жобалық немесе зерттеу ұйымдарымен, тапсырыс берушілер өкілдерімен детальдарды келісу.	
		Білімдер:	
		1. Жаңа техника мен технологияны енгізудің экономикалық тиімділігін анықтау әдістері. 2. Есептеу техникасымен жұмыс істеу ережелері және арнайы бағдарламаларды пайдалана отырып технологиялық үдерістерді жобалау әдістері. 3. Технологиялық үдерістерді жобалау кезінде еңбекті ұтымды ұйымдастыру талаптары. 4. Экономиканың, өндірісті, еңбекті және басқаруды ұйымдастырудың негіздері. 5. Есептеу техникасымен жұмыс істеу ережелері және арнайы бағдарламаларды пайдалана отырып технологиялық үдерістерді жобалау әдістері.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмеді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Оқу және өзін-өзі оқыту қабілеті Шығармашылық және шығармашылық Өнім туралы білім Жауапкершілік Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік 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	Зертханашы (орта білікті)	
12. Кәсіптің карточкасы «Зерханашы (біліктілігі орташа)»:			
Топтың коды:	3111-9		
Қызмет атауының коды:	3111-9-005		
Кәсіптің атауы:	Зерханашы (біліктілігі орташа)		
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 13. Зертханашы		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі	Біліктілік: Техник-технолог
	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -

Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет етілмейді	
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3111-1-005 - Зертханашы химик, түтікшелер бойынша	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Зертханалық зерттеулер жүргізу және нәтижелерді өңдеу.	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Зерттеулер мен әзірлемелерді жүргізу кезінде зертханалық талдауларды, сынақтарды, өлшеулерді және басқа да жұмыс түрлерін орындау 2. Дайын макарон өнімдерінің сапасын бақылау
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Зерттеулер мен әзірлемелерді жүргізу кезінде зертханалық талдауларды, сынақтарды, өлшеулерді және басқа да жұмыс түрлерін орындау	Дағды 1: Зерттеулер мен талдаулар жүргізу	Машықтар: 1. Зерттеулер мен әзірлемелерді жүргізу кезінде зертханалық талдауларды, сынақтарды, өлшеулерді және өзге де жұмыс түрлерін орындау. 2. Бекітілген жұмыс бағдарламасына сәйкес зерттеу процесінде материалдарды жинау және өңдеуге қатысу. 3. Зертханалық жабдықтың жарамды жағдайын қадағалау, оны баптауды жүзеге асыру. 4. Жабдықтарды (аспаптарды, аппаратураны) эксперименттер жүргізуге дайындау, оны тексеру және әзірленген нұсқаулықтарға және өзге де техникалық құжаттамаға сәйкес қарапайым реттеуді жүзеге асыру. 5. Эксперименттерді орындауға қатысу, қажетті дайындық және қосымша операцияларды жүзеге асыру, бақылау жүргізу, аспаптардың көрсеткіштерін алу, жұмыс журналдарын жүргізу.
		Білімдер: 1. Негізгі шикізат түрлеріне қойылатын МемСТ және ТШ талаптары. 2. Ұнды, суды және басқа да компоненттерді талдау әдістері. 3. Сынамаларды сақтау және тасымалдау ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Зертханалық зерттеулердің нәтижелерін өңдеу	Машықтар: 1. Ұйым бөлімшесінің қызметкерлерін жұмысқа қажетті жабдықтармен, материалдармен, реактивтермен қамтамасыз ету. 2. Талдаулар, сынақтар, өлшеулер нәтижелерін әдістемелік материалдарға сәйкес өңдеу, жүйелеу және ресімдеу, оларды есепке алу. 3. Белгіленген тапсырмаға сәйкес әдеби дерекқоздерден, рефераттық және ақпараттық басылымдардан, нормативтік-техникалық құжаттамадан деректерді іріктеу. 4. Жүргізілетін зерттеулер мен тәжірибелерге байланысты есептеу және графикалық жұмыстарды орындау. 5. Ұйым бөлімшелері орындаған жұмыстар бойынша техникалық құжаттаманы әзірлеуге және ресімдеуге қатысу.

