Приказ Министра сельского
хозяйства Республики Казахстан
от 19 декабря 2025 года № 477

Профессиональный стандарт: «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» применяется в области производства хлеба, булочных, мучных кондитерских изделий, а также в смежных сферах пищевой промышленности и общественного питания. Он охватывает все этапы технологического процесса – от подготовки сырья и полуфабрикатов до фасовки, упаковки, хранения и реализации готовой продукции. Стандарт определяет требования к квалификации и профессиональным навыкам специалистов, занятых в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, устанавливает перечень трудовых функций и необходимых компетенций, а также содержит рекомендации по современному оборудованию, санитарным нормам и технологическим процессам. Разработан в соответствии со статьей 5 Закона Республики Казахстан «О профессиональных квалификациях» и может применяться при формировании требований к соискателю для приема на работу, формировании образовательных программ, в том числе обучения персонала на предприятиях, признания профессиональной квалификации работников и выпускников организаций образования, а также для решения широкого круга задач в области управления персоналом в организациях и на предприятиях.

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

1) Выпеченный полуфабрикат – кондитерский полуфабрикат, подвергшийся выпеканию, основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающее кондитерскому изделию форму, прочность.

2) Закваска – полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями или молочнокислыми бактериями и дрожжами.

3) Заварка – полуфабрикат хлебопекарного производства в виде водно-мучной смеси, доведенной до стадии клейстеризации крахмала.

4) Опара – полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки, воды, дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста.

5) Отделочный полуфабрикат – кондитерский полуфабрикат, используемый для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения кондитерского изделия или полуфабриката.

6) Разделка теста – совокупность операций по обработке готового теста, включающая: деление, округление, предварительную расстойку, формование и окончательную расстойку.

7) Расстойка тестовых заготовок – выдерживание тестовых заготовок при определенной температуре и относительной влажности воздуха.

8) Тесто – полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, служащий для приготовления хлебобулочных изделий.

9) Тестовая заготовка – полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, прошедший одну или несколько операций разделки.

10) HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point, (пер. с англ.: Анализ опасностей и Критические Контрольные Точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

11) Критическая контрольная точка ККТ (critical control point CCP) – этап процесса, на котором применяются меры управления для предотвращения или снижения значительной пищевой опасности до приемлемого уровня и определены критические пределы, и на котором измерение позволяет осуществить коррекцию.

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

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

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

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

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

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

18) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) информального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих

2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности

3) ОРК – Отраслевая рамка квалификаций

4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих

5) ТиПО – Техническое и професиональное образование

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

5. Код профессионального стандарта: C10850138

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

C Обрабатывающая промышленность

10 Производство продуктов питания

10.8 Производство прочих продуктов питания

10.85 Производство готовых пищевых продуктов

10.85.0 Производство готовых пищевых продуктов

7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям, занятым в производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

8. Перечень карточек профессий:

1) Упаковщик-фасовщик - 2 уровень ОРК

2) Пекарь - 3 уровень ОРК

3) Тестовод - 3 уровень ОРК

4) Кондитер - 4 уровень ОРК

5) Микробиолог, контроль качества - 4 уровень ОРК

6) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК

7) Генеральный директор - 7 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

<table>
<tr><td colspan="4">9. Карточка профессии «Упаковщик-фасовщик»:</td></tr>
<tr><td>Код группы:</td><td colspan="3">9321-0</td></tr>
<tr><td>Код наименования занятия:</td><td colspan="3">9321-0-005</td></tr>
<tr><td>Наименование профессии:</td><td colspan="3">Упаковщик-фасовщик</td></tr>
<tr><td>Уровень квалификации по ОРК:</td><td colspan="3">2</td></tr>
<tr><td>подуровень квалификации по ОРК:</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:</td><td colspan="3">Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389.
Параграф 288. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 2-й разряд</td></tr>
<tr><td colspan="3">Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389.
Параграф 289. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 3-й разряд</td></tr>
<tr><td colspan="3">Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389.
Параграф 290. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 4-й разряд</td></tr>
<tr><td colspan="3">Выпуск 1. Приказ Заместителя Премьер-Министра - Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 сентября 2023 года № 364 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 сентября 2023 года № 33389.
Параграф 291. Машинист расфасовочно-упаковочных машин 5-й разряд</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Уровень профессионального образования:</td><td>Уровень образования:
основное среднее образование</td><td>Специальность:
-</td><td>Квалификация:
-</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>

	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	9321-0-002 - Оберточник (вручную) 9321-0-003 - Укладчик-упаковщик 9321-0-004 - Упаковщик (вручную)		
Основная цель деятельности:	Завертка, расфасовка и упаковка хлебобулочных изделий вручную, на полуавтоматических и автоматических машинах		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка к фасовке и упаковке продукции 2. Фасовка и упаковка продукции	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Подготовка к фасовке и упаковке продукции	Навык 1: Подготовка оборудования и рабочих мест	Умения:	
		2 разряд: 1. Подготавливать рабочее место и инвентарь. 2. Проверять чистоту упаковочных поверхностей. 3. Использовать простые инструменты. 3 разряд: 1. Проверять исправность весов и фасовочных машин. 2. Настраивать оборудование под вид изделия. 3. Подготавливать упаковочные материалы. 4 разряд: 1. Контролировать техническое состояние упаковочной линии. 2. Выполнять профилактическую чистку и смазку оборудования. 3. Сообщать мастеру о неисправностях. 5 разряд: 1. Организовывать работу по подготовке нескольких рабочих мест. 2. Инструктировать работников младших разрядов. 3. Оценивать качество подготовки оборудования.	
		Знания:	
		2 разряд: 1. Основы санитарии на рабочем месте. 2. Назначение простого инвентаря. 3. Правила личной гигиены. 3 разряд: 1. Виды упаковочного оборудования. 2. Назначение упаковочных материалов. 3. Основы техники безопасности. 4 разряд: 1. Принципы работы фасовочных и упаковочных машин. 2. Нормативы подготовки оборудования. 3. Схемы технологических линий. 5 разряд: 1. Технологические процессы фасовки и упаковки. 2. Методы диагностики неисправностей оборудования. 3. Стандарты производственной санитарии и безопасности.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	

