

Кәсіптік стандарт: «Өлшеп оралған шай өндірісі»

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолдану аясы: Кәсіби стандарт «Оралған шай өндірісі» шай өндіру және қаптау саласында, сондай-ақ қоғамдық тамақтану және қонақ үй бизнесі саласында қолданылады. Ол шай өндірісінің барлық кезеңдерін қамтиды: шикізатты таңдаудан бастап дайын өнімді қаптау және таңбалауға дейін. Стандарт қапталған шай өндірісінде еңбек ететін мамандардың біліктілігі мен кәсіби дағдыларына қойылатын талаптарды айқындайды, сондай-ақ өндірістік жабдықтар мен технологиялық үдерістерге қатысты ұсынымдарды қамтиды. Стандарт Қазақстан Республикасының «Кәсіби біліктіліктер туралы» Заңының 5-бабына сәйкес әзірленген және оны жұмысқа қабылдау кезінде үміткерлерге қойылатын талаптарды қалыптастыруда, білім беру бағдарламаларын, соның ішінде кәсіпорындардағы персоналды оқыту бағдарламаларын әзірлеуде, қызметкерлер мен білім беру ұйымдары тұлғектерінің кәсіби біліктілігін тануда, сондай-ақ ұйымдар мен кәсіпорындардағы кадрлық менеджмент саласындағы кең ауқымды міндеттерді шешуде қолдануға болады.

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

1) купаждау – бұл белгілі бір арақатынаста алынған бастапқы өнімдер (материалдар) мен дәм (немесе тағамдық) қоспаларды біріктіру.

2) сапаны бағалаудың органолептикалық әдісі – шикізатты, өнімді сыртқы түрі, иісі, түсі, дәмі мен консистенциясы бойынша бағалау әдісі.

3) артикул – өнімнің, тауардың түрі немесе түрі, сондай-ақ оның кодтауға арналған сандық немесе әріптік белгісі.

4) купаждау барабаны – әр түрлі шай, кофе және басқа да сусымалы компоненттерді араластыруға арналған барабан араластырғыш.

5) термопринтер – термиялық басып шығару принципі бойынша кескінді қолдануға арналған құрылғы.

6) бекіткіштер - шай пакеттеріне арналған қысқыштар – сапалы қызметтің шағын, бірақ таптырмас бөлігі. Олардың арқасында пакеттер эстетикалық жағымды көрінеді, жеткілікті тығыздыққа ие, тек соңғы өнімге қажетті ауа мөлшерін өткізеді.

7) білім – кәсіби тапсырманы орындау шеңберінде әрекет ету үшін қажетті меңгерілген және игерілген ақпарат.

8) дағды – кәсіби тапсырманы толық орындауға мүмкіндік беретін білім мен дағдыларды қолдана білу қабілеті.

9) іскерлік – кәсіби тапсырма шеңберінде жекелеген әрекеттерді физикалық және (немесе) ой еңбегі арқылы орындай білу қабілеті.

10) құзырет – қызметтік функцияны құрайтын бір немесе бірнеше кәсіби міндеттерді орындауға мүмкіндік беретін дағдыларды қолдану қабілеті

11) мамандық – жеке тұлға жүзеге асыратын және оны орындау үшін белгілі бір біліктілікті талап ететін кәсіби қызмет түрі.

12) кәсіби біліктілік – кәсіп бойынша еңбек функцияларын орындау үшін қажетті құзыреттерді игеруімен сипатталатын кәсіби даярлық деңгейі.

13) кәсіби стандарт – белгілі бір кәсіби қызмет саласындағы білімге, іскерлікке, дағдыға, жұмыс өтіліне (формальды және (немесе) бейформальды, әрі (немесе) информальды білім ескеріле отырып), біліктілік пен құзыреттілік деңгейіне, еңбек мазмұнына, сапасы мен жағдайларына қойылатын жалпы талаптарды белгілейтін жазбаша ресми құжат.

3. Осы кәсіптік стандартта мынадай қысқартулар қолданылады

1) БА – басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы;

2) БТБА – жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтік біліктілік анықтамалығы;

3) ЭҚЖЖ – экономикалық қызмет түрлерінің жалпы жіктеуіші

4) СБШ – салалық біліктілік шеңбері;

5) ТжКБ – техникалық және кәсіби білім

6) НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) — бұл қауіп-қатерлерді талдау және сыни бақылау нүктелері жүйесі. Ол тамақ өнеркәсібінде қауіпсіздікті қамтамасыз ету мақсатында қолданылады.

7) ISO 22000 – азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін басқарушы халықаралық стандарт жүйесі.

8) GMP – Good Manufacturing Practice (GMP) — Тиісті өндірістік практика — бұл халықаралық ережелер мен нормалардың жиынтығы, ол қауіпсіз және сапалы тағам өнімдерін, дәрілік заттарды және косметиканы шығаруды қамтамасыз етеді.

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: Өлшеп оралған шай өндірісі

5. Кәсіптік стандарттың коды: С10830135

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

С Өңдеу өнеркәсібі

10 Тамақ өнімдерін өндіру

10.8 Басқа да тамақ өнімдерін өндіру

10.83 Шай және кофе өндіру

10.83.0 Шай және кофе өндіру

7. Кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: Шайдың әртүрлі түрлерін араластыру және құрастыру, биохимиялық бақылау, шайды буып-түю және буып-түюмен айналысатын кәсіптер бойынша қызмет.