		Білімдер:
		1. Техникалық есептеулерді, есептеу және графикалық жұмыстарды орындау әдістері мен құралдары. 2. Есептеу техникасын пайдалану тәртібі. 3. Экономиканың, еңбекті және өндірісті ұйымдастырудың негіздері. 4. Еңбек заңнамасы, ішкі еңбек тәртібі, еңбек қауіпсіздігі мен еңбекті қорғау, өндірістік санитария, өрт қауіпсіздігі талаптары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Дайын макарон өнімдерінің сапасын бақылау	Дағды 1: Дайын өнімнің органолептикалық және физика-химиялық бақылауы	Машықтар:
		1. Өндіріс стандарттарының талаптарын сақтау және орындау. 2. Еңбекті ұтымды ұйымдастыру әдістерін қолдану. 3. Жұмыс орнында еңбекті қорғау және өртке қарсы қауіпсіздік нормаларын сақтау және орындау.
		Білімдер:
		1. Орындалатын жұмыстардың сапасына және өндірісте еңбекті ұйымдастыруға қойылатын талаптар. 2. Өндірісте қойылатын санитарлық нормалар мен ережелер. 3. Қауіпсіз еңбек және өрт қауіпсіздігі әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Бақылау нәтижелерін құжаттау және ресімдеу	Машықтар:
		1. Зертханалық талдау журналдарын толтыру. 2. Сынақ хаттамалары мен нәтижелер туралы есептерді жасау. 3. Бақылау нәтижелерін технологиялық қызметке және басшылыққа беру.
		Білімдер:
		1. Зертхананың есептік және есеп беру құжаттамасының нысандары. 2. Сынақ хаттамаларын сақтау және архивтеу ережелері. 3. Өндірістік бақылаудың негіздері және ХАССП жүйесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Дербестік және жауапкершілік Командада жұмыс істей білу Мақсаткерлік Дәлдік Оқу және өзін-өзі оқыту қабілеті	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	4	Тамақ өнімдері өндірісінің технологиясы бойынша технолог
	3	Макарон өнімдерін жасау машинасының операторы
13. Кәсіптің карточкасы «Тамақ өндірісінің инженер-технологтары »:		
Топтың коды:	2145-4	
Қызмет атауының коды:	-	
Кәсіптің атауы:	Тамақ өндірісінің инженер-технологтары	
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	6	
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:		

БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	I санатты техник-технолог: Сәйкес мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі (арнаулы орта, орта кәсіптік) білімі және II санатты техник-технолог лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс. II санатты техник-технолог: Сәйкес мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі (арнаулы орта, орта кәсіптік) білімі және санатсыз техник-технолог лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс. Санатсыз техник-технолог: Сәйкес мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі (арнаулы орта, орта кәсіптік) білімі бар, жұмыс өтіліне талап қойылмайды.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет етілмейді		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3129-9-004 - Техник-технолог (тамақ өнеркәсібі) 2141-1-005 - Инженер-технолог (жалпы бейін)		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Сапалы өнім шығару және ассортиментін үнемі жаңартып отыру мақсатында өндірісті 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: Жаңа өндірістік цехтар мен учаскелерді ұйымдастыру жұмыстарын басқару.	Машықтар: 1. Әрбір технологиялық желі, цех және учаске үшін өндірістегі технологиялық бақылау жоспарын әзірлеу және бекіту. 2. Өндірістің технологиялық жоспарларын, өндірістік рецептураларды, технологиялық нұсқаулықтарды қарастыру және бекіту. 3. Шикізатты өндіріске дайындау кезінде оның шығынының нормаларын белгілеу және өлшеу жұмыстарын ұйымдастыру. 4. Өндіріс жағдайлары немесе шикізат сапасы өзгерген кезде дайын өнімнің шығым нормаларын, технологиялық үдеріс көрсеткіштерін нақтылау мақсатында сынамалық өндірістік пісірулерді ұйымдастыру. Анықталған өзгерістерді технологиялық құжаттамаға енгізуді және кейіннен бекітілуін қамтамасыз ету. 5. Кәсіби бағытталған ақпараттық жүйелерде деректерді жинау, орналастыру, сақтау және беру үшін ақпараттық технологияларды қолдану.	