	Навык 2: Подготовка сырья и упаковочных материалов	Умения:
		2 разряд: 1. Принимать упаковочные материалы. 2. Проверять целостность и количество упаковки. 3. Складывать материалы в зоне хранения. 3 разряд: 1. Определять вид материала для конкретного изделия. 2. Проверять пригодность плёнки, бумаги и коробок. 3. Вести учёт расхода упаковочных материалов. 4 разряд: 1. Контролировать складской запас упаковочных материалов. 2. Подбирать материалы в соответствии с санитарными нормами. 3. Обеспечивать бесперебойное снабжение упаковочного участка. 5 разряд: 1. Планировать потребность в упаковочных материалах. 2. Организовывать рациональное использование материалов. 3. Предлагать замену упаковки на более эффективные аналоги.
		Знания:
		2 разряд: 1. Правила хранения бумаги и плёнки. 2. Маркировку упаковочной тары. 3. Основы складского учёта. 3 разряд: 1. Виды и свойства упаковочных материалов. 2. Условия хранения тары. 3. Правила приёмки и списания материалов. 4 разряд: 1. Стандарты на упаковочные материалы. 2. Нормы расхода и списания. 3. Правила обращения с пищевой тарой. 5 разряд: 1. Современные экологичные виды упаковки. 2. Международные требования к маркировке. 3. Экономические основы нормирования материалов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Фасовка и упаковка продукции		

Навык 1: Фасовка хлебобулочных и кондитерских изделий	Умения:
	2 разряд: 1. Отбирать продукцию по внешнему виду. 2. Складывать изделия в стандартные ёмкости. 3. Работать с весами для фасовки. 3 разряд: 1. Взвешивать продукцию с точностью по норме. 2. Фасовать изделия разного ассортимента. 3. Устранять мелкие несоответствия. 4 разряд: 1. Контролировать равномерность фасовки. 2. Работать на полуавтоматических фасовочных линиях. 3. Проверять вес и количество продукции. 5 разряд: 1. Организовывать фасовку разных видов продукции. 2. Обеспечивать выполнение норм выработки. 3. Инструктировать работников младших разрядов.
	Знания:
	2 разряд: 1. Виды хлебобулочных изделий. 2. Простые нормы массы и количества в фасовке. 3. Основы охраны труда. 3 разряд: 1. Технология фасовки продукции. 2. Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий. 3. Правила допуска продукции к фасовке. 4 разряд: 1. Принципы работы фасовочных линий. 2. Методы контроля качества фасовки. 3. Нормативы по допускам массы. 5 разряд: 1. Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий. 2. Методы оптимизации фасовочных процессов. 3. Международные стандарты (HACCP, ISO).
Возможность признания навыка:	не требуется

	Навык 2: Упаковка и маркировка продукции	Умения:
		2 разряд: 1. Заворачивать изделия в бумагу или пакет. 2. Заклеивать или зашнуровывать упаковку. 3. Складывать готовые изделия в коробки. 3 разряд: 1. Работать на простых упаковочных автоматах. 2. Маркировать продукцию наклейками. 3. Проверять герметичность упаковки. 4 разряд: 1. Работать на автоматических упаковочных линиях. 2. Контролировать качество упаковки. 3. Устранять мелкие неполадки в работе оборудования. 5 разряд: 1. Организовывать процесс упаковки и маркировки. 2. Проводить обучение персонала. 3. Контролировать соответствие упаковки требованиям рынка.
		Знания:
		2 разряд: 1. Виды простой упаковки. 2. Маркировку по дате и ассортименту. 3. Правила складирования готовой продукции. 3 разряд: 1. Виды маркировочных средств. 2. Правила нанесения даты и состава. 3. Основы санитарии при упаковке. 4 разряд: 1. Схемы упаковочных линий. 2. Методы контроля маркировки. 3. Нормативы по качеству и безопасности. 5 разряд: 1. Современные методы маркировки (штрих-код, QR). 2. Экологические требования к упаковке. 3. Международные стандарты.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Адаптивность Ответственность Системное мышление Терпеливость Умение работать в команде	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Пекарь
10. Карточка профессии «Пекарь»:		
Код группы:	7512-1	
Код наименования занятия:	7512-1-001	
Наименование профессии:	Пекарь	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		

Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 16. Пекарь, 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 17. Пекарь, 3 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 18. Пекарь, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 19. Пекарь, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-008 - Дрожжевод 7512-2-010 - Тестовод 7512-2-011 - Формовщик теста 7512-1 - Пекари (общий профиль)		
Основная цель деятельности:	Выполнение технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и оборудования к выпечке 2. Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Охлаждение, хранение и реализация готовой продукции	
Трудовая функция 1: Подготовка сырья и оборудования к выпечке			

	Навык 1: Приём и подготовка сырья	Умения:
		2 разряд: 1. Принимать муку и вспомогательные материалы. 2. Проверять упаковку и внешний вид сырья. 3. Складывать сырьё в соответствии с требованиями. 3 разряд: 1. Подготавливать сырьё к выпечке. 2. Вести учёт количества сырья. 3. Проверять наличие вспомогательных материалов. 4 разряд: 1. Контролировать качество поступающего сырья. 2. Подготавливать закваски и полуфабрикаты. 3. Составлять ведомости по учёту сырья. 5 разряд: 1. Организовывать работу по приёму и подготовке сырья. 2. Оптимизировать расход сырья. 3. Контролировать соответствие сырья нормативам.
		Знания:
		2 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Правила хранения муки и сахара. 3. Основные виды сырья. 3 разряд: 1. Состав и свойства сырья. 2. Влияние ингредиентов на выпечку. 3. Нормы закладки ингредиентов. 4 разряд: 1. Методы оценки качества сырья. 2. Требования к вспомогательным материалам. 3. Санитарные нормы хранения. 5 разряд: 1. ГОСТы на хлебопекарное сырьё. 2. Методы лабораторного контроля. 3. Международные стандарты HACCP.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка оборудования	Умения:
		2 разряд: 1. Подготавливать рабочее место. 2. Проверять чистоту оборудования. 3. Использовать простой инвентарь. 3 разряд: 1. Проверять исправность печей и шкафов. 2. Настраивать оборудование для выпечки. 3. Подготавливать противни и формы. 4 разряд: 1. Контролировать работу печей и шкафов. 2. Выполнять профилактическую чистку оборудования. 3. Сообщать о неисправностях. 5 разряд: 1. Организовывать подготовку оборудования. 2. Инструктировать работников младших разрядов. 3. Оценивать готовность оборудования к работе.

		Знания:
		2 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Правила личной гигиены. 3. Назначение инвентаря. 3 разряд: 1. Виды хлебопекарного оборудования. 2. Требования к противням и формам. 3. Основы техники безопасности. 4 разряд: 1. Принципы работы печей и шкафов. 2. Нормативы подготовки оборудования. 3. Схемы технологических линий. 5 разряд: 1. Современные технологии хлебопекарного производства. 2. Методы диагностики оборудования. 3. Международные стандарты безопасности.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Навык 1: Ведение процесса выпечки	Умения:
		2 разряд: 1. Загружать изделия в печь. 2. Поддерживать чистоту рабочего места. 3. Следить за временем выпечки. 3 разряд: 1. Контролировать процесс выпечки по времени. 2. Определять готовность изделий визуально. 3. Выполнять указания мастера. 4 разряд: 1. Регулировать температурный режим. 2. Контролировать равномерность выпечки. 3. Проверять готовность изделий по физическим признакам. 5 разряд: 1. Организовывать процесс выпечки. 2. Анализировать качество выпеченной продукции. 3. Внедрять рациональные режимы выпечки.
		Знания:
		2 разряд: 1. Основы процесса выпечки. 2. Санитарные требования при работе. 3. Влияние температуры на изделия. 3 разряд: 1. Технология выпечки хлеба и булочных изделий. 2. Нормы времени выпечки. 3. Роль влажности в процессе. 4 разряд: 1. Технологические параметры выпечки. 2. Методы контроля качества. 3. Нормативы ГОСТ. 5 разряд: 1. Современные технологии выпечки. 2. Методы оптимизации процессов. 3. Международные стандарты качества.

