

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт «Производство колбасных изделий и мясных деликатесов» (далее - Профессиональный стандарт) разработан в соответствии со статьей 5 Закона Республики Казахстан «О профессиональных квалификациях», устанавливает требования к формированию образовательных программ, в том числе обучения персонала на предприятиях, признания профессиональной квалификации работников и выпускников организаций образования и решений широкого круга задач в области управления персоналом в организациях и на предприятиях.

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

1) 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;

2) компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию;

3) умения – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи;

4) отраслевая рамка квалификаций – структурированное описание квалификационных уровней, признаваемых в отрасли (далее – ОРК).

5) знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи;

6) квалификация – степень подготовки работника к качественному выполнению конкретных трудовых функций;

7) навыки – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком;

8) трудовая функция – набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач процесса труда;

9) профессия – основной род занятий трудовой деятельности человека, требующий определенных знаний, умений и практических навыков, приобретаемых в результате специальной подготовки и подтверждаемых соответствующими документами об образовании;

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) КС – квалификационный справочник;

2) ЕТКС – единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;

3) ТР ТС – Технический регламент Таможенного союза;

4) ТР РК – Технический регламент Республики Казахстан;

5) НАССР – Анализ рисков и критические контрольные точки;

6) СанПиН – Санитарно-эпидемиологические правила и нормы;

7) ТиПО – техническое и профессиональное образование;

8) НКЗ – Национальный классификатор занятий Республики Казахстан;

9) ОКЭД – общий классификатор видов экономической деятельности.

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Производство колбасных изделий и мясных деликатесов

5. Код профессионального стандарта: С10110098

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

С Обрабатывающая промышленность

10 Производство продуктов питания

10.1 Переработка и консервирование мяса и производство мясной продукции

10.11 Переработка и консервирование мяса

10.11.0 Переработка и консервирование мяса

7. Краткое описание профессионального стандарта: профессиональный стандарт устанавливает общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда для профессий в сфере переработки сельскохозяйственной продукции.

8. Перечень карточек профессий:

1) Составитель фарша, 4,5 разряды - 2 уровень ОРК

2) Формовщик колбасных изделий, 1,2,3 разряды - 2 уровень ОРК

3) Аппаратчик термической обработки мясoproдуктов, 3,4 разряды - 2 уровень ОРК

4) Фаршемесильщик - 3 уровень ОРК

5) Оператор производства колбасных изделий - 3 уровень ОРК

6) Аппаратчик термической обработки мясoproдуктов, 5,6 разряды - 3 уровень ОРК

- 7) Составитель фарша, 6 разряд - 3 уровень ОРК
 8) Формовщик колбасных изделий, 4,5 разряды - 3 уровень ОРК
 9) Мастер цеха (обрабатывающая промышленность) - 4 уровень ОРК
 10) Технолог по консервированию пищевых продуктов - 5 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии «Составитель фарша, 4,5 разряды»:			
Код группы:	7511-3		
Код наименования занятия:	7511-3-005		
Наименование профессии:	Составитель фарша, 4,5 разряды		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 16 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 49)» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 2 февраля 2021 года № 22149), параграфы 87,88. Наименование профессии – составитель фарша, 4,5 разряды		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Составление фаршей и смесей в соответствии с рецептурами и нормативными документами		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Для 4,5 разряда: Организация работы и рабочего места. 2. Обеспечение бесперебойной и безопасной работы эксплуатируемого оборудования. 3. Приготовление и составление фарша для разных сортов колбасных изделий в соответствии с производственным заданием. 4. Для 5 разряда: Соблюдение норм расхода сырья и компонентов.	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Для 4,5 разряда: Организация работы и рабочего места.	Навык 1: Получение производственного задания.	Умения:	
		для 4,5 разряда: 1. Оценивать объем работы и обеспечивать его выполнение. 2. Изучать технологические карты. 3. Производить несложный пересчет рецептов на производственное задание.	
		Знания:	
		для 4,5 разряда: 1. Методов коммуникации для эффективного информационного обмена между работниками. 2. Назначение и содержание технологических карт, инструкции. 3. Правил перевода в значениях массы, объема, пропорции. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.	