		Білімдер:
		1. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі технологиялар мен технологиялық үдерістерді ұйымдастыру. 2. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі технологиялық үдерістердің тиімділік көрсеткіштері. 3. Технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі технологиялық операцияларды орындау сапасына қойылатын талаптар. 4. Технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес өндірістік технологиялық операциялардың орындалу сапасын жоспарлау, бақылау және бағалау әдістері. 5. Технологиялық жабдықтардың өндірістік қуаттары, техникалық сипаттамалары, құрылымдық ерекшеліктері және жұмыс режимдері, сондай-ақ оны пайдалану ережелері. 6. Өнім өндірісі кезінде құжат айналымы, есеп жүргізу және есептілік рәсімдеу ережелері. 7. Технологиялық құжаттаманы әзірлеуге арналған ережелер, нұсқаулықтар және өзге де басшылыққа алынатын материалдар. 8. Негізгі жүйелік бағдарламалық өнімдер мен қолданбалы бағдарламалар пакеттерін пайдалана отырып, ақпаратты жинау, өңдеу, сақтау және берудің әдістері мен құралдары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Шығарылатын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды қамтамасыз ету	Машықтар:
		1. Өндірістік-технологиялық және микробиологиялық зертханалардың қызметіне басшылық жасау, негізгі және қосалқы шикізаттың, дайын өнімнің сапасын нормативтік құжаттама талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ету мақсатында технохимиялық және микробиологиялық бақылауды жүзеге асыру. 2. Технологиялық бақылау жоспарының өндірістік желілерде, цехтарда және учаскелерде орындалуын қадағалау. 3. Шикізаттың, материалдардың, дайын өнімнің және өндірістік үдерістердің сапасын бақылау барысында сәйкессіздіктер немесе бұзушылықтар анықталған жағдайда түзету және алдын алу шараларын қабылдау туралы шешімдер қабылдау. 4. Белгіленген үлгідегі зертханалық журналдардағы жазбалардың жүргізілуін қадағалау. 5. Тағам өнімдерінің қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін растау бойынша жұмысты ұйымдастыру. 6. Декларациялау сызбасын таңдау, декларациялау үшін қажетті құжаттаманы дайындауды қамтамасыз ету, өнім үлгілерін техникалық регламенттер талаптарына сәйкес сынақтан өткізу. 7. Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйелерін әзірлеу, енгізу, сертификаттау және жұмыс жағдайында ұстау. 8. Өндірістің санитарлық-гигиеналық жағдайын бақылау, ұсынымдар әзірлеу. 9. Кәсіпорын зертханаларында еңбек қауіпсіздігі, өрт қауіпсіздігі ережелерінің сақталуын қадағалау.