	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Контроль готовой продукции	Умения:
		2 разряд: 1. Проверять внешний вид изделий. 2. Сортировать готовую продукцию. 3. Складывать изделия в тару. 3 разряд: 1. Проверять массу и форму изделий. 2. Определять соответствие продукции нормам. 3. Вести учёт готовой продукции. 4 разряд: 1. Контролировать качество продукции по органолептическим признакам. 2. Отбирать образцы для анализа. 3. Докладывать о выявленных несоответствиях. 5 разряд: 1. Организовывать контроль качества на участке. 2. Разрабатывать мероприятия по улучшению качества. 3. Контролировать соответствие продукции стандартам.
		Знания:
		2 разряд: 1. Основные виды хлебобулочных изделий. 2. Правила хранения готовой продукции. 3. Основы охраны труда. 3 разряд: 1. Нормы массы и формы изделий. 2. Правила допуска продукции к реализации. 3. Ассортимент хлебобулочных изделий. 4 разряд: 1. Методы контроля качества продукции. 2. Органолептическая оценка. 3. Нормативы допуска. 5 разряд: 1. Современные методы контроля качества. 2. Международные стандарты HACCP, ISO. 3. Инновации в хлебопекарном производстве.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Дополнительная трудовая функция 1: Охлаждение, хранение и реализация готовой продукции		

Навык 1: Охлаждение и хранение готовой продукции	Умения:
	2 разряд: 1. Размещать изделия на стеллажах для охлаждения. 2. Поддерживать чистоту тары и мест хранения. 3. Следить за временем охлаждения. 3 разряд: 1. Контролировать процесс охлаждения продукции. 2. Перемещать изделия в зону хранения. 3. Укладывать изделия в тару для транспортировки. 4 разряд: 1. Определять оптимальный режим охлаждения. 2. Контролировать условия хранения (температура, влажность). 3. Проверять сохранность продукции в период хранения. 5 разряд: 1. Организовывать процесс охлаждения и хранения. 2. Анализировать соответствие условий хранения стандартам. 3. Внедрять новые методы хранения для увеличения срока годности.
	Знания:
	2 разряд: 1. Правила санитарии при хранении продукции. 2. Основы укладки изделий. 3. Требования к таре. 3 разряд: 1. Нормы времени охлаждения. 2. Правила складирования продукции. 3. Ассортимент изделий и условия хранения. 4 разряд: 1. Методы контроля качества при хранении. 2. Нормативы температуры и влажности. 3. Правила предотвращения брака. 5 разряд: 1. Современные технологии хранения хлеба и кондитерских изделий. 2. Методы продления срока годности. 3. Международные стандарты хранения пищевых продуктов.
Возможность признания навыка:	не требуется

	Навык 2: Реализация готовой продукции	Умения:
		2 разряд: 1. Подготавливать продукцию к выдаче. 2. Сортировать изделия по видам. 3. Укладывать продукцию в тару для транспортировки. 3 разряд: 1. Маркировать изделия согласно требованиям. 2. Подготавливать накладные для передачи продукции. 3. Работать с простыми упаковочными средствами. 4 разряд: 1. Контролировать правильность маркировки. 2. Проверять готовность продукции к отправке. 3. Составлять отчётность по реализации. 5 разряд: 1. Организовывать процесс реализации продукции. 2. Контролировать соответствие продукции требованиям заказчика. 3. Внедрять новые методы реализации и учёта.
		Знания:
		2 разряд: 1. Основы санитарии при реализации. 2. Правила укладки изделий. 3. Простые нормы маркировки. 3 разряд: 1. Виды упаковки для транспортировки. 2. Правила оформления накладных. 3. Нормы маркировки и сортировки. 4 разряд: 1. Требования к маркировке и документации. 2. Методы контроля качества при реализации. 3. Санитарные нормы при отгрузке продукции. 5 разряд: 1. Международные стандарты маркировки (штрих-коды, QR-коды). 2. Системы учёта и контроля (HACCP, ISO). 3. Современные методы логистики и реализации.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Умение работать в команде Аккуратность Выносливость и усердие Способность к обучению и самообучению	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	4	Микробиолог, контроль качества
	3	Тестовод
11. Карточка профессии «Тестовод»:		
Код группы:	7512-2	
Код наименования занятия:	7512-2-010	
Наименование профессии:	Тестовод	
Уровень квалификации по ОРК:	3	

подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 6. Тестовод, 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 7. Тестовод, 3 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 8. Тестовод, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 9. Тестовод, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-008 - Дрожжевод 7512-2-011 - Формовщик теста 7512-3 - Кондитеры и изготовители кондитерских изделий		
Основная цель деятельности:	Введение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия на предприятиях. Транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидовательным машинам. Очистка деж, бункера от остатков теста. Дозировка закваски и головки.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и оборудования 2. Замес и брожение теста	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Разделка, формовка и подготовка к выпечке	
Трудовая функция 1: Подготовка сырья и оборудования			

Навык 1: Приём и подготовка сырья к производству	Умения:
	2 разряд: 1. Принимать муку и вспомогательные материалы. 2. Проверять целостность упаковки и внешний вид сырья. 3. Хранить сырьё в соответствии с требованиями. 3 разряд: 1. Подготавливать муку к производству (просеивание). 2. Подготавливать дрожжи, соль, сахар и жиры для замеса. 3. Проверять наличие и исправность вспомогательных материалов. 4 разряд: 1. Контролировать соответствие качества сырья нормативам. 2. Подготавливать сложные компоненты (закваски, добавки). 3. Вести учёт поступающего и расходуемого сырья. 5 разряд: 1. Организовывать складской и производственный учёт сырья. 2. Оптимизировать расход сырья и материалов. 3. Контролировать соответствие поставок требованиям.
	Знания:
	2 разряд: 1. Основы санитарии и гигиены при хранении сырья. 2. Правила складирования муки и сахара. 3. Основные виды сырья для хлебопекарного производства. 3 разряд: 1. Химический состав муки, сахара и жиров. 2. Влияние сырья на качество теста. 3. Нормы закладки ингредиентов. 4 разряд: 1. Методы оценки качества сырья. 2. Требования к вспомогательным материалам. 3. Санитарные нормы для хранения и подготовки сырья. 5 разряд: 1. ГОСТы и ТУ на хлебопекарное сырьё. 2. Методы лабораторного контроля. 3. Современные стандарты безопасности пищевой продукции (HACCP, ISO).
Возможность признания навыка:	не требуется