	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
	Навык 2: Подготовка рабочего места, инструментов, посуды и инвентаря	Умения:
		для 4,5 разряда: 1. Выявлять пригодность инструментов и инвентаря. 2. Использовать инструменты по назначению. 3. Оценивать производственные условия и выявлять возможные риски. 4. Обеспечить требования пищевой безопасности по контрольно-критическим точкам. 5. Содержать в чистоте рабочее место в процессе и по окончании работы.
		Знания:
		для 4,5 разряда: 1. Перечня необходимого оборудования, инвентаря, посуды для создания нормальных условий работы. 2. Правил организации рабочего места. 3. Правил оценки состояния мастерской, оборудования и техники.
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
	Навык 3: Подготовка сырья	Умения:
		для 4,5 разряда: 1. Различать и подбирать вид, категорию и сорт мяса. 2. Оценивать качество мяса в соответствии с органолептическими показателями. 3. Контролировать за равномерным распределением компонентов в фарше.
		Знания:
		для 4,5 разряда: 1. Видов, категории и сорта мяса. 2. Органолептической оценки их качества. 3. Качественных признаков сырья и соответствующих компонентов фарша. 4. Ассортимента колбасных и мясных изделий.
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
Трудовая функция 2: Обеспечение бесперебойной и безопасной работы эксплуатируемого оборудования.	Навык 1: Сборка оборудования изготовления вареных и полукопченых изделий на автоматах	Умения:
		для 4,5 разряда: 1. Проверять техническое состояние оборудования. 2. Безопасно подключать оборудование. 3. Определять исправность и состояние оборудования по звуку включения и работы двигателя.
		Знания:
		для 4,5 разряда: 1. Устройства и принципа работы оборудования. 2. Последовательности сборки оборудования. 3. Правил оценки состояния оборудования.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
	Навык 2: Проверка на холостой ход	Умения:
		для 4,5 разряда: 1. Опробовать технологическое оборудование. 2. Выполнять требования в соответствии с техническим паспортом оборудования. 3. Докладывать о состоянии оборудования механикам.

		Знания:
		для 4,5 разряда: 1. Правил техники безопасности. 2. Эффективных методов коммуникации. 3. Принципа действия обслуживаемого оборудования.
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
Трудовая функция 3: Приготовление и составление фарша для разных сортов колбасных изделий в соответствии с производственным заданием.	Навык 1: Составление фаршей и смесей для различных колбасных изделий	Умения:
		для 4,5 разряда: 1. Выполнять процесс подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере. 2. Загружать измельченное мясо, шпик, грудинку и другое сырье для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. 3. Выгружать готовый фарш из фаршемешалки или куттера и подавать на дальнейшую обработку. 4. Контролировать за равномерным распределением компонентов в фарше. 5. Обрабатывать мясопродукты на куттерах, в фаршемешалках и паштетопротирочных машинах. 6. Соблюдать режим обработки фарша в соответствии с требованиями технологической инструкции. 7. Составлять фарш для котлет, пирожков и пельменей, принимать и подавать к рабочему месту мясо, субпродукты, пряности и другие соответствующие компоненты. 8. Измельчать мясо, субпродукты, подготавливать хлеб и пряности. 9. Наблюдать за процессом перемешивания. 10. Передавать готовый фарш на последующую производственную стадию.
		Знания:
		для 4,5 разряда: 1. Допустимых норм специй и добавок. 2. Требований к качеству фарша. 3. Технологии изготовления фарша. 4. Санитарных норм и правил. 5. Показателей органолептической оценки мяса и мясного фарша. 6. Последовательности и норм загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер. 7. Режимов перемешивания фарша в зависимости от его назначения.
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
Трудовая функция 4: Для 5 разряда: Соблюдение норм расхода сырья и компонентов.	Навык 1: Соблюдение норм расхода сырья и компонентов в фарше	Умения:
		для 5 разряда: 1. Применять нормативные документы. 2. Соблюдать санитарные нормы и правила при составлении фарша. 3. Производить расчет сырья по рецептуре в соответствии с ассортиментом изготавливаемых консервов. 4. Наблюдать за работой обслуживаемых машин. 5. Соблюдать соответствующие режимы обработки.