		Білімдер:
		1. Нан-тоқаш және кондитерлік кәсіпорындардағы технологиялық үдерістерді ұйымдастыру және жүргізу ережелері. 2. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын технохимиялық және зертханалық бақылау әдістері. 3. Нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді өндіру кезінде жүретін физикалық, химиялық, биохимиялық және микробиологиялық үдерістер. 4. Шикізатқа, материалдарға, дайын өнімге қойылатын нормативтік құжаттама талаптары. 5. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің сапасын сынау әдістері. 6. Халықаралық стандарттар талаптары. 7. Тағам өнімдерінің қауіпсіздігіне әсер ететін факторлар. 8. Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін бақылаудың аналитикалық әдістері. 9. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістегі технологиялық жабдықтарды, қауіпсіздік және дабыл беру жүйелерін, бақылау-өлшеу құралдарын техникалық пайдалану және қызмет көрсету кезінде еңбек қауіпсіздігі, санитарлық және өрт қауіпсіздігі талаптары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Өндірісті жедел басқару		

Дағды 1: Кәсіпорынның технологиялық қызметі қызметін жоспарлау мен басқаруды қамтамасыз ету	Машықтар:
	1. Әрбір технологиялық операция бойынша жалпы жұмыс көлемін орындау үшін өндіріс құралдары мен жұмыс күшіне деген қажеттілікті анықтау. 2. Шикізат пен дайын өнім сапасына технохимиялық және микробиологиялық бақылау жүргізу үшін өндірістік-технологиялық және микробиологиялық зертханалардың жұмыс жоспарын әзірлеу және бекіту, зерттеу көлемі мен жүргізу жиілігін белгілеу. 3. Жеткізілетін өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі мәселелері бойынша шикізат пен материал жеткізушілерімен өзара іс-қимыл жасау. 4. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын үздіксіз бақылауды жүзеге асыру үшін қажетті зертханалық жабдықтарға, ыдыстарға, реактивтерге деген қажеттілікті анықтау және оларды уақытылы сатып алуға өтінімдер дайындау. 5. Өлшеулердің бірізділігін қамтамасыз ету мақсатында өлшеу құралдарының уақытылы тексеруден өтуін қамтамасыз ету. 6. Технологиялық үдерістер мен дайын өнім сапасын бақылаудың жаңа әдістерін енгізу. 7. Өндірістік тапсырмаларды жедел әрі сапалы орындау үшін кәсіпорынның құрылымдық бөлімшелерімен өзара іс-қимыл ұйымдастыру. 8. Бас технолог қызметінің құзыретіне кіретін мәселелерді шешу үшін санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органдарымен, тәуелсіз аналитикалық зертханалармен, шикізат, қаптама, жабдық жеткізушілерімен және басқа да ұйымдармен өзара іс-қимыл жасау. 9. Қызметкерлерді іріктеу, жаңадан қабылданған қызметкерлер үшін бейімделу жоспарларын әзірлеу және бейімделу процесін басқару. 10. Өндірістік персоналды оқыту процесін басқару, өндірістік персонал мен технологиялық қызмет мамандарының оқыту жоспарларын қарастыру және бекіту. 11. Қазіргі заманғы басқару әдістеріне сүйене отырып, өндірісті ұйымдастыру мен ұжымның тиімді жұмысын қамтамасыз ету тәсілдерін қолдану.
	Білімдер:
	1. Өндірісті жоспарлау және басқару мәселелері бойынша негізгі заңнамалық, нормативтік және құқықтық актілер, әдістемелік материалдар. 2. Экономика, өндірісті, еңбекті және басқаруды ұйымдастыру. 3. Еңбекті қорғау және техника қауіпсіздігі, өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі ережелері мен нормалары. 4. Жұмыс орындарын аттестаттау тәртібі. 5. Менеджмент негіздері. 6. Кәсіби міндеттерді шешудің үлгілік алгоритмі. 7. Өндірістегі ықтимал тәуекелдерді анықтау тәсілдері.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Дағды 2: Өндірісті дамытудағы стратегиялық басқаруға қатысу	Машықтар:
	1. Нан-тоқаш және ұнды кондитерлік өнімдерді өндіру саласындағы отандық және шетелдік озық тәжірибені зерделеу. 2. Қолданыстағы үдерістерді талдау, шығарылатын өнім сапасын арттыруға, өндіріс тиімділігін жоғарылатуға, технологиялық шығындар мен ысыраптарды азайтуға бағытталған ұсыныстарды қарастыру, бағалау және енгізу процесін жоспарлау. Өзгерістерді басқару, инновацияларды енгізу нәтижелерін бақылау. 3. Дайындау және енгізуге қатысу: - кәсіпорынды техникалық қайта жарақтандыру жоспарларын; - өнім сапасын жақсартуға, еңбекті ұйымдастыруды жетілдіруге, шикізат пен материалдар шығынын азайтуға, еңбек өнімділігінің өсуіне бағытталған іс-шараларды. 4. Кәсіпорынның ассортименттік саясатын әзірлеуге қатысу. Кәсіпорынның пайдасын арттыру үшін ассортименттік матрицаны басқару. Жаңа жоғары маржиналды өнімдерді өндіріске енгізуді қамтамасыз ету. 5. Нан-тоқаш және кондитерлік өндірістің технологиялық желілері мен учаскелеріне арналған технологиялық жоспарлау мен жабдық таңдауды жүзеге асыру. 6. Жаңадан әзірленіп жатқан технологиялық үдерістер мен жаңа өнімдерді игеру бойынша зерттеу және тәжірибелік жұмыстарды жүргізуді басқару. Жаңа өнімдердің дәмін көру сынақтарын ұйымдастыру. 7. Өндірістің озық технологияларын әзірлеу кезінде табиғи ресурстарды ұтымды пайдалану және қоршаған ортаны қорғаудың негізгі қағидаттарын қолдану.
	Білімдер:
	1. Өндірісті дамытуды стратегиялық жоспарлау қағидаттары. 2. Сала мен кәсіпорынның техникалық дамуының перспективалары. 3. Нан-тоқаш және кондитерлік өндіріс саласындағы өнімдер мен қызметтер нарығын зерттеудің менеджмент технологиялары мен маркетингтік әдістері. 4. Өндірістік кеңістікті ұйымдастырудың заманауи тәсілдері, автоматтандыру, энергия тиімділігі, экологиялылық, өндірістік қауіпсіздік, цифрландыру және логистика саласындағы ғылым мен техниканың жетістіктеріне негізделген инновациялар мен тұжырымдамалар. 5. Жаңа технологиялардың, жаңа шикізат түрлерінің және технологиялық жабдықтардың өнімнің бәсекеге қабілеттілігіне және тұтынушылық сапасына әсері. 6. Нан-тоқаш және кондитерлік кәсіпорындардың жаңа өндірістерін жобалау немесе жұмыс істеп тұрғандарын жаңғырту кезінде технологиялық есептеулерді құрастыру қағидаттары. 7. Жаңа техника мен технологияны, ұтымды ұсыныстар мен өнертабыстарды енгізудің экономикалық тиімділігін есептеу әдістемелері. 8. Нан-тоқаш және ұнды кондитерлік өнімдер нарығының жаһандық даму үрдістері. Нарыққа әсер ететін факторлар. Сатып алу әдеттерінің трансформациясы. Саланың ұлттық және әлемдік табысты өнімдері. «Сәнді» өнімдер мен диеталар.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Күйзеліске тұрақтылық Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік Дәлдік Өнім туралы білім Логикалық ойлау		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	6	Өндіріс басшысы	
	4	Зертханашы	
14. Кәсіптің карточкасы «Өндіріс бастығы»:			
Топтың коды:	1321-0		
Қызмет атауының коды:	1321-0-037		
Кәсіптің атауы:	Өндіріс бастығы		
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 91. Ұйымның директоры (Бас директор, Атқарушы директор, Президент, Басқарма төрағасы, Басқарушы)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Кадрларды даярлаудың тиісті бағыты бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білім және ұйым бейініне сәйкес келетін экономикалық қызмет түрінде басшы лауазымында кемінде 5 жыл жұмыс өтілі, "Іскерлік әкімшілік ету магистрі" ғылыми дәрежесі немесе басқару (менеджмент) саласындағы қосымша білімінің болғаны мүмкін.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	1210-0-011 - Өндірістік бірлестіктің бас директоры 1210-0-023 - Комбинат директоры (бастығы) 1210-0-028 - Кәсіпорын директоры 1210-0-029 - Өндірістік бірлестік директоры (басқарушысы)		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Өндірістік-шаруашылық және қаржы-экономикалық қызметке басшылық жасау.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару 2. Еңбекті басқару мен ұйымдастырудың жаңа прогрессивті нысандарын әзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Қақтығыстарды басқару және жағдайды сыни талдау	