	Навык 2: Подготовка оборудования к работе	Умения:
		2 разряд: 1. Подготавливать рабочее место. 2. Проверять чистоту оборудования. 3. Использовать простой инвентарь. 3 разряд: 1. Проверять исправность тестомесильных машин. 2. Настраивать оборудование под вид теста. 3. Подготавливать ёмкости для замеса. 4 разряд: 1. Контролировать работу машин. 2. Выполнять профилактическую чистку и смазку. 3. Сообщать о неисправностях. 5 разряд: 1. Организовывать подготовку оборудования на участке. 2. Инструктировать младших работников. 3. Оценивать качество подготовки оборудования.
		Знания:
		2 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Правила личной гигиены. 3. Назначение инвентаря. 3 разряд: 1. Виды тестомесильного оборудования. 2. Назначение ёмкостей для замеса. 3. Основы техники безопасности. 4 разряд: 1. Принципы работы тестомесильных машин. 2. Нормативы подготовки оборудования. 3. Схемы технологических линий. 5 разряд: 1. Современные технологии тестоведения. 2. Методы диагностики неисправностей оборудования. 3. Стандарты производственной санитарии и безопасности.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Замес и брожение теста	Навык 1: Замес теста	Умения:
		2 разряд: 1. Загружать ингредиенты в тестомесильную машину. 2. Поддерживать правильное соотношение закладки. 3. Очищать оборудование после работы. 3 разряд: 1. Вести процесс замеса под контролем мастера. 2. Определять готовность теста визуально. 3. Следить за режимом работы машины. 4 разряд: 1. Контролировать технологический процесс замеса. 2. Регулировать скорость и время замеса. 3. Определять готовность теста по свойствам. 5 разряд: 1. Организовывать процесс замеса на участке. 2. Анализировать качество теста. 3. Внедрять рациональные методы приготовления.

	Знания:
	2 разряд: 1. Основы технологии замеса. 2. Санитарные требования при работе. 3. Влияние ингредиентов на тесто. 3 разряд: 1. Виды теста (дрожжевое, песочное, слоёное). 2. Роль температуры и времени в процессе замеса. 3. Основы технологической рецептуры. 4 разряд: 1. Физико-химические свойства теста. 2. Технологические режимы замеса. 3. Методы оценки готовности теста. 5 разряд: 1. Современные технологии приготовления теста. 2. Методы повышения качества и оптимизации процесса. 3. Международные стандарты качества.
Возможность признания навыка:	не требуется
Навык 2: Брожение теста	Умения:
	2 разряд: 1. Размещать тесто в ёмкости. 2. Поддерживать чистоту при брожении. 3. Следить за временем выдержки. 3 разряд: 1. Контролировать процесс подъёма теста. 2. Определять готовность по внешнему виду. 3. Выполнять указания мастера. 4 разряд: 1. Регулировать режим брожения (температура, влажность). 2. Использовать технологические карты. 3. Контролировать качество теста перед разделкой. 5 разряд: 1. Организовывать процесс брожения. 2. Анализировать качество теста после брожения. 3. Оптимизировать режимы брожения.

		Знания:
		2 разряд: 1. Основы процесса брожения. 2. Роль дрожжей в тесте. 3. Санитарные требования при брожении. 3 разряд: 1. Влияние температуры и влажности на брожение. 2. Стадии брожения теста. 3. Основы микробиологии дрожжей. 4 разряд: 1. Технологические параметры процесса. 2. Методы контроля качества теста. 3. Нормы времени брожения для разных видов теста. 5 разряд: 1. Современные технологии ускоренного брожения. 2. Методы оптимизации процесса брожения. 3. Международные стандарты контроля качества.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Дополнительная трудовая функция 1: Разделка, формовка и подготовка к выпечке	Навык 1: Разделка теста	Умения:
		2 разряд: 1. Делить тесто на куски вручную. 2. Складывать куски на противни. 3. Поддерживать чистоту рабочего места. 3 разряд: 1. Работать на тестоделительных машинах. 2. Формовать изделия простых форм. 3. Следить за массой кусков. 4 разряд: 1. Работать на тестоделительно-округлительных машинах. 2. Формовать изделия сложных форм. 3. Контролировать качество разделки. 5 разряд: 1. Организовывать процесс разделки. 2. Контролировать соблюдение рецептурных норм. 3. Оптимизировать процесс разделки.

	Знания:
	2 разряд: 1. Основные виды изделий. 2. Простые приёмы формовки. 3. Санитарные правила при разделке. 3 разряд: 1. Виды тестоделительных машин. 2. Требования к массе и форме изделий. 3. Основы механизации процесса. 4 разряд: 1. Технологические особенности сложных формовок. 2. Методы контроля массы и формы. 3. Нормативы качества изделий. 5 разряд: 1. Современные линии разделки теста. 2. Методы автоматизации процесса. 3. Международные стандарты качества.
Возможность признания навыка:	не требуется
Навык 2: Подготовка изделий к выпечке	Умения:
	2 разряд: 1. Перекладывать изделия на противни. 2. Сверять количество изделий с заданием. 3. Поддерживать чистоту форм. 3 разряд: 1. Смазывать формы и противни. 2. Выполнять простую отделку изделий (надрезы, посыпка). 3. Контролировать размещение изделий. 4 разряд: 1. Проводить сложную отделку изделий. 2. Подготавливать изделия к расстойке. 3. Контролировать качество подготовки. 5 разряд: 1. Организовывать подготовку к выпечке. 2. Контролировать соответствие внешнего вида требованиям. 3. Оптимизировать процесс расстойки и отделки.
	Знания:
	2 разряд: 1. Правила использования форм. 2. Виды смазочных материалов. 3. Санитарные требования при подготовке к выпечке. 3 разряд: 1. Приёмы отделки изделий. 2. Роль расстойки в процессе выпечки. 3. Основы технологии подготовки изделий. 4 разряд: 1. Технологические особенности подготовки изделий. 2. Методы контроля качества расстойки. 3. Нормативы расстойки для разных видов изделий. 5 разряд: 1. Современные технологии расстойки и отделки. 2. Инновации в хлебопекарном производстве. 3. Международные стандарты подготовки к выпечке.