8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

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

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

3) Өлшеп ораушы-қаптаушы машиналардың машинисі - 2 СБШ-нің деңгейі

4) Купаж маманы - 3 СБШ-нің деңгейі

5) Техник-технолог (тамақ өнеркәсібі) - 4 СБШ-нің деңгейі

6) Бас директор - 7 СБШ-нің деңгейі

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

9. 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. 75-параграф. Өндірістік зертхана бастығы (өндірісті бақылау бойынша)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: Стандарттау, метрология және сертификаттау (салалар бойынша)	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Микробиологиялық бақылау зертханасында немесе соған ұқсас лауазымда кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет етілмейді		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	2131-5-006 - Микробиолог		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Материалдарды, шикізатты, өндірістік жабдықты, дайын өнімді микробиологиялық бақылауды жүзеге асыру.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Сынамаларды іріктеу және дайындау 2. Микробиологиялық анализдарды жүргізу	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Сынамаларды іріктеу және дайындау			

	<p>Дағды 1: Шикізаттың, жартылай фабрикалардың және дайын өнімнің сынамаларын іріктеу</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бекітілген әдістемелер мен санитариялық қағидаларға сәйкес өнім, су, ауа және шайындылардан сынама алу 2. Микробиологиялық талдаулар жүргізу: себінді жасау, микроорганизмдерді сәйкестендіру, сандық есеп жүргізу, қауіпсіздік көрсеткіштерін анықтау 3. Зертханалық жабдықтармен жұмыс істеу (автоклав, термостат, микроскоп, ламинарлық бокс, талдағыштар) 4. Зертханалық құжаттаманы жүргізу: сынақ хаттамаларын, журналдарды, есептерді белгіленген нысанда рәсімдеу 5. Өнімнің нормативтік құжаттама талаптарына (ISO және т.б.) сәйкестігін бағалау 6. Микробиологиялық ақаулар мен ауытқулардың себептерін тергеп-тексеруге қатысу 7. Биологиялық және өндірістік қауіпсіздік, санитарлық-гигиеналық тәртіп қағидаларын сақтау <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Микробиология, санитария және өндірістік гигиена негіздері 2. Тамақ өнімдері мен өндірістік ортаның микробиологиялық зерттеу әдістемелері 3. Микробиологиялық көрсеткіштерге қойылатын нормативтік талаптар (МЕМСТ, КО ТР, СанПиН, ISO 7218 және т.б.) 4. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері (HACCP, GMP – салалық ерекшеліктерге байланысты) 5. Зертханалық жабдықтар мен жеке қорғаныс құралдарын пайдалану қағидалары 6. Зертханалық құжаттаманы рәсімдеуге, журналдар мен есептілікті жүргізуге қойылатын талаптар 7. Зертханада еңбекті қорғау, техника қауіпсіздігі және өрт қауіпсіздігі негіздері
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	<p>Дағды 2: Сынамаларды анализге дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізатқа, дайын өнімге, қосалқы материалдар мен жабдықтарға, су мен ауаға микробиологиялық бақылау жүргізу. 2. Технологиялық жабдықтың санитарлық жағдайына микробиологиялық бақылау жасау. 3. Өндірістік цехтарда санитарлық-гигиеналық және технологиялық режимдердің сақталуын бақылау. 4. Дайын өнімді микробиологиялық көрсеткіштер бойынша бақылауды жүргізу. 5. Дайын өнімнің сақталуын бақылау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативтік базаны білу. 2. Азық-түлік қауіпсіздігі мен сапасына қатысты техникалық құжаттама. 3. Сапа менеджменті жүйелері. 4. Қауіпсіздік техникасы және өртке қарсы қорғау ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Еңбек функциясы 2: Микробиологиялық анализдарды жүргізу</p>		

	Дағды 1: Лабораториялық анализдарды жүргізу	Машықтар:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Микробиологиялық зерттеулердің нәтижелерін талдау және ластанудың ықтимал көздерін анықтау 2. Патогенді және шартты-патогенді микрофлораның өсуін болдырмауға бағытталған санитарлық-гигиеналық іс-шараларды әзірлеу 3. Санитарлық нұсқаулықтарды, регламенттерді және СОР (стандартты операциялық рәсімдер) әзірлеуге және түзетуге қатысу 4. НАССР жүйесі шеңберінде сындарлы бақылау нүктелеріне микробиологиялық мониторинг жүргізу 5. Санитарлық өңдеу мен дезинфекцияның тиімділігін бағалау 6. Өндірістік персоналды санитария және микробиологиялық қауіпсіздік мәселелері бойынша оқыту 	
		Білімдер:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. НАССР, GMP жүйелерінің жұмыс істеу принциптері және оларды микробиологиялық бақылауда қолдану 2. Микробиологиялық ластану тетіктері және оның өндірісте таралу жолдары 3. Санитарлық іс-шаралар мен бақылау рәсімдерін валидациялау және верификациялау әдістемелері 4. Заманауи дезинфекциялау құралдары және олардың тиімділігін бағалау әдістері 5. Кәсіпорынның ішкі регламенттері мен өндірістік стандарттары 6. Өндірістік қызметке байланысты жұқпалы аурулардың эпидемиологиясы және алдын алу негіздері 	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
	Дағды 2: Қауіпсіз өнім шығаруды қамтамасыз ету бойынша іс- шараларды ұйымдастыру	Машықтар:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологиялық үдерістерді жүргізу және микробиологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз ету бойынша ұсынымдар әзірлеу. 2. Зерттеу нәтижелері бойынша зертханалық журналды, зерттеу хаттамаларын, есептерді және белгіленген үлгідегі өзге де құжаттаманы жүргізу. 3. Өндірісте сапа жүйесін әзірлеу мен енгізуге қатысу. 	
		Білімдер:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Микробиологиялық зерттеулердің әдістері. 2. Зертханалық жабдықтар мен аспаптарды пайдалану ережелері. 3. Тамақ өндірісінің технологиясы. 	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Шыдамдылық Тәртіптілік Төзімділік пен еңбексүйгіштік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	6	Тамақ өнеркәсібінің технологы	
10. 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: -
	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық:	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: орта білімнен кейінгі (қолданбалы бакалавриат)	Мамандық: Химиялық технология және өндіріс (түрлері бойынша)	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	I санатты инженер-технолог: тиісті кадрларды даярлау бағыты бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білімі және II санатты инженер-технолог лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс; II санатты инженер-технолог: тиісті кадрларды даярлау бағыты бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білімі және санатсыз инженер-технолог лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс; Санатсыз инженер-технолог: тиісті кадрларды даярлау бағыты бойынша жоғары (немесе жоғары оқу орнынан кейінгі) білімі болған жағдайда еңбек өтіліне талап қойылмайды немесе тиісті мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі (арнаулы орта, орта кәсіптік) білімі және I санатты техник лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3129-9-008 - Тамақ өнімдерінің технологиясы жөніндегі технолог 3129-9-004 - Техник-технолог (тамақ өнеркәсібі)		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Бөтелкеленген су өндіретін кәсіпорындағы өндірістік процестің барлық кезеңдерін ұйымдастыру, үйлестіру және бақылау, өндірістік жоспардың орындалуын қамтамасыз ету, технологиялық тәртіпті, сапа нормаларын, санитариялық-гигиеналық және экологиялық талаптарды сақтау, сондай-ақ бәсекеге қабілетті өнімді үздіксіз шығаруды қамтамасыз ету мақсатында өндірістік персоналды тиімді басқару.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Технологиялық процесті және өндірістегі дайын өнімді бақылайды. 2. Сапаны бақылау және санитарлық талаптардың сақталуын қадағалау 3. Шайды қаптау технологиялық процесін ұйымдастыру және бақылау	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Технологиялық процесті және өндірістегі дайын өнімді бақылайды.			