Еңбек функциясы 1: Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару			

	Дағды 1: Кәсіпорынды тиімді басқаруды жүзеге асыру	Машықтар:
		1. Директордың құзыреттілік деңгейіне қатысты құжаттарды жасау және қол қою. 2. Серіктестермен келіссөздер жүргізу, келісімшарттардың кез-келген түрін жасау және бұзу. 3. Ұйымның тиімділігін арттыруды қамтамасыз ету. 4. Өз құзыреті шегінде шешім қабылдау. 5. Мемлекеттік органдармен, бөгде ұйымдармен және мекемелермен қарым-қатынаста кәсіпорынның мүдделерін білдіру. 6. Бөлімшелердің тиімді өзара іс-қимылын жүзеге асыру мақсатында жұмысты ұйымдастыру. 7. Барлық қажетті мүлікпен қамтамасыз ету жөнінде шаралар қабылдау. 8. Ұйымның тиімділігін арттыруды қамтамасыз ету. 9. Өнімдер мен қызметтерді сатудың өсуіне ықпал ету және пайданың өсуі.
		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 және әдістері. 3. Кәсіпорынның өндірістік қуаты, ұйым өнімдерін өндіру технологиясы. 4. Ұйым өнімдерін өндіру технологиясы. 5. Кәсіпкерлік негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Кәсіпорынның қаржы-экономикалық қызметіне тиімді бақылауды жүзеге асыру	Машықтар:
		1. Кәсіпорынның штаттық кестесін бекіту. 2. Кәсіпорынның мүлкі мен ақшалай қаражатын басқару. 3. Несие берушілер алдындағы барлық міндеттемелердің орындалуын қамтамасыз ету. 4. Мүліктің сақталуын қамтамасыз ету. 5. Ұйымның мүліктік және өзге де мүдделерін сотта, арбитражда, мемлекеттік органдарда және басқа ұйымдарда қорғау және ұсыну. 6. Қызметкерлердің ҚР заңнамасы талаптарын, ішкі нормативтік құжаттарды және лауазымдық міндеттерін орындауын бақылау жөніндегі 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 сызбалары. 4. Экономиканың негіздері. 5. Салық заңнамасы, ұйымның өндірістік-шаруашылық және қаржылық-экономикалық қызметінің бизнес-жоспарларын құрастыру және келісу тәртібі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	Қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Еңбекті басқару мен ұйымдастырудың жаңа прогрессивті нысандарын әзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру		

	Дағды 1: Кәсіпорындағы еңбекті тиімді басқару және ұйымдастыру	Машықтар:
		1. Ұйымның саясатын, стратегиясын және оларды жүзеге асыру механизмін анықтаңыз. 2. Отандық және шетелдік нарықтарды жаулап алу мақсатында өндірілетін өнімнің (көрсетілетін қызметтердің) сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін арттыруға, олардың жоғары дамыған елдер мен үздік компаниялардың мемлекеттік стандарттары мен стандарттарына сәйкестігіне қатысу. 3. Менеджменттің экономикалық және әкімшілік әдістерін үйлестіруді, өндірістік және басқа мәселелерді талқылау мен шешуді, өндіріс тиімділігін арттырудың материалдық және моральдық ынталандыруларын қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Ұйымды басқару мен басқарудың заманауи әдістері. 2. Стратегиялық жоспарлау. 3. Нарық-сыртқы және ішкі жағдай. 4. Экономикалық индикаторлар жүйесі, маркетинг, жарнама техникасы, сатуды басқару.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Білікті кадрлармен қамтамасыз ету үшін шаралар қабылдайды.	Машықтар:
		1. Еңбекке қолайлы және өмір мен денсаулыққа қауіпсіз жағдайлар жасау. 2. Қоршаған ортаны қорғау туралы заңнаманың талаптарын сақтау. 3. Ұжымда қолайлы психологиялық ахуалды қалыптастыру. 4. Ұжымдық шартты әзірлеуді, жасасуды және орындауды, еңбек және өндірістік тәртіптің сақталуын қамтамасыз ету. 5. Қызметкерлердің еңбекке деген уәждемесін, бастамашылдығын және белсенділігін дамытуға ықпал ету.