	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Самостоятельность и ответственность Терпеливость Рефлексия		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Пекарь	
	4	Кондитер	
12. Карточка профессии «Кондитер»:			
Код группы:	7512-3		
Код наименования занятия:	7512-3-021		
Наименование профессии:	Кондитер		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 35. Кондитер, 1 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 36. Кондитер, 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 37. Кондитер, 3 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 38. Кондитер, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 39. Кондитер, 5 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 40. Кондитер, 6 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	1 разряд: Опыт работы не требуется. Допускается обучение непосредственно на рабочем месте под руководством более опытного работника. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы на должности кондитера 1 разряда или прохождение производственного обучения на предприятии. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы на должности кондитера 2 разряда или окончание профильных курсов/колледжа по специальности «Кондитерское дело». 4 разряд: Не менее 1 года работы на должности кондитера 3 разряда. Допускается сокращение стажа при наличии диплома о среднем специальном образовании. 5 разряд: Не менее 2 лет работы на должности кондитера 4 разряда. Обязателен опыт работы с современным оборудованием и участие в производстве сложных кондитерских изделий. 6 разряд: Не менее 3 лет работы на должности кондитера 5 разряда. Обязателен опыт организации производственного процесса.	
Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-013 - Изготовитель кондитерских изделий 7512-3-010 - Изготовитель бисквитов	
Основная цель деятельности:	Введение процесса изготовления оригинальных, фигурных, заказных и национальных кондитерских изделий	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и инвентаря 2. Изготовление кондитерских полуфабрикатов
	Дополнительные трудовые функции:	1. Отделка и оформление кондитерских изделий
Трудовая функция 1: Подготовка сырья и инвентаря	Навык 1: Приём и подготовка сырья	Умения:
		1 разряд: 1. Получать сырьё по указанию мастера. 2. Проверять целостность упаковки. 3. Складировать сырьё в указанное место. 2 разряд: 1. Подготавливать муку, сахар и жиры. 2. Развешивать сырьё по заданию. 3. Подготавливать простые полуфабрикаты. 3 разряд: 1. Просеивать муку, просушивать сырьё. 2. Подготавливать яйца, молоко, дрожжи. 3. Следить за соответствием сырья нормам. 4 разряд: 1. Контролировать качество сырья. 2. Готовить сложные компоненты (сиропы, смеси). 3. Вести учёт поступления и расхода. 5 разряд: 1. Оптимизировать расход сырья. 2. Организовывать подготовку ингредиентов. 3. Контролировать соблюдение санитарных требований. 6 разряд: 1. Планировать потребность сырья. 2. Разрабатывать новые рецептуры. 3. Анализировать качество сырья по стандартам.

		Знания:
		1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Виды кондитерского сырья. 3. Правила хранения. 2 разряд: 1. Основы рецептур. 2. Назначение основных ингредиентов. 3. Простые нормы закладки. 3 разряд: 1. Состав и свойства сахара, жиров, муки. 2. Влияние сырья на качество продукции. 3. Нормы расхода. 4 разряд: 1. Методы оценки качества сырья. 2. Требования к вспомогательным материалам. 3. Санитарные правила. 5 разряд: 1. ГОСТы и ТУ на кондитерское сырьё. 2. Методы лабораторного анализа. 3. Современные стандарты HACCP. 6 разряд: 1. Международные стандарты качества. 2. Инновационные виды сырья. 3. Экологические требования к производству.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка оборудования и рабочего места	Умения:
		1 разряд: 1. Подготавливать рабочее место. 2. Убирать оборудование и инвентарь. 3. Поддерживать чистоту. 2 разряд: 1. Проверять исправность простого оборудования. 2. Смазывать формы и противни. 3. Подготавливать посуду и инструменты. 3 разряд: 1. Настраивать оборудование для работы. 2. Подготавливать машины для взбивания и замеса. 3. Контролировать чистоту оборудования. 4 разряд: 1. Контролировать исправность машин. 2. Проводить профилактику оборудования. 3. Сообщать о неисправностях. 5 разряд: 1. Организовывать подготовку оборудования на участке. 2. Инструктировать работников младших разрядов. 3. Оценивать готовность техники к работе. 6 разряд: 1. Планировать техническое обеспечение производства. 2. Внедрять новое оборудование. 3. Оптимизировать технологические процессы.

		Знания:
		1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Назначение простого инвентаря. 3. Правила гигиены. 2 разряд: 1. Виды кондитерского оборудования. 2. Назначение форм и противней. 3. Правила безопасного обращения. 3 разряд: 1. Устройство тестомесильных и взбивальных машин. 2. Основы эксплуатации оборудования. 3. Санитарные нормы. 4 разряд: 1. Технологические схемы оборудования. 2. Методы технического контроля. 3. Нормативы по эксплуатации. 5 разряд: 1. Современные технологии подготовки оборудования. 2. Методы диагностики неисправностей. 3. Международные стандарты безопасности. 6 разряд: 1. Автоматизация производства. 2. Инновационные технологические линии. 3. Экологические стандарты пищевого оборудования.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Изготовление кондитерских полуфабрикатов		

	Навык 1: Приготовление теста, кремов, начинок	Умения: 1 разряд: 1. Выполнять простые операции по указанию мастера. 2. Взвешивать сырьё. 3. Подготавливать инвентарь. 2 разряд: 1. Замешивать простое тесто. 2. Подготавливать кремы по рецепту. 3. Смешивать начинки. 3 разряд: 1. Готовить дрожжевое, бисквитное и песочное тесто. 2. Взбивать кремы. 3. Контролировать массу и консистенцию. 4 разряд: 1. Изготавливать сложные полуфабрикаты (мастика, карамель). 2. Регулировать технологические режимы. 3. Следить за качеством продуктов. 5 разряд: 1. Внедрять новые методы приготовления. 2. Оптимизировать процесс приготовления полуфабрикатов. 3. Обеспечивать выполнение норм выработки. 6 разряд: 1. Разрабатывать новые рецептуры. 2. Контролировать инновационные технологии приготовления. 3. Оценивать экономическую эффективность производственного процесса.