		Знания:	
		для 5 разряда: 1. Государственных стандартов и технических условий на составленный фарш и паштетную массу. 2. Рецептур, режимов обработки сырья и компонентов фарша и паштетной массы. 3. Качественных признаков сырья и компонентов фарша и паштетной массы.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
Требования к личностным компетенциям:	Точность Умение работать в команде Аккуратность Собранность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Формовщик колбасных изделий	
	4	Мастер цеха	
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
	6	Главный технолог (обрабатывающая промышленность)*	
	7	Генеральный директор*	
10. Карточка профессии «Формовщик колбасных изделий, 1,2,3 разряды»:			
Код группы:	7511-9		
Код наименования занятия:	7511-9-066		
Наименование профессии:	Формовщик колбасных изделий, 1,2,3 разряды		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 16 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 49)» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 2 февраля 2021 года № 22149), параграф 101,102,103. Наименование профессии – формовщик колбасных изделий, 1,2,3 разряды		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум - шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Для 1 разряда: Размотка, перемотка шпагата в клубки, подготовка биров Для 2 разряда: Выполнение отдельных операций в процессе формования колбасных изделий методом шприцевания под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации Для 3 разряда: Формование колбасных изделий 2. Для 3 разряда: Перевязывание батонов или колец колбасных изделий для придания формы	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Для 1 разряда: Размотка, перемотка шпагата в			

клубки, подготовка биров Для 2 разряда: Выполнение отдельных операций в процессе формования колбасных изделий методом шприцевания под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации Для 3 разряда: Формование колбасных изделий	Навык 1: Для 1 разряда: Размотка, перемотка шпагата в клубки, подготовка биров Для 2 разряда: Подготовка оболочек Для 3 разряда: Подбор сырья, доставка его на обработку	Умения: для 1 разряда: 1. Разматывать, перематывать шпагат в клубки. 2. Подготавливать бирки. 3. Нарезать отрезки ниток шпагата для вязки колбасных изделий. для 2 разряда: 1. Разматывать рулоны и разрезать их на отрезки. 2. Надевать оболочки на цевку для наполнения фаршем. 3. Подпетливать копчености. для 3 разряда: 1. Доставлять сырья на обработку. 2. Готовить венгерское сало. 3. Очищать и обрезать пласты шпика, придавать форму, натирать шпик перцем, передавать на копчение. 4. Наполнять оболочки фаршем на шприцах методом шприцевания и на автоматах.
		Знания: для 1 разряда: 1. Сорта шпагата и ниток. 2. Размеры кусков шпагата, ниток. 3. Процесса подготовки ниток. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности. для 2 разряда: 1. Видов оболочек. 2. Размеров и порядка их применения для вырабатываемых колбасных изделий. 3. Порядка подпетливания копченостей. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности. для 3 разряда: 1. Порядка подбора сырья. 2. Порядка доставки сырья на обработку. 3. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 4. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
	Навык 2: Для 3 разряда: Формование колбасных изделий на шприцах, вакуум-шприцах и автоматах	Умения: для 3 разряда: 1. Подготавливать оболочку для колбас. 2. Наполнять оболочки фаршем на вакуум – шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки. 3. Устанавливать и сменять цевки. 4. Регулировать давление и разряжение на вакуум – шприцах по показаниям контрольно-измерительных приборов.

		Знания:	
		для 3 разряда: 1. Видов и размеров оболочек и порядка их применения для вырабатываемых колбасных изделий. 2. Технических условий на колбасные изделия. 3. Устройства и правил эксплуатации обслуживаемых автоматов, вакуум – шприцов, клипсаторов, дозаторов, перекрутчиков.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
Трудовая функция 2: Для 3 разряда: Перевязывание батонов или колец колбасных изделий для придания формы	Навык 1: Перевязывание батонов или колец колбасных изделий	Умения:	
		для 3 разряда: 1. Перевязывать батоны или кольца колбасных изделий. 2. Перекручивать оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и отдельных видов колбасных изделий. 3. Накалывать (штриковка) батонов с целью удаления воздуха. 4. Навешивать колбасных изделий и копчености на палки и подвешивать их на рамы или в автокоптилки. 5. Готовить венгерское сало.	
		Знания:	
	для 3 разряда: 1. Способов удаления воздуха с батонов. 2. Правил перевязки колбасных изделий. 3. Норм расхода оболочки и фарша.		
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
Требования к личностным компетенциям:	Точность Умение работать в команде Аккуратность Собранность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Оператор производства колбасных изделий	
	3	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	
	3	Составитель фарша	
	4	Мастер цеха	
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
	6	Главный технолог (обрабатывающая промышленность)*	
	7	Генеральный директор*	
11. Карточка профессии «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 3,4 разряды»:			
Код группы:	8161-9		
Код наименования занятия:	8161-9-009		
Наименование профессии:	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 3,4 разряды		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 16 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 49)» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 2 февраля 2021 года № 22149), параграфы 23,24. Наименование профессии - аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 3,4 разряды		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			

Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов	
Другие возможные наименования профессии:	8161-1-001 - Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	
Основная цель деятельности:	Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Для 3 разряда: Термическая обработка колбасных изделий и деликатесов. Для 4 разряда: Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас 2. Для 4 разряда: Контроль показаний контрольно-измерительных приборов в термокамерах и термоагрегатах.
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Для 3 разряда: Термическая обработка колбасных изделий и деликатесов. Для 4 разряда: Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас	Навык 1: Для 3 разряда: Термическая обработка колбасных изделий и деликатесов в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах. Для 4 разряда: Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас в соответствии с производственным заданием	Умения: для 3 разряда: 1. Настраивать оборудование, проверять на работоспособность и безопасность. 2. Проверять правильность подвешивания колбасных изделий на рамы для исправления обнаруженных дефектов. 3. Загружать и выгружать рамы с колбасными изделиями и деликатесами в термокамеры и термоагрегаты. 4. Регулировать процесс термической обработки в соответствии с технологическим процессом. для 4 разряда: 1. Осуществлять загрузку сырья в котел (варочный аппарат). 2. Регулировать температурный режим. 3. Снимать с поверхности бульона топленый жир. 4. Измельчать варенное сырье вручную или на волчке. 5. Варить колбасные изделия, мясные хлеба, паштеты, буженину, карбонаты и другие мясопродукты в ротационных, шкафных, электрических или газовых печах.
		Знания: для 3 разряда: 1. Устройства обслуживаемого оборудования. 2. Ведения процессов и режимов бланширования, варки, обжаривания, запекания, сушки и копчения колбасных изделий и деликатесов. 3. Ассортимента вырабатываемых мясопродуктов. 4. Правил загрузки и выгрузки колбасных изделий. 5. Признаков готовности продукта в процессе термообработки. 6. Технических условий на готовую продукцию. 7. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 8. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности. для 4 разряда: 1. Технических условий на готовую продукцию. 2. Качественных признаков, свойств и ассортимента обрабатываемого сырья. 3. Режимов варки, запекания и обработки мясопродуктов в зависимости от вида изделий. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.

	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
Трудовая функция 2: Для 4 разряда: Контроль показаний контрольно-измерительных приборов в термокамерах и термоагрегатах.	Навык 1: Для 4 разряда: Обеспечение бесперебойной работы термокамер и термоагрегатов.	Умения:
		для 4 разряда: 1. Обеспечивать выполнение технологических режимов по заданной программе с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов. 2. Поддерживать температурно-влажностный режим в соответствии с программой. 3. Предупреждать и устранять причины отклонения от нормального технологического режима. 4. Осуществлять техническое обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов и их периодической очистки.
		Знания:
		для 4 разряда: 1. Принципа действия обслуживаемого оборудования. 2. Режимов варки, обжарки, копчения колбасных изделий. 3. Устройства и принципа действия применяемых контрольно-измерительных приборов. 4. Способов выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов. 5. Параметров технологических процессов.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям:	Точность Аккуратность Внимательность Собранность Осторожность Бдительность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Составитель фарша
	3	Формовщик колбасных изделий
	4	Мастер цеха
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов
	6	Главный технолог (обрабатывающая промышленность)*

	7	Генеральный директор*	
12. Карточка профессии «Фаршемесильщик»:			
Код группы:	7511-9		
Код наименования занятия:	7511-9-065		
Наименование профессии:	Фаршемесильщик		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Производит перемешивание подготовленного фарша на куттере		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Прием, взвешивание и взвешивание фарша 2. Обработка фарша на куттере.	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Прием, взвешивание и взвешивание фарша	Навык 1: Прием и взвешивание фарша в соответствии с производственным заданием.	Умения:	
		1. Принимать подготовленный фарш. 2. Взвешивать в соответствии с техническими характеристиками куттера. 3. Различать виды фарша. 4. Осуществлять уход за весами и проверить правильность их показаний.	
		Знания:	
		1. Правил работы с весами. 2. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 3. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
	Навык 2: Перемешивание подготовленного фарша с дополнительными компонентами.	Умения:	
1. Применять соответствующую рецептуру в соответствии с нормативными документами. 2. Дозировать компоненты фарша по рецептуре и загружать в куттер. 3. Перемешивать фарш со специями, дополнительным сырьем и измельченным льдом.			