		Білімдер:
		1. Еңбек заңнамасы, ішкі еңбек тәртібі қағидалары. 2. Өрт қауіпсіздігі талаптары. 3. Менеджмент пен маркетинг негіздері. 4. Психология және кәсіби этика негіздері. 5. Ұжымдық шарттарды әзірлеу мен жасасу және әлеуметтік-еңбек қатынастарын реттеу тәртібі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Қосымша еңбек функциясы 1: Қақтығыстарды басқару және жағдайды сыни талдау	Дағды 1: Жанжалды жағдайлардың алдын алуға бағытталған стратегияларды әзірлеу және енгізу.	Машықтар:
		1. Ұжымдағы жанжалды жағдайларды басқару. 2. Өндірілген азық-түлікті сату кезінде жанжалды жағдайларды басқару. 3. Клиенттермен және әріптестермен өзара әрекеттесуді қолдау. 4. Іскерлік және тұлғааралық қарым-қатынасты басқару, кеңестер өткізу. 5. Келіссөздер жүргізу. 6. Негізделген тұжырымдарды тұжырымдай отырып, оқиғаларды талдаңыз. 7. Оқиғаларды негізделген бағалау, түсіндіру. 8. Нәтижелерді жағдайлар мен мәселелерге қолданыңыз.

		Білімдер:
		1. Тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас ережелері мен нормалары. 2. Келіссөздер жүргізу әдістері. 3. Конфликтологияның ерекшеліктері. 4. Сыни тұрғыдан ойлау принциптері. 5. Сыни ойлау теориясы. 6. Сыни ойлауды дамыту принциптері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Макарон өндірісін дамытуды стратегиялық басқару	Машықтар:
		1. Саладағы кәсіпорын дамуының басым бағыттарын айқындау. 2. Өндірісті жаңғыртудың стратегиялық жоспарларын әзірлеу және бекіту. 3. Инвестициялық жобаларды бағалау және қаржыландыру тарту жөнінде шешімдер қабылдау.
		Білімдер:
		1. Макарон өнімдерін өндіру мен экспорттаудың заманауи үрдістері. 2. Стратегиялық және дағдарысқа қарсы басқару әдістері. 3. Тамақ кәсіпорындарының қызметіне қойылатын заңнамалық және нормативтік талаптар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Бизнесті түсіну Дербестік және жауапкершілік Стратегиялық ойлау Тез шешім қабылдай білу Командада жұмыс істей білу Мақсаткерлік Тәртіптілік Аналитикалық ойлау	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	6	Тамақ өндірісінің инженер-технологтары
	4	Тамақ өнімдерін өндіру технологиясы бойынша технолог

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

15. Мемлекеттік органның атауы:
Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрлігі
Орындаушы:
Ерғабыл Бақтыбек, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz
16. Әзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):
«Қазақстанның тамақ кәсіпорындары одағы» ЗТБ
Жоба жетекшісі:
Сабралиева М.Д.
E-mail: sppk@sppk.kz
Телефон нөмірі: +7 (701) 799 18 91
Орындаушылар:
Темирбекова Айжан Болатовна, +7 (707) 590 43 49, aizhan_tb@mail.ru
17. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес: 5 , 04.12.2024 ж.
18. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: 27.08.2025 ж.
19. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: 18.12.2024 ж.
20. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 2, 2025 ж.
21. Болжамды қайта қарау күні: 01.12.2028 ж.