	<p>Дағды 1: Бақылау процесін жүргізу</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологиялық нұсқаулықтардың, технологиялық шарттардың және басқа да нормативтік - техникалық құжаттамалардың сақталуын бақылау. 2. Технологиялық процестің барысын бақылауды жүргізу. 3. Өнімді өндіру кезінде рецептуралардың, шикізатты, қосалқы материалдарды тұтыну нормаларының, дайын өнім шығымдылығының сақталуын бақылау. 4. Технологиялық параметрлердің, қоспалау рецептураларының, өнім шығымдылығының, шикізат шығысының бұзылуын анықтау және оларды жою бойынша шаралар қабылдау. 5. Өнімді сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін бақылау. 6. Шикізатқа кіріс бақылауын жүргізуге қатысу, бағалаудың органолептикалық әдісімен шайдың сапасын анықтау. 7. Сапасыз және төмен сортты ақаулар мен өнімдердің себептерін талдау. 8. Олардың алдын алу және жою жөніндегі іс-шараларды әзірлеуге қатысу. 9. Өндіріс технологиясының экологиялық және биологиялық қауіпсіздігін бақылау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еңбек заңнамасының негіздері, Еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өрттен қорғау ережелері мен нормалары. 2. Шикізат пен дайын өнімге қойылатын техникалық талаптар. 3. Белгіленген стандарттар мен техникалық шарттар. 4. СанПиН, таңбалау және өнімді сақтау талаптары. 5. Шикізаттың шығын нормативтері. 6. Ақау түрлері және оның алдын алу жолдары. 7. Негізгі технологиялық жабдықтар және оның жұмыс принциптері.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
	<p>Дағды 2: Суды құю өндірістік үдерісін ұйымдастыру</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірістік тәуекелдерді бағалау және оларды жою бойынша шешімдер қабылдау. 2. Технологиялық регламенттер мен карталармен жұмыс істеу. 3. Ауысымдардың жұмысын басқару және үйлестіру. 4. Жабдықтар мен су дайындау жүйелерінің үздіксіз жұмысын қамтамасыз ету. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бөтелкеленген суды дайындау, құю және тығындау технологиясы. 2. СанЕмН талаптары және Кеден одағының техникалық регламенттері. 3. Су дайындау және құю жабдықтарының жұмыс істеу қағидаттары. 4. Тамақ өнеркәсібіндегі санитария мен гигиенаның негіздері.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Еңбек функциясы 2: Сапаны бақылау және санитарлық талаптардың сақталуын қадағалау</p>		

	Дағды 1: Сапаны бақылау және санитарлық талаптарды сақтау	Машықтар: 1. Өнімнің микробиологиялық, физика-химиялық және органолептикалық қауіпсіздігі талаптарының орындалуын қамтамасыз ету. 2. Шикізатқа кіріс бақылауын, аралық және дайын өнімге шығар бақылауын жүзеге асыру. 3. Өндірісте HACCP жүйесін енгізу және оның орындалуын бақылау.
		Білімдер: 1. Қапталған шайға қойылатын ISO 22000 және HACCP негізгі талаптары. 2. Шайдың сапасы мен қауіпсіздік көрсеткіштері. 3. Санитария, гигиена және өндірістік ортаны бақылау негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Қаптау технологиялық режимдерін әзірлеу және бақылау	Машықтар: 1. Шайды қаптау бойынша технологиялық нұсқаулықтар әзірлеу. 2. Дозалау, шай дайындау және қаптау үшін оңтайлы параметрлерді айқындау. 3. Өндірістік желідегі технологиялық режимдердің сақталуын бақылау. 4. Нормативтік параметрлерден ауытқулардың себептерін талдау. 5. Сапаны арттыру және ақауды азайту бойынша іс-шаралар әзірлеу.
		Білімдер: 1. Шайды өңдеу және қаптау технологиясының негіздері. 2. Шай шикізатының физика-химиялық қасиеттері және олардың қаптау процесіне әсері. 3. Қаптау-орау жабдықтарының техникалық сипаттамалары. 4. Шай сапасына қойылатын нормативтік құжаттар. 5. Азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері (HACCP, ISO 22000).
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 3: Шайды қаптау технологиялық процесін ұйымдастыру және бақылау	Дағды 1: Қапталған шайдың сапасын бақылауды ұйымдастыру	Машықтар: 1. Шай шикізаты мен қаптама материалдарының кіріс бақылауын жүргізу. 2. Дайын шайдың сапасына зертханалық сынақтарды ұйымдастыру. 3. Өнімнің таңбалануын және стандарттарға сәйкестігін бақылау. 4. Сынақ хаттамаларын және бақылау нәтижелері туралы есептерді ресімдеу. 5. Сапаны бақылаудың жаңа әдістерін енгізу және қолданыстағыларын оңтайландыру.
		Білімдер: 1. Шай мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын техникалық регламенттердің талаптары. 2. Шайды физика-химиялық және органолептикалық талдау әдістері. 3. Қапталған шайды таңбалау және сертификаттау ережелері. 4. Өндірістік сапа бақылау жүйелері. 5. Азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі бойынша халықаралық стандарттар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	Қажет етілмейді