		Знания:
		1. Рецептуры колбасных изделий. 2. Технологии куттерирования фаршей для колбас. 3. Допустимых норм специй и добавок. 4. Требований к качеству фарша. 5. Технологий изготовления фарша. 6. Показателей органолептической оценки мяса и мясного фарша.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 2: Обработка фарша на куттере.	Навык 1: Получение гомогенной массы.	Умения:
		1. Выполнять процесс обработки фарша в куттере. 2. Не допускать перегрева фарша в процессе куттерирования. 3. Осуществлять контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции. 4. Соблюдать санитарные нормы при куттерировании.
		Знания:
		1. Рецептур приготовления фарша для различных видов колбасных изделий и других полуфабрикатов. 2. Качественных признаков сырья и соответствующих компонентов фарша. 3. Последовательности и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер. 4. Режимов перемешивания фарша в зависимости от его назначения. 5. Санитарных норм и правил при обработке мяса и мясных продуктов.
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
	Навык 2: Контроль процесса перемешивания фарша в куттере	Умения:
		1. Обеспечивать безопасное включение и выключение куттера. 2. Настраивать куттер в соответствии с нормами загрузки. 3. Наблюдать за процессом куттерирования. 4. Определять время окончания перемешивания по технологическим требованиям и консистенции. 5. Выгружать готовый фарш из куттера и подавать на формование.
		Знания:
		1. Устройства и принципа работы куттера. 2. Технологических режимов и параметров процесса куттерирования. 3. Параметров технологических процессов.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям:	Тщательность Точность Аккуратность Внимательность Собранность Осторожность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Составитель фарша
	3	Формовщик колбасных изделий
	4	Мастер цеха
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов

	6	Главный технолог (обрабатывающая промышленность)*	
	7	Генеральный директор*	
13. Карточка профессии «Оператор производства колбасных изделий»:			
Код группы:	8161-1		
Код наименования занятия:	8161-1-005		
Наименование профессии:	Оператор производства колбасных изделий		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:	8161-1-002 - Оператор автомата по производству вареных колбас		
Основная цель деятельности:	Выполнение технологических операции по производству колбасных изделий и деликатесов на поточно-механизированных линиях		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Наладка, регулирование работы и обеспечение бесперебойной и слаженной работы оборудования 2. Контроль соблюдения технологического режима по показаниям приборов	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Наладка, регулирование работы и обеспечение бесперебойной и слаженной работы оборудования	Навык 1: Ведение процесса производства колбасных изделий и мясных продуктов на поточно-механизированных линиях.	Умения:	
		1. Подготавливать и настраивать оборудование поточно-механизированной линии к работе. 2. Регулировать технологический процесс по показаниям контрольно-измерительных приборов. 3. Наблюдать за работой нагнетателя фарша, агрегата формования, автомата ориентации и раскладки фарша, технологического блока (камеры обжарки, варки, охлаждения), технологического конвейера, оборудования по автоматической упаковке фарша в сосиски, системы охлаждения, гидроприводных механизмов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики.	
		Знания:	
	1. Устройства и правил наладки работы машин и аппаратов поточно-механизированных линий. 2. Принципа действия системы контрольно-измерительных приборов и автоматики. 3. Видов и физико-химических свойств применяемого сырья и технологических режимов его обработки. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.		
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	