	Знания:
	1 разряд: 1. Основы приготовления теста. 2. Простые рецептуры. 3. Санитарные нормы. 2 разряд: 1. Виды теста и кремов. 2. Простые технологии приготовления. 3. Нормы закладки сырья. 3 разряд: 1. Технология приготовления бисквита, песочного теста. 2. Свойства кремов и начинок. 3. Влияние ингредиентов на качество. 4 разряд: 1. Технология приготовления сложных полуфабрикатов. 2. Методы контроля качества. 3. Нормативы ГОСТ. 5 разряд: 1. Современные технологии в кондитерском производстве. 2. Методы оптимизации процесса. 3. Международные стандарты качества. 6 разряд: 1. Инновационные технологии приготовления. 2. Перспективные методы хранения полуфабрикатов. 3. Международные нормы пищевой безопасности.
Возможность признания навыка:	не требуется

	Навык 2: Формование и выпечка изделий	Умения:
		1 разряд: 1. Складывать изделия на противни. 2. Подготавливать формы. 3. Следить за временем. 2 разряд: 1. Выпекать простые изделия. 2. Контролировать внешний вид. 3. Подготавливать изделия к отделке. 3 разряд: 1. Выпекать изделия разных видов. 2. Контролировать температуру печи. 3. Определять готовность по внешнему виду. 4 разряд: 1. Выпекать сложные изделия (торты, пирожные). 2. Регулировать режимы выпечки. 3. Контролировать равномерность пропекания. 5 разряд: 1. Организовывать процесс выпечки. 2. Анализировать качество изделий. 3. Внедрять рациональные методы. 6 разряд: 1. Разрабатывать новые технологии выпечки. 2. Внедрять автоматизированные линии. 3. Контролировать соответствие международным стандартам.
		Знания:
		1 разряд: 1. Основы процесса выпечки. 2. Санитарные правила. 3. Простые нормы времени. 2 разряд: 1. Технология выпечки простых изделий. 2. Нормы массы и формы. 3. Правила допуска продукции. 3 разряд: 1. Технология выпечки разных видов теста. 2. Влияние температуры и влажности. 3. Методы определения готовности. 4 разряд: 1. Нормативы ГОСТ. 2. Методы контроля качества. 3. Особенности выпечки сложных изделий. 5 разряд: 1. Современные технологии выпечки. 2. Методы оптимизации процессов. 3. Международные стандарты качества. 6 разряд: 1. Инновационные технологии в хлебопекарном и кондитерском производстве. 2. Автоматизация процесса. 3. Международные нормы (HACCP, ISO).
	Возможность признания навыка:	не требуется
Дополнительная трудовая		

функция 1: Отделка и оформление кондитерских изделий	Навык 1: Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремы, глазурь, мастика)	Умения: 1 разряд: 1. Подготавливать посуду и инвентарь. 2. Развешивать простые ингредиенты. 3. Выполнять поручения мастера. 2 разряд: 1. Смешивать ингредиенты для простых кремов. 2. Подготавливать глазурь по рецепту. 3. Подготавливать рабочее место для отделки. 3 разряд: 1. Взбивать кремы и готовить сиропы. 2. Подготавливать мастику для оформления. 3. Проверять консистенцию полуфабрикатов. 4 разряд: 1. Приготавливать сложные виды кремов (белковые, заварные). 2. Готовить карамель и помадку. 3. Контролировать технологические режимы. 5 разряд: 1. Организовывать процесс приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Оптимизировать расход сырья. 3. Внедрять новые методы приготовления. 6 разряд: 1. Разрабатывать новые виды отделочных полуфабрикатов. 2. Контролировать их качество по международным стандартам. 3. Внедрять инновационные технологии.

Знания:	1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Простые рецептуры. 3. Назначение крема и глазури. 2 разряд: 1. Виды кремов и глазури. 2. Основы их приготовления. 3. Нормы закладки ингредиентов. 3 разряд: 1. Технология приготовления мастики, сиропов. 2. Свойства кремов и глазури. 3. Методы определения готовности. 4 разряд: 1. Технология приготовления сложных кремов. 2. Методы контроля качества. 3. ГОСТы на отделочные полуфабрикаты. 5 разряд: 1. Современные технологии отделки. 2. Методы оптимизации процесса. 3. Международные стандарты качества. 6 разряд: 1. Инновационные технологии приготовления кремов и глазури. 2. Перспективные методы хранения отделочных полуфабрикатов. 3. Международные нормы безопасности пищевых продуктов.
Возможность признания навыка:	не требуется

	Навык 2: Художественное оформление изделий	Умения:
		1 разряд: 1. Наносить простые узоры под контролем мастера. 2. Сортировать готовые изделия для отделки. 3. Подготавливать инструменты. 2 разряд: 1. Выполнять простую отделку изделий (сахарная пудра, глазурь). 2. Делать простые надрезы и рисунки. 3. Подготавливать изделия к сложной отделке. 3 разряд: 1. Украшать изделия кремом и глазурью. 2. Использовать простые кондитерские насадки. 3. Подбирать цветовую гамму отделки. 4 разряд: 1. Осуществлять художественное оформление сложных изделий. 2. Работать с мастикой и карамелью. 3. Создавать декоративные элементы вручную. 5 разряд: 1. Организовывать процесс художественного оформления. 2. Разрабатывать новые элементы дизайна. 3. Контролировать качество оформления. 6 разряд: 1. Разрабатывать новые художественные технологии оформления. 2. Внедрять международные стандарты декора. 3. Создавать авторские дизайнерские решения.
		Знания:
		1 разряд: 1. Основы санитарии. 2. Назначение простых отделочных приёмов. 3. Правила гигиены. 2 разряд: 1. Простые методы отделки изделий. 2. Виды украшений. 3. Нормы допуска. 3 разряд: 1. Технология кремового оформления. 2. Основы колористики. 3. Методы простого художественного оформления. 4 разряд: 1. Технология сложной отделки. 2. Методы художественного оформления изделий. 3. ГОСТы и нормы качества. 5 разряд: 1. Современные методы декора. 2. Международные стандарты качества. 3. Основы дизайна кондитерских изделий. 6 разряд: 1. Авторские технологии декора. 2. Международные тенденции в оформлении. 3. Инновации в художественном оформлении.

	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Терпеливость Аккуратность Творчество и креативность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Микробиолог, контроль качества	
	3	Пекарь	
13. Карточка профессии «Микробиолог, контроль качества»:			
Код группы:	2131-5		
Код наименования занятия:	2131-5-009		
Наименование профессии:	Микробиолог, контроль качества		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 75. Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы в лаборатории микробиологического контроля или аналогичной должности не менее 2 лет.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	2131-5-009 - Микробиолог, контроль качества 3129-9-008 - Технолог по технологии производства пищевых продуктов		
Основная цель деятельности:	Организация на закрепленном участке работу по контролю и повышения качества продукции выпускаемых изделий		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организация и контроль процессов обеспечения качества 2. Микробиологический контроль производства	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Организация и контроль процессов обеспечения качества	Навык 1: Контроль предприятия	Умения:	
		1. Разработать, внедрить и контролировать соблюдения стандартов качества хлебобулочной продукции . 2.Организовать системы внутреннего контроля качества на всех этапах производства. 3.Оценивать рисков, связанных с качеством продукции, и разработка мер по их снижению. 4.Контролировать за соблюдением санитарно-гигиенических норм на производстве.	