	Дағды 2: Қаптау-орау жабдығының дұрыс жұмысын қамтамасыз ету	Машықтар:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Қаптау машиналары мен дозаторлардың техникалық жағдайын бақылау. 2. Өртүрлі қаптау түрлері (қапшықшалар, пирамидкалар, қораптар) үшін жабдықты реттеу және баптауға қатысу. 3. Шикізат сипаттамалары өзгерген жағдайда жабдықтың жұмыс параметрлеріне түзетулер енгізу. 4. Жабдықтың техникалық қызмет көрсету және санитарлық өңдеу кестелерінің сақталуын қамтамасыз ету. 5. Ақаулардың себептерін талдау және оларды жою бойынша инженерлік қызметпен өзара әрекеттесу. 	
		Білімдер:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Шайды қаптау-орау машиналарының құрылымы. 2. Дозалау құрылғылары мен орау тораптарының жұмыс істеу қағидаттары. 3. Өндірістік жабдықты техникалық қызмет көрсету және баптау негіздері. 4. Жабдықпен жұмыс істеу кезінде еңбек қорғау және қауіпсіздікке қойылатын нормативтік талаптар. 5. Қаптау-орау желілерінің тиімділігі мен сенімділігін арттыру әдістері. 	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Күйзеліске тұрақтылық Шыдамдылық Тез шешім қабылдай білу Мақсаткерлік Дәлдік Аналитикалық ойлау Төзімділік пен еңбексүйгіштік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	5	Микробиолог	
	7	Бас директор	
11. Кәсіптің карточкасы «Өлшеп ораушы-қаптаушы машиналардың машинисі»:			
Топтың коды:	8183-0		
Қызмет атауының коды:	8183-0-003		
Кәсіптің атауы:	Өлшеп ораушы-қаптаушы машиналардың машинисі		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	2		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	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. Параграф 288. Қаптау-орау машиналарының машинисті 2-разряд		
	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. Параграф 289. Қаптау-орау машиналарының машинисті 3-разряд		

	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. Параграф 290. Қаптау-орау машиналарының машинисті 4-разряд		
	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. Параграф 291. Қаптау-орау машиналарының машинисті 5-разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Қаптау-орау машиналарының машинисті лауазымына үміткерден осыған ұқсас жабдықта тамақ өнімдерін қаптау және орау саласында кемінде 1 жыл жұмыс өтілі талап етіледі.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет етілмейді		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	8169-9-061 - Өлшеп орау-буып тую автоматының операторы 8183-0-011 - Қаптау машинасының операторы		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Өндірісте шайды орау және буып-тую қызметін орындау		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Қаптау-орау машиналарын жұмысқа дайындау 2. Өнімді бөлшектеп қаптау және қаптау үдерісін жүргізу	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Техникалық қызмет көрсету және ақауларды жою	
Еңбек функциясы 1: Қаптау-орау машиналарын жұмысқа дайындау	Дағды 1: Жабдықты іске қосуға дайындау және жұмыс параметрлерін реттеу	Машықтар:	
		2-разряд 1. Машинаны қосар алдында сыртқы қарап шығуды орындау. 2. Қаптама материалының бар-жоғын және сапасын тексеру. 3. Нұсқаулыққа сәйкес қарапайым параметрлерді баптау.	
		3-разряд 1. Дозалау құрылғысын реттеу. 2. Дәнекерлеудің температуралық режимін баптау. 3. Жабдықты сынақтық іске қосу.	
		4-разряд 1. Өнімнің нақты түріне сәйкес машинаның тораптарын баптау. 2. Өнімнің біркелкі берілуін бақылау. 3. Датчиктер мен дозаторлардың параметрлерін баптау.	
		5-разряд 1. Жабдықты кешенді баптауды орындау. 2. Қаптау желісі жүйелерінің өзара әрекетін бақылау. 3. Сынақтан кейін параметрлерді түзету.	

	<p>Білімдер:</p> <p>2-разряд 1. Машинаның негізгі басқару тетіктері. 2. Жабдықпен жұмыс істеу кезіндегі еңбек қауіпсіздігі ережелері. 3. Қаптау-орау машиналарының құрылысының негіздері.</p> <p>3-разряд 1. Пайдаланылатын машиналардың техникалық сипаттамалары. 2. Жабдықты іске қосу реттілігі. 3. Қарапайым ақауларды жою әдістері.</p> <p>4-разряд 1. Өнімді орау және қаптауға қойылатын техникалық талаптар. 2. Дозалау және қаптау тораптарының жұмыс принципі. 3. Метрология негіздері және дозалаудың дәлдігі.</p> <p>5-разряд 1. Қаптау желілерінің құрылымдық ерекшеліктері. 2. Өнім сапасына қойылатын нормативтік талаптар. 3. Өндірістік логистика негіздері.</p>
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Дағды 2: Механизмдерді көзбен шолып қарап шығу және олардың дұрыстығын тексеру</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд 1. Машина бөлшектерін сырттай қарап шығу. 2. Көрнекі ақаулар мен зақымдарды анықтау. 3. Анықталған ақаулар туралы шеберге хабарлау.</p> <p>3-разряд 1. Бос іске қосу кезінде тораптардың жұмысын тексеру. 2. Берілу барысындағы тығыз еместіктер мен ақауларды анықтау. 3. Қарапайым бақылау құралдарын пайдалану.</p> <p>4-разряд 1. Дозалау жүйелерінің жұмысқа жарамдылығын тексеру. 2. Тораптар мен механизмдердің жағдайын бақылау. 3. Анықталған бұзушылықтарды журналға тіркеу.</p> <p>5-разряд 1. Жабдыққа кешенді тексеруді ұйымдастыру. 2. Механизмдердің техникалық жағдайын талдау. 3. Жөндеудің қажеттілігі туралы шешім қабылдау.</p>