Трудовая функция 2: Контроль соблюдения технологического режима по показаниям приборов	Навык 1: Контроль и регулирование процесса изготовления вареных и полукопченых изделий на автоматах	Умения:	
		1. Регулировать параметры технологического режима в соответствии с показаниями приборов и выпускаемым ассортиментом колбасных изделий. 2. Регулировать работу отдельных машин и аппаратов линии. 3. Выполнять трудовые функции с соблюдением правил техники безопасности. 4. Соблюдать санитарно-гигиенические режимы работы на поточно-механизированных линиях.	
		Знания: 1. Видов и физико-химических свойств применяемого сырья и технологических режимов его обработки. 2. Технологических схем производства колбасных изделий и режимов обработки. 3. Организации рабочих мест на поточно-механизированных линиях. 4. Правил техники безопасности и производственной санитарии. 5. Требований к качеству выполняемых работ и организации труда на производстве. 6. Технических условий на готовую продукцию.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
Требования к личностным компетенциям:	Точность Аккуратность Внимательность Собранность Осторожность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Составитель фарша	
	3	Формовщик колбасных изделий	
	4	Мастер цеха	
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
	6	Главный технолог (обрабатывающая промышленность)*	
7	Генеральный директор*		
14. Карточка профессии «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 5,6 разряды»:			
Код группы:	8161-9		
Код наименования занятия:	8161-9-009		
Наименование профессии:	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 5,6 разряды		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 16 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 49)» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 2 февраля 2021 года № 22149), параграфы 25,26. Наименование профессии - аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 5,6 разряды		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		

Другие возможные наименования профессии:	8161-1-001 - Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	
Основная цель деятельности:	Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Для 5,6 разряда: Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас 2. Для 5,6 разряда: Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах 3. Для 5,6 разряда: Контроль показаний контрольно-измерительных приборов в термокамерах и термоагрегатах 4. Для 6 разряда: Контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Для 5,6 разряда: Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас	Навык 1: Для 5,6 разряда: 1. Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас в соответствии с производственным заданием.	Умения:
		для 5,6 разряда: 1. Осуществлять загрузку сырья в котел (варочный аппарат). 2. Регулировать температурный режим. 3. Снимать с поверхности бульона топленый жир. 4. Измельчать варенное сырье вручную или на волчке. 5. Варить колбасные изделия, мясные хлеба, паштеты, буженину, карбонаты и другие мясопродукты в ротационных, шкафных, электрических или газовых печах. 6. Разливать студень в формы.
		Знания:
	для 5,6 разряда: 1. Технических условий на готовую продукцию. 2. Качественных признаков, свойств и ассортимента обрабатываемого сырья. 3. Режимов варки, запекания и обработки мясопродуктов в зависимости от вида изделий. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 2: Для 5,6 разряда: Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах	Навык 1: Для 5,6 разряда: Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах в соответствии с производственным заданием	Умения:
		для 5,6 разряда: 1. Загружать сырьё и выгружать готовый продукт из камеры и направлять его на охлаждение. 2. Наблюдать за продолжительностью технологического процесса и определять готовности продукта органолептически и с помощью приборов. 3. Регулировать температурный режим.
		Знания:
	для 5,6 разряда: 1. Устройства обслуживаемого оборудования. 2. Порядка регулирования температурного режима. 3. Способов определения готовности мясопродуктов. 4. Технических условий на мясопродукты.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 3: Для 5,6 разряда: Контроль показаний контрольно-		

измерительных приборов в термокамерах и термоагрегатах	Навык 1: Для 5,6 разряда: Обеспечение бесперебойной работы термокамер и термоагрегатов	Умения: для 5,6 разряда: 1. Обеспечивать выполнение технологических режимов по заданной программе с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов. 2. Поддерживать температурно-влажностный режим в соответствии с программой. 3. Предупреждать и устранять причины отклонения от нормального технологического режима.
		Знания: для 5,6 разряда: 1. Принципов действия обслуживаемого оборудования. 2. Режимов варки, обжарки, копчения колбасных изделий. 3. Устройства и принципа действия применяемых контрольно-измерительных приборов. 4. Способов выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов. 5. Параметров технологических процессов. 6. Схем и порядка обслуживания паровых, водяных и воздушных коммуникаций.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 4: Для 6 разряда: Контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации	Навык 1: Для 6 разряда: Контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации	Умения: для 6 разряда: 1. Контролировать показатели качества колбасных изделий и ее соответствия нормативно-технической документации. 2. Соблюдать санитарно-гигиенического режима в термокамерах и термоагрегатах. 3. Обеспечивать бесперебойную работу оборудования, предупреждать и устранять причин отклонения от нормального технологического режима.
		Знания: для 6 разряда: 1. Конструкцию обслуживаемого оборудования и порядка его наладки. 2. Рецептуры колбасных изделий высшего сорта. 3. Физико-химических свойств используемого сырья. 4. Параметров технологических процессов.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям:	Точность Аккуратность Внимательность Собранность Осторожность Бдительность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Составитель фарша
	3	Формовщик колбасных изделий
	4	Мастер цеха
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов
	6	Главный технолог (обрабатывающая промышленность)*
	7	Генеральный директор*
15. Карточка профессии «Составитель фарша, 6 разряд»:		
Код группы:	7511-3	
Код наименования занятия:	7511-3-005	
Наименование профессии:	Составитель фарша, 6 разряд	

Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 16 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 49)» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 2 февраля 2021 года № 22149), параграф 89. Наименование профессии – составитель фарша, 6 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Составление фаршей и смесей в соответствии с рецептурами и нормативными документами		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организация рабочего места и трудового процесса 2. Обеспечение бесперебойной и безопасной работы эксплуатируемого оборудования 3. Приготовление и составление фарша для разных сортов колбасных изделий в соответствии с производственным заданием. 4. Соблюдение норм расхода сырья и компонентов. 5. Контроль за соблюдением технологических режимов обработки фарша.	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Организация рабочего места и трудового процесса	Навык 1: Получение производственного задания	Умения:	
		1. Оценивать объем работы и обеспечивать его выполнение. 2. Читать технологические карты. 3. Производить несложный пересчет рецептов на производственное задание.	
		Знания:	
		1. Методов коммуникации для эффективного информационного обмена между работниками. 2. Назначения и содержания технологических карт, инструкции. 3. Правил перевода в значениях массы, объема, пропорции. 4. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 5. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
	Навык 2: Подготовка рабочего места, инструментов, посуды и инвентаря	Умения:	
1. Выявлять пригодность инструментов и инвентаря. 2. Использовать инструменты по назначению. 3. Оценивать производственные условия и выявлять возможные риски. 4. Обеспечивать требования пищевой безопасности по контрольно-критическим точкам. 5. Содержать в чистоте рабочее место в процессе и по окончании работы.			

		Знания:
		1. Перечня необходимого оборудования, инвентаря, посуды для создания нормальных условий работы. 2. Правил организация рабочего места. 3. Правил оценки состояния мастерской, оборудования и техники. 4. Требований системы HACCP.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
	Навык 3: Подготовка сырья	Умения: 1. Различать и подбирать вид, категорию и сорт мяса. 2. Оценивать качество мяса в соответствии с органолептическими показателями. 3. Контролировать за равномерным распределением компонентов в фарше. Знания: 1. Вида, категории и сорта мяса. 2. Органолептической оценки их качества. 3. Качественных признаков сырья и соответствующих компонентов фарша. 4. Ассортимента колбасных и мясных изделий.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 2: Обеспечение бесперебойной и безопасной работы эксплуатируемого оборудования	Навык 1: Сборка оборудования изготовления вареных и полукопченых изделий на автоматах	Умения:
		1. Проверять техническое состояние оборудования. 2. Безопасно подключать технологическое оборудование. 3. Определять исправность и состояния оборудования по звуку включения и работы двигателя.
		Знания:
		1. Устройства и принципа работы оборудования. 2. Последовательности сборки оборудования. 3. Правил оценки состояния оборудования.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
	Навык 2: Проверка на холостой ход	Умения:
		1. Проводить опробование технологического оборудования. 2. Выполнять требования в соответствии с техническим паспортом оборудования. 3. Докладывать о состоянии оборудования механикам.
		Знания:
		1. Правил техники безопасности. 2. Эффективных методов коммуникации. 3. Принципа действия обслуживаемого оборудования.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 3: Приготовление и составление фарша для разных сортов колбасных изделий в соответствии с производственным заданием.		