		Знания:
		1. Законодательные и правовые акты определяющие права и регламентирующие деятельность органов корпоративного управления организаций и предприятий. 2. Устав и иные документы, регулирующие корпоративные отношения. 3. Государственные и технические условия на хлебобулочную продукцию, их требования к составу, органолептическим и физико-химическим характеристикам. 4. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – система анализа опасностей и критических контрольных точек, используемая в пищевой промышленности для предотвращения рисков загрязнения продукции. 5. Законодательство о защите прав потребителей – нормы, касающиеся ответственности за качество продукции. 6. Методы идентификации рисков в производстве пищевых продуктов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Контроль входящего сырья и материалов	Умения:
		1. Проверка качества поступающего сырья, ингредиентов и упаковочных материалов. 2. Контроль соответствия сырья нормативной документации и техническим требованиям. 3. Взаимодействие с поставщиками по вопросам качества сырья и возможных отклонений.
		Знания:
		1. Методы идентификации рисков в производстве пищевых продуктов. 2. Определение критических контрольных точек и мониторинг их соблюдения. 3. Анализ биологических, химических и физических опасностей в хлебобулочном производстве. 4. Применение методов для прогнозирования возможных дефектов. 5. Разработка мер профилактики и минимизации рисков, связанных с качеством продукции
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Микробиологический контроль производства	Навык 1: Контроль микробиологического состояния производства на всех этапах	Умения:
		1. Выполнение работ с микроорганизмами и продуктами их жизнедеятельности. 2. Осуществление посевных работ и считывание результатов микробиологического анализа. 3. Исследование причин возникновения отклонений микробиологических показателей от требований технологического процесса. 4. Составление лабораторной отчётности.

		Знания:	
		1. Лабораторное оборудование, контрольно-измерительная аппаратура, правила ее эксплуатации и наладки. 2. Методы проведения анализов измерений, испытаний и других видов исследований. 3. Стандартизация и контроль качества анализов. 4. Микробиологические методы при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. 5. Органолептический анализ (бракераж) 6. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-техническими пищевыми лабораториями.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2: Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.	Умения:	
		1. Соблюдать и выполнять требования стандартов производства. 2. Применять методы рациональной организации труда. 3. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности на рабочем месте.	
		Знания:	
		1. Требования к качеству выполняемых работ и организации труда на производстве. 2. Санитарные нормы и правила, предъявляемые на производстве. 3. Безопасные методы труда и пожарной безопасности.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Умение работать в команде Аккуратность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
	4	Кондитер	
14. Карточка профессии «Инженеры-технологи пищевого производства»:			
Код группы:	2145-4		
Код наименования занятия:	-		
Наименование профессии:	Инженеры-технологи пищевого производства		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 49. Инженер-технолог (Технолог)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	инженер-технолог I категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога II категории не менее 2 лет; инженер-технолог II категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы в должности инженера - технолога без категории не менее 3 лет; инженер-технолог без категории: высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров без предъявления требований к стажу работы или техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника I категории не менее 3 лет.	
Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	2141-1-005 - Инженер-технолог (общий профиль) 2141-2-001 - Инженер по организации производства 2141-4-004 - Инженер (эксперт) по контролю качества (подтверждение соответствия, оценка, освидетельствование) (общий профиль)	
Основная цель деятельности:	Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организационно-технологическое обеспечение производства 2. Оперативное управление производством
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Организационно-технологическое обеспечение производства	Навык 1: Обеспечить разработку и утверждение технологических регламентов для всех этапов процесса производства	Умения: 1. Разрабатывать и утверждать план технологического контроля производства для каждой технологической линии, цеха, участка. 2. Рассматривать и утверждать технологические планы производства, производственные рецептуры, технологические инструкции. 3. Организовывать проведение замеров и устанавливать нормы потерь сырья при его подготовке к производству. 4. Организовывать проведение пробных производственных выпечек с целью уточнения норм выхода готовой продукции, показателей технологического процесса производства при изменении условий производства, качества сырья. Обеспечивать внесение установленных изменений в технологическую документацию с последующим утверждением. 5. Использовать информационные технологии сбора, размещения, хранения и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах.

		Знания:
		1. Технологии и организация технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства. 2. Показатели эффективности технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства. 3. Требования к качеству выполнения технологических операций хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Производственные мощности, технические характеристики, конструктивные особенности и режимы работы технологического оборудования, правила его эксплуатации. 6. Правила документооборота, учета и отчетности при производстве продукции. 7. Положения, инструкции и другие руководящие материалы по разработке технологической документации. 8. Методы и средства сбора, обработки, хранения и передачи информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Обеспечить управление качеством и безопасностью выпускаемой продукции	Умения:
		1. Руководить деятельностью производственно-технологической и микробиологической лабораторий, обеспечивать осуществление технохимического и микробиологического контроля качества основного и дополнительного сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативной документации. 2. Контролировать выполнение плана технологического контроля на линиях, в цехах и участках. 3. Принимать решения по проведению корректирующих и предупреждающих действий в случаях выявления несоответствий или нарушений при осуществлении контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и процессов. 4. Контролировать ведение записей в лабораторных журналах установленного образца. 5. Организовывать работу по подтверждению соответствия пищевой продукции требованиям безопасности. 6. Осуществлять выбор схемы декларирования, обеспечивать подготовку документации, необходимой для декларирования, проводить испытания образцов продукции в соответствии с требованиями технических регламентов. 7. Разрабатывать, внедрять, сертифицировать и поддерживать в рабочем состоянии системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. 8. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние производства, разрабатывать рекомендации. 9. Контролировать соблюдение правил техники безопасности, противопожарной безопасности в лабораториях предприятия.

		Знания:
		1. Правила организации и ведения технологических процессов на хлебопекарных и кондитерских предприятиях. 2. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного и кондитерского производства. 3. Физические, химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продукции хлебопекарного и кондитерского производства. 4. Требования нормативной документации к качеству сырья, материалов, готовой продукции (ГОСТов, ТУ, стандартов организации, технических регламентов). 5. Методы проведения испытаний качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. 6. Требования международных стандартов ISO 9001:2015, ISO 22000:2005. 7. Факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов 8. Аналитические методы контроля безопасности пищевых продуктов. 9. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов на технологических линиях по хлебопекарного и кондитерского производства.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Оперативное управление производством		