		<p>Білімдер:</p> <p>2-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықтың типтік зақымдану түрлері. 2. Машинаны тексеру реттілігі. 3. Жабдықты тоқтату ережелері. <p>3-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ақаулардың негізгі себептері. 2. Техникалық диагностика негіздері. 3. Қауіпсіз пайдалануға қойылатын талаптар. <p>4-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықты тексеру сұлбалары. 2. Машина тораптарының техникалық параметрлері. 3. Аспаптық бақылау әдістері. <p>5-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қаптау желілерін диагностикалау жүйелері. 2. Бөлшектердің тозуын бағалау әдістері. 3. Техникалық қарап шығу жүргізу тәртібі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Өнімді бөлшектеп қаптау және қаптау үдерісін жүргізу	Дағды 1: Дайын өнімнің сапасын бақылау	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қаптаманың сыртқы көрінісін тексеру. 2. Өнімнің таңбалануын бақылау. 3. Анықталған ақаулар туралы хабарлау. <p>3-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сапаны іріктеп бақылауды жүргізу. 2. Ақаулар есебін жүргізу. 3. Қаптаманың герметикалығын тексеру. <p>4-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сапа бақылауын желіде ұйымдастыру. 2. Өлшеу аспаптарын пайдалану. 3. Ауытқулар кезінде үдерісті түзету. <p>5-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сапаны бақылау жоспарын әзірлеу. 2. Өнім партиясының сапасын талдау. 3. Бақылаудың жаңа әдістерін енгізу.
		<p>Білімдер:</p> <p>2-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайын өнімнің ақау түрлері. 2. Таңбалау ережелері. 3. Қапталған тауардың сапасына қойылатын талаптар. <p>3-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Іріктеп бақылау әдістері. 2. Мемлекеттік сапа стандарттары. 3. Қапталған өнімді сақтау ережелері. <p>4-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Статистикалық бақылау әдістері. 2. Қаптау кезіндегі жіберілетін нормалар. 3. Өндірістік бақылау қағидаттары. <p>5-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Халықаралық сапа стандарттары. 2. Өнімді сертификаттау әдістері. 3. Сапаны басқарудың заманауи жүйелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	Қажет етілмейді

	<p>Дағды 2: Өнімді бөлшектеп қаптау және орау үдерісін басқару</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд 1. Қаптама материалын машинаға тиеу. 2. Өнімнің біркелкі берілуін қадағалау. 3. Зақымдалған қаптамаларды қолмен алып тастау.</p> <p>3-разряд 1. Оператордың бақылауымен өнімді бөлшектеп қаптау процесін жүргізу. 2. Өнімнің салмағы мен көлемін таңдаулы түрде бақылау. 3. Қаптаманың тығыздығы мен герметикалығын қадағалау.</p> <p>4-разряд 1. Аспаптар бойынша дозалау процесін реттеу. 2. Ақаулар есебін жүргізу және олардың пайда болу себептерін жою. 3. Технологиялық процесті тұтастай бақылау.</p> <p>5-разряд 1. Қаптау желісінің жұмысын ұйымдастыру. 2. Өнімділік көрсеткіштерін талдау. 3. Процестің тиімділігін арттыру шараларын енгізу.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2-разряд 1. Шикізат пен материалдарды тиеу ережелері. 2. Дайын қаптамаларға қойылатын негізгі талаптар. 3. Жабдықтың жұмыс реттілігі.</p> <p>3-разряд 1. Дайын өнімнің ақау түрлері. 2. Өнімді бөлшектеп қаптау сапасын реттеу тәсілдері. 3. Қаптау кезіндегі санитариялық нормалар.</p> <p>4-разряд 1. Ақау мен ауытқу нормативтері. 2. Үдерістің технологиялық параметрлері. 3. Сапаны бақылау әдістері.</p> <p>5-разряд 1. Сапа стандарттары мен сертификаттау талаптары. 2. Қаптау мен таңбалаудың заманауи әдістері. 3. Өндірістік менеджмент негіздері.</p>
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Қосымша еңбек функциясы 1: Техникалық қызмет көрсету және ақауларды жою</p>	<p>Дағды 1: Профилактикалық қызмет көрсетуді орындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд 1. Машина тораптарын майлау жұмыстарын орындау. 2. Бөлшектерді ластанудан тазарту. 3. Анықталған мәселелер туралы шеберге хабарлау.</p> <p>3-разряд 1. Шығын материалдарын ауыстыру. 2. Қарапайым ақауларды жою. 3. Қызмет көрсетуден кейін жұмысты тексеру.</p> <p>4-разряд 1. Жабдықты ішінара бөлшектеу. 2. Тораптар мен механизмдерді реттеу. 3. Жөндеуге өтінімдер жасау.</p> <p>5-разряд 1. Жабдықты күрделі жөндеуді орындау. 2. Ақауларды аспаптар арқылы диагностикалау. 3. Желіге қызмет көрсетуді басқару.</p>

Білімдер:
<p>2-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Майлау материалдарының түрлері. 2. Жабдыққа күтім жасау ережелері. 3. Қауіпсіздік техникасының талаптары. <p>3-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ақаулардың негізгі себептері. 2. Пайдалану және жөндеу нұсқаулықтары. 3. Ақауларды диагностикалау әдістері. <p>4-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Негізгі тораптардың құрылысы. 2. Техникалық қызмет көрсету сызбалары. 3. Электромеханика негіздері. <p>5-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Электроника және автоматика негіздері. 2. Техникалық құжаттамамен жұмыс. 3. Кешенді диагностикалау әдістері.

Дағдыны тану мүмкіндігі: қажет етілмейді

Дағды 2: Ұсақ ақауларды жою	Машықтар:
	<p>2-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ұсақ ақауларды анықтау. 2. Қарапайым бөлшектерді ауыстыру. 3. Шеберге істен шығулар туралы хабарлау. <p>3-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Материал беру кезіндегі істен шығуларды жою. 2. Ұсақ тораптарды реттеу. 3. Жөндеуден кейін машинаның жұмысын қалпына келтіру. <p>4-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дозалау кезіндегі істен шығуларды жою. 2. Датчиктердің жұмысын реттеу. 3. Желі жұмысын қалпына келтіру. <p>5-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ақауларды кешенді түрде жою. 2. Күрделі істен шығулардың себептерін анықтау. 3. Қызмет көрсету процесін оңтайландыру.

Білімдер:
<p>2-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ақаулардың ең қарапайым түрлері. 2. Қауіпсіз жөндеу ережелері. 3. Негізгі құралдардың міндеті. <p>3-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ұсақ бұзылулардың себептері. 2. Ақауларды жою әдістері. 3. Жабдықты пайдаланудың негіздері. <p>4-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдықты жөндеу сызбалары. 2. Тораптарды реттеу қағидаттары. 3. Жұмысты қалпына келтіру әдістері. <p>5-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Автоматтандырылған басқару жүйелері. 2. Жабдықты диагностикалау әдістері. 3. Жөндеудің заманауи технологиялары.

Дағдыны тану мүмкіндігі: қажет етілмейді

Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Дербестік және жауапкершілік Командада жұмыс істей білу		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Техник-технолог (тамақ өнеркәсібі)	
	3	Купажист	
12. Кәсіптің карточкасы «Купаж маманы»:			
Топтың коды:	7519-1		
Қызмет атауының коды:	7519-1-001		
Кәсіптің атауы:	Купаж маманы		
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. 52-параграф. Пектин экстрактының купаждаушысы, 4-разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Тиісті кәсіп бойынша туыстас салада жұмыс өтілі – кемінде 1 жыл. Еңбек өтілі болмаған жағдайда – тәжірибелі маманның басшылығымен кемінде 2 ай өндірістік оқудан (тәжірибеден) немесе тәлімгерліктен өтуі тиіс.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет етілмейді		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	8131-9-121 - Экстрагирлеу аппаратшысы 8167-5 - Кофе мен шайды купаждау жөніндегі операторлар		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Технологиялық параметрлерді сақтай отырып пектин экстрактын купаждау процесін жүргізу. Экстрактылардың сапасы мен мөлшерін бақылау және оларды купаждаушы тұндырғыштарға жүктеуді реттеу.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Купаждаушы-тұндырғыштардағы экстракт деңгейін бақылау, оның мөлшерін анықтау және сүзгілеуге жіберу. 2. Экстракттардың сапасы мен санына бақылау жасау және оларды купаждау-тұндыру ыдыстарына жүктеуді реттеу	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Купаждаушы-тұндырғыштардағы экстракт деңгейін бақылау, оның мөлшерін анықтау және сүзгілеуге жіберу.	Дағды 1: Шайды қаптау кезінде үлгілерге зертханалық талдау мен сынақтар жүргізу	Машықтар: 1. Зертханалық жабдықтың дұрыстығын тексеру. 2. Сынақтарды жүргізу әдістемелерінің талаптарына сәйкес зертханалық ыдысты таңдау. 3. Сынақтарды жүргізу әдістемелерінің талаптарына сәйкес реактивтерді дайындау. 4. Шикізат үлгілеріне зертханалық талдаулар жүргізу. 5. Талдаулар нәтижелері мен сынақ хаттамаларының есеп журналын толтыру. 6. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаттарды толтыру. 7. Зертханалық құрал-жабдықтарға санитарлық өңдеу жүргізу. 8. Еңбекті қорғау және өрт қауіпсіздігі ережелерін сақтау.	

		<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зертханалық жабдықты пайдалану ережелері. 2. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы талаптары. 3. Химиялық реактивтермен жұмыс істеу ережелері. 4. Зертханалық жабдықтар мен ыдыстарды санитарлық өңдеу ережелері. 5. Шикізат, қосалқы материалдар және дайын өнім үлгілерін сынау әдістері мен әдістемелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Купаждаушы- тұндырғыштардағы экстракт деңгейін бақылау	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Купаждау мен сынақтарды жүргізуге арналған материалдарды дайындау. 2. Сынама алу. 3. Орташа сынама құрастыру. 4. Алынған үлгілерді белгілеу және оларды талаптарға сәйкес сақтау.
		<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сынамаларды іріктеуге арналған құралдармен жұмыс істеу ережесі. 2. Үлгілермен және сынамалармен жұмыс істеу ережесі. 3. Сынамаларды іріктеу тәртібін регламенттейтін нормативтік және техникалық құжаттама.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Экстракттардың сапасы мен санына бақылау жасау және оларды купаждау-тұндыру ыдыстарына жүктеуді реттеу	Дағды 1: Экстракттардың сапасы мен санына бақылау	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Купаждау үшін экстракттарды қабылдап, олардың құжаттарға сәйкестігін тексеру. 2. Экстракттардың сапасына органолептикалық және зертханалық бақылау жүргізу. 3. Экстракттардың мөлшерін өлшеп, олардың түсуі мен жұмсалуды есепке алу.
		<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қапталған шай өндірісінде қолданылатын экстракттардың түрлері. 2. Экстракттардың сапасына қойылатын нормативтік талаптар. 3. Органолептикалық және зертханалық бақылау әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Экстракттарды купаждау- тұндыру ыдыстарына жүктеуді реттеу	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологиялық нормаларды сақтай отырып, экстракттарды купаждау-тұндыру ыдыстарына жүктеу. 2. Экстракттардың жабдықта біркелкі бөлінуін бақылау. 3. Купаждың тұрақтылығын қамтамасыз ету үшін жүктеу процесін реттеу.
		<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Купаждау-тұндыру ыдыстарының құрылысы және жұмыс істеу принципі. 2. Шай өндірісінде экстракттарды араластыру технологиясы. 3. Жүктеу жабдығымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасының талаптары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Жүйелі ойлау Шыдамдылық Тез шешім қабылдай білу Дәлдік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Микробиолог	
13. Кәсіптің карточкасы «Техник-технолог (тамақ өнеркәсібі)»:			
Топтың коды:	3129-9		
Қызмет атауының коды:	3129-9-004		
Кәсіптің атауы:	Техник-технолог (тамақ өнеркәсібі)		
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 (арнаулы орта, орта кәсіптік) білімі және II санатты техник-технолог лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы тиіс; II санатты техник-технолог: тиісті 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: тиісті мамандық (біліктілік) бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі (арнаулы орта, орта кәсіптік) білімі, жұмыс өтіліне талап қойылмайды.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3112-1-005 - Техник-технолог (жалпы бейін) 3129-9-006 - Тамақ өнеркәсібінің технологі		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Кәсіпорынның техникалық жабдықталуын және технологиялық процесін жетілдіру бойынша жұмыстарды орындау		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Технологиялық үдерісті ұйымдастыру және бақылау 2. Еңбекті ғылыми ұйымдастыру қағидаттары негізінде жұмыс үдерістерін ұйымдастыру және жетілдіру .	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Технологиялық үдерісті ұйымдастыру және бақылау			