Навык 1: Обеспечить планирование и управление деятельностью технологической службы предприятия	Умения:
	1. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции. 2. Разрабатывать и утверждать план работы производственно-технологической и микробиологической лабораторий по проведению технохимического и микробиологического контроля качества сырья, готовой продукции, устанавливать объем и периодичность проведения исследований. 3. Взаимодействовать с поставщиками сырья и материалов по вопросам качества и безопасности поставляемых продуктов. 4. Определять потребность в лабораторном оборудовании, посуде, реактивах для осуществления бесперебойного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, своевременно составлять заявки на их приобретение. 5. Обеспечивать своевременное проведение поверки средств измерений с целью обеспечения единства измерений. 6. Внедрять новые методы контроля технологического процесса и качества готовой продукции. 7. Взаимодействовать со службами предприятия для оперативного и качественного выполнения производственных задач. 8. Взаимодействовать со сторонними организациями (органы санэпиднадзора, независимые аналитические лаборатории, поставщики сырья, упаковки, оборудования и др.) для решения текущих вопросов, входящих в компетенцию службы главного технолога. 9. Осуществлять подбор персонала, разрабатывать адаптационные планы для вновь принятых сотрудников, руководить процессом адаптации. 10. Руководить процессом обучения производственного персонала, рассматривать и утверждать планы обучения производственного персонала и специалистов технологической службы. 11. Применять способы организации производства и эффективной работы коллектива на основе современных методов управления.
	Знания:
	1. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства. 2. Технологии менеджмента и маркетинговых исследования рынка продукции и услуг в области хлебопекарного и кондитерского производства. 3. Основные законодательные, нормативные, правовые акты, методические материалы по вопросам планирования и управления производством. 4. Основы экономики, организации производства, труда и управления. 5. Основы экологического законодательства. 6. Основы трудового законодательства. 7. Требования к оснащению, организации работ в производственных и микробиологических лабораториях.
Возможность признания навыка:	не требуется

	Навык 2: Обеспечить содействие внедрению новых видов продукции техники и технологий	Умения:
		1. Изучать передовой отечественный и зарубежный опыт в области техники и технологий производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. 2. Проводить анализ существующих процессов, рассматривать, оценивать и планировать процесс внедрения предложений по повышению качества выпускаемой продукции, эффективности производства, сокращению технологических затрат и потерь. Управлять изменениями, контролировать результаты внедрения инноваций. 3. Участвовать в разработке и внедрении: - планов технического переоснащения предприятия; - мероприятий, направленных на улучшение качества продукции, совершенствование организации труда, сокращение расхода сырья и материалов, рост производительности труда. 4. Участвовать в разработке ассортиментной политики предприятия. Управлять ассортиментной матрицей для обеспечения роста прибыли предприятия. Обеспечивать разработку и внедрение в производство новых высокомаржинальных продуктов. 5. Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков хлебопекарного и кондитерского производства. 6. Руководить работами по проведению исследовательских и экспериментальных работ по освоению вновь разрабатываемых технологических процессов, новых продуктов. Организовывать проведение дегустаций новых продуктов. 7. Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства.
		Знания:
		1. Принципы стратегического планирования развития производства. 2. Перспективы технического развития отрасли и предприятия. 3. Технологии менеджмента и маркетинговых исследования рынка продукции и услуг в области хлебопекарного и кондитерского производства. 4. Современные подходы к организации производственного пространства, инновации и концепции, основанные на достижениях науки и техники в области автоматизации, энергоэффективности, экологичности, промышленной безопасности, цифровизации и логистики. 5. Влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции. 6. Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации действующих производств предприятий хлебопекарного и кондитерского производства. 7. Методики расчета экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, рационализаторских предложений и изобретений. 8. Глобальные тенденции развития рынка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Факторы, влияющие на рынок. Трансформация покупательских привычек. Национальные и мировые успешные продукты отрасли. «Модные» продукты и диеты.

	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Системное мышление Умение работать в команде Аккуратность Аналитическое мышление Наставничество (менторинг, коучинг) Тайм-менеджмент Инициативность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	7	Генеральный директор	
	4	Микробиолог, контроль качества	
15. Карточка профессии «Генеральный директор»:			
Код группы:	1210-0		
Код наименования занятия:	1210-0-002		
Наименование профессии:	Генеральный директор		
Уровень квалификации по ОРК:	7		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Общий стаж работы в сфере продаж — не менее 5 лет, из них — не менее 2 лет на руководящих позициях		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-028 - Директор предприятия		
Основная цель деятельности:	Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководить производственно-хозяйственной деятельностью 2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда 3. Принимать меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Руководить производственно-хозяйственной деятельностью			

	Навык 1: Осуществление эффективного руководства предприятием	Умения:
		1. Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора. 2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами. 3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 4. Принимать решения в пределах своей компетенции. 5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям. 6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений. 7. Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом. 8. Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 9. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.
		Знания:
		1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Организация, технология и методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений. 3. Производственные мощности предприятия, технология производства продукции организации. 4. Технология производства продукции организации. 5. Основы предпринимательства.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Осуществление эффективного контроля финансово-экономической деятельности предприятия	Умения:
		1. Утверждать штатное расписание предприятия. 2. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия. 3. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами. 4. Обеспечивать сохранность имущества. 5. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях. 6. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.
		Знания:
		1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий. 3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования. 4. Основы экономики. 5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Организовывать разработку		

и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда	Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии	Умения:
		1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации. 2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков. 3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.
		Знания:
		1. Современные методы хозяйствования и управления организацией. 2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру. 3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3: Принимать меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами	Навык 1: Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта	Умения:
		1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда. 2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды, 3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе. 4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины. 5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.
		Знания:
		1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка, 2. Требования пожарной безопасности. 3. Основы менеджмента и маркетинга. 4. Основы психологии и профессиональной этики. 5. Организация производства и труда. 6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Управление конфликтами и критический анализ ситуации	Умения:
		1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе. 2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания. 3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами. 4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания. 5. Вести переговоры. 6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов. 7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий. 8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.

		Знания:
		1. Правила и нормы межличностного и делового общения. 2. Методы ведения переговоров. 3. Особенности конфликтологии. 4. Принципы критического мышления. 5. Теория критического мышления. 6. Принципы развития критического мышления.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Адаптивность Ответственность Понимание бизнеса Самостоятельность и ответственность Стратегическое мышление Стрессоустойчивость Умение работать в команде Аналитическое мышление Выносливость и усердие Поиск и анализ информации Проектное мышление Творчество и креативность Контроль рабочих процессов	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Инженеры-технологи пищевого производства

Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

16. Наименование государственного органа:
Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан
Исполнитель:
Ерғабыл Бақтыбек, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz
17. Организации (предприятия) участвующие в разработке:
ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Казахстана»
Руководитель проекта:
Сабралиева Марина Дуйсенгалиевна
E-mail: sppk@sppk.kz
Номер телефона: +7 (701) 799 18 91
ТОО «Беккер&К»
Руководитель проекта:
Лысенко Валерия Юрьевна
Исполнители:
Калиева Н.М., +7 (777) 238 77 23,
18. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям: 5 , 04.12.2024 г.
19. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 15.10.2025 г.
20. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: 18.12.2024 г.
21. Номер версии и год выпуска: версия 3, 2025 г.
22. Дата ориентировочного пересмотра: 01.12.2028 г.