	<p>Дағды 1: Технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін өзірлеу.</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жобаланған технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін тексеру және игеру мақсатында технологиялық жабдықты сынау және эксперименттік жұмыстар жүргізу 2. Патенттік зерттеулер жүргізу және жобаланатын техника мен технология объектілерінің техникалық деңгей көрсеткіштерін анықтау 3. Өзірленген технологияға сәйкес арнаулы құралдар, жабдықтар мен құрылғыларды жобалауға техникалық тапсырмалар жасау 4. Технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін түзетуге байланысты техникалық құжаттамаға өзгерістер енгізу және оларды кәсіпорын бөлімшелерімен келісу 5. Еңбек қауіпсіздігі ережелері мен санитарлық нормалардың сақталуын қамтамасыз ету <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірісті технологиялық тұрғыдан дайындаудың бірыңғай жүйесі 2. Өндірістің типтік технологиялық процестері мен режимдері 3. Технологиялық процес немесе өндіріс режимі өзірленетін өнімнің құрамы, жобаланатын объектінің техникалық сипаттамалары және оған қойылатын талаптар 4. Технологиялық процестер мен жабдықтарды жобалау кезінде еңбек ұйымдастырудың негізгі талаптары 5. Патенттік зерттеулер жүргізу әдістері 6. Еңбек қауіпсіздігі қағидалары мен санитарлық нормалар
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	<p>Дағды 2: Аумақтағы жұмыс үдерісін ұйымдастыру</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттама бойынша деректер базасын қалыптастыру 2. Қызметтік құжаттарды өзірлеу 3. Есеп беру құжаттамасын жасау және ұсыну <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Құжаттаманы өзірлеу және бекіту тәртібі 2. Технологиялық құжаттарды өзірлеу және ресімдеу қағидалары 3. Саладағы және ұйым стандарттарындағы заманауи үрдістер 4. Салаға қатысты нормативтік-құқықтық құжаттар
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Еңбек функциясы 2: Еңбекті ғылыми ұйымдастыру қағидалары негізінде жұмыс үдерістерін ұйымдастыру және жетілдіру .</p>		

<p>Дағды 1: Өндірісте патенттік зерттеулер жүргізу.</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еңбекті қорғау бойынша қағидалар мен заңнамалық актілерді қолдану 2. Өндірісте санитарлық нормаларды сақтау 3. Техникалық тұрғыдан негізделген уақыт (өндіру) нормаларын қолдану, бұйым бөлшектері мен операциялар бойынша материалдық нормативтерді есептеу 4. Шикізатты пайдалану нормаларын және жобаланатын технологиялық процестердің экономикалық тиімділігін қолдану 5. Технологиялық процестерді цехтарда енгізу 6. Өнімнің ақау себептерін анықтау және оны болдырмау мен жою бойынша ұсыныстар дайындау 7. Технологиялық процесс карталарын, материалдық карталарды, құрал-саймандар ведомостарын және өзге де технологиялық құжаттаманы жасау 8. Жабдықтарды өңдеу және дезинфекциялау жұмыстарын жүргізу <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірісті технологиялық тұрғыдан дайындаудың бірыңғай жүйесі 2. Типтік технологиялық процестер мен өндіріс режимдері 3. Өндіріс режимі немесе технологиялық процесс әзірленетін бұйымның құрылымы немесе өнімнің құрамы 4. Жобаланатын объектінің техникалық сипаттамалары және оған қойылатын талаптар 5. Технологиялық процестер мен жабдықтарды жобалау кезіндегі еңбек ұйымдастырудың негізгі талаптары 6. Патенттік зерттеулер жүргізу әдістері 7. Кәсіпорын шығаратын өнімді өндіру технологиясы 8. Кәсіпорынның негізгі технологиялық жабдықтары және олардың жұмыс істеу принциптері 9. Еңбекті қорғау қағидалары мен нормалары
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Дағды 2: Оперативтік өндірістік ақпаратты жинау және талдау</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өртүрлі дереккөздерді пайдалана отырып, оперативтік өндірістік ақпаратты іздеу және жинау. 2. Ақпаратты жүйелеуді өңдеу. 3. Ақпаратты талдау және өңдеу. 4. Ақпаратты талдаудың статистикалық әдістерін қолдану. 5. Ақпаратты бөлімшелерде пайдалану және беру. 6. Өндірістік ақпаратты сақтау. 7. Ақпаратты өңдеу жүйесін қолдану. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оперативтік және өндірістік ақпаратты іздеу, жинау әдістері. 2. Өндірістік ақпаратты өңдеу әдістері. 3. Ақпарат түрлері. 4. Өндірістік ақпаратты жеткізу арналары. 5. Ақпаратты өңдеудің статистикалық әдістері. 6. Өндірістік ақпаратты өңдеу жүйелері.
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>

Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Дербестік және жауапкершілік Шыдамдылық Командада жұмыс істей білу Тәртіптілік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	4	Микробиолог, сапаны бақылау	
	3	Купаж маманы	
14. 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 директоры, ұйымның директоры (бастығы)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары оқу орнынан кейінгі білім (магистратура, резидентура)	Мамандық: Бизнес және басқару	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: Стандарттау, сертификаттау және метрология (салалар бойынша)	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Жалпы басқарушылық еңбек өтілі – тамақ өндірісі саласында кемінде 5 жыл, оның ішінде кемінде 3 жыл басшы лауазымында болуы тиіс.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	талап емес		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	1210-0-011 - Өндірістік бірлестіктің бас директоры 1210-0-028 - Кәсіпорын директоры		
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			

	<p>Дағды 1: Кәсіпорынның шаруашылық ресурстарын басқару</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Материалдық, қаржылық және еңбек ресурстарын ұтымды пайдалануды қамтамасыз ету. 2. Кәсіпорынның қаржылық-экономикалық қызметін және мүлкінің сақталуын бақылау. 3. Рентабельділікті арттыру және шығындарды азайту бойынша басқарушылық шешімдер қабылдау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>Қажет етілмейді</p>
	<p>Дағды 2: Өндірістік үдерістерді ұйымдастыру және басқару</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кәсіпорынның штаттық кестесін бекіту. 2. Кәсіпорынның мүлкі мен қаржысын басқару. 3. Несие берушілер алдындағы барлық міндеттемелердің орындалуын қамтамасыз ету. 4. Мүлктің сақталуын қамтамасыз ету. 5. Ұйымның мүлкі және өзге де мүдделерін сотта, төрелікте, мемлекеттік органдарда және басқа ұйымдарда қорғау және ұсыну. 6. ҚР заңнамасының, ішкі нормативтік құжаттардың және лауазымдық міндеттердің қызметкерлер тарапынан орындалуын бақылауға бағытталған шаралар кешенін жүзеге асыру. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 әзірлеу және келісу тәртібі.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Еңбек функциясы 2: Еңбекті басқару мен ұйымдастырудың жаңа прогрессивті нысандарын әзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру</p>	<p>Дағды 1: Кәсіпорындағы еңбекті тиімді басқару және ұйымдастыру</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

		<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ұйымды басқару мен басқарудың заманауи әдістері. 2. Нарық-сыртқы және ішкі жағдай. 3. Экономикалық көрсеткіштер жүйесі, маркетинг, жарнама техникасы және сатуды басқару әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Ұйымды білікті кадрлармен қамтамасыз ету бойынша шаралар қабылдау	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еңбек үшін өмір мен денсаулыққа қауіпсіз және қолайлы жағдайларды жасау. 2. Қоршаған ортаны қорғау туралы заңнаманың талаптарын сақтау. 3. Ұжымда қолайлы психологиялық атмосфера қалыптастыру. 4. Ұжымдық шартты әзірлеуді, жасасуды және орындауды, еңбек және өндірістік тәртіптің сақталуын қамтамасыз ету. 5. Қызметкерлердің еңбек мотивациясының, бастамашылдығы мен белсенділігінің дамуына ықпал ету. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еңбек заңнамасы, ішкі еңбек тәртібі қағидалары. 2. Өрт қауіпсіздігі талаптары. 3. Менеджмент және маркетинг негіздері. 4. Психология және кәсіби этика негіздері. 5. Өндірісті және еңбекті ұйымдастыру. 6. Ұжымдық шарттарды әзірлеу мен жасасу тәртібі және әлеуметтік-еңбек қатынастарын реттеу.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Қосымша еңбек функциясы 1: Қақтығыстарды басқару және жағдайды сыни талдау	Дағды 1: Өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сапа жүйелерін (НАССР, ISO 22000) енгізуді және олардың жұмыс істеуін қамтамасыз ету. 2. Өнімді сертификаттауды және стандарттарға сәйкестігін бақылауды ұйымдастыру. 3. Сапа көрсеткіштерін талдау және оларды жақсарту бойынша іс-шараларды енгізу. 4. Қапталған шайды ішкі және сыртқы нарықтарға ілгерілету және маркетинг саясатын әзірлеу. 5. Шикізат жеткізушілермен және дайын өнім тұтынушыларымен іскерлік байланыстар орнату. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Азық-түлік өнімдерінің халықаралық және ұлттық сапа стандарттары. 2. Нарықта өнімді ілгерілету және маркетинг әдістері. 3. Сапа мен қауіпсіздікті басқару жүйелері (НАССР, ISO, GMP). 4. Қаржылық менеджмент пен инвестициялық жоспарлау негіздері. 5. Шай нарығы мен қаптау технологияларын дамытудың заманауи үрдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	Дағды 2: Жанжалды жағдайлардың алдын алуға бағытталған стратегияларды өзірлеу 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. Оқиғаларды талдап, негізделген қорытындылар жасау. 7. Негізделген бағалаулар мен оқиғаларды интерпретациялау. 8. Алынған нәтижелерді жағдайлар мен мәселелерге қолдану.
		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
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Бейімділік Жауапкершілік Бизнесті түсіну Ұқыптылық Дербестік және жауапкершілік Стратегиялық ойлау Тез шешім қабылдай білу Өзгерістерді басқару Ауызекі сөйлеу дағдылары Көшбасшылық	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	6	Тамақ өндірісінің инженер-технологтары
	4	Микробиолог, сапаны бақылау

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

15. Мемлекеттік органның атауы:

Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрлігі

Орындаушы:

Кызыров Бахтияр, +7 (717) 255 59 12, kyzyrov.b@minagri.gov.kz

16. Өзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):

"Қазақстан Республикасының тамақ кәсіпорындары одағы" ЗТБ

Жоба жетекшісі:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Телефон нөмірі: +7 (701) 799 18 91

Орындаушылар:

Тастанбекова З.Ж. , +7 (701) 313 11 57, tastanbekovaz@mail.ru

17. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес: 5 , 04.12.2024 г.

18. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: 04.09.2025 г.

19. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: 18.12.2024 г.

20. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 2, 2025 г.

21. Болжамды қайта қарау күні: 01.12.2028 г.