	Навык 1: Составление фаршей и смесей для различных колбасных изделий	Умения: 1. Выполнять процесс подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере. 2. Загружать измельченное мясо, шпик, грудинку и другое сырье для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. 3. Выгружать готовый фарш из фаршемешалки или куттера и подавать для дальнейшей обработки. 4. Контролировать за равномерным распределением компонентов в фарше. 5. Обрабатывать мясопродукты на куттерах, в фаршемешалках и паштетопротирочных машинах. 6. Соблюдать режим обработки фарша в соответствии с требованиями технологической инструкции. 7. Составлять фарш для котлет, пирожков ипельменей, принимать и подавать к рабочему месту мясо, субпродукты, пряности и другие соответствующие компоненты. 8. Измельчать мясо, субпродукты, подготавливать хлеб и пряности. 9. Наблюдать за процессом перемешивания. 10. Передавать готовый фарш на последующую производственную стадию. 11. Контролировать за соблюдением технологических режимов обработки фарша (степенью измельчения сырья, куттерования и перемешивания) на волчках, куттерах и в мешалках поточно-механизированных линий.
		Знания: 1. Допустимых норм специй и добавок. 2.Требований к качеству фарша. 3.Технологии изготовления фарша. 4. Санитарных норм и правил. 5.Показателей органолептической оценки мяса и мясного фарша. 6. Последовательности и норм загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер. 7. Режимов перемешивания фарша в зависимости от его назначения. 8. Физико-химических свойств и качественных признаков мяса, шпика и применяемых компонентов (по видам, свойствам, сортам, степени измельчения и тому подобное).
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 4: Соблюдение норм расхода сырья и компонентов.	Навык 1: Соблюдение норм расхода сырья и компонентов в фарше	Умения: 1. Применять нормативные документы. 2. Соблюдать санитарные нормы и правила при составлении фарша. 3. Рассчитывать необходимое количество различного вида сырья, основных и вспомогательных компонентов для составления фарша. 4. Производить расчет сырья по рецептуре в соответствии с ассортиментом изготавливаемых консервов. 5. Наблюдать за работой обслуживаемых машин. 6. Соблюдать соответствующие режимы обработки.

		Знания:	
		1. Государственных стандартов и технических условий на составленный фарш и паштетную массу. 2. Рецептур, режимов обработки сырья и компонентов фарша и паштетной массы. 3. Качественных признаков сырья и компонентов фарша и паштетной массы. 4. Ассортимента, рецептур изделий из фарша.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
Трудовая функция 5: Контроль за соблюдением технологических режимов обработки фарша.	Навык 1: Контроль за соблюдением технологических режимов обработки фарша (степенью измельчения сырья, куттерования и перемешивания) на волчках, куттерах и в мешалках поточно-механизированных линий.	Умения:	
		1. Нарезать мясо в соответствии с нормами загрузки. 2. Наблюдать за процессом измельчения. 3. Принимать решения и меры, в случае нарушения процесса. 4. Соблюдать требования пищевой безопасности.	
		Знания:	
		1. Технические условий на изделия из фарша. 2. Рецептуру изделий из фарша. 3. Физико-химических свойств и качественных признаков мяса, шпика и применяемых компонентов (по видам, свойствам, сортам, степени измельчения и тому подобное). 4. Методов рационального использования сырья на вырабатываемые виды изделий из фарша.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
Требования к личностным компетенциям:	Точность Умение работать в команде Аккуратность Собранность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Формовщик колбасных изделий	
	4	Мастер цеха	
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
	6	Главный технолог (обрабатывающая промышленность)*	
	7	Генеральный директор*	
16. Карточка профессии «Формовщик колбасных изделий, 4,5 разряды»:			
Код группы:	7511-9		
Код наименования занятия:	7511-9-066		
Наименование профессии:	Формовщик колбасных изделий, 4,5 разряды		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 16 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 49)» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 2 февраля 2021 года № 22149), параграфы 104,105. Наименование профессии – формовщик колбасных изделий, 4,5 разряды.		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТипО (рабочие профессии)	Специальность: Производство мяса и мясных продуктов	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			

Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов	
Другие возможные наименования профессии:		
Основная цель деятельности:	Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум – шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Для 4,5 разряда: Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум - шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки и фарша. 2. Изготовление рулетов, балыков и шеек 3. Для 5 разряда: Полное изготовление фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и других)
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Для 4,5 разряда: Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум - шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки и фарша.	Навык 1: Формование колбасных изделий на шприцах, вакуум-шприцах и автоматах	Умения:
		для 4,5 разряда: 1. Подготавливать оболочку для колбас. 2. Наполнять оболочки фаршем на вакуум – шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки. 3. Устанавливать и сменять цевки. 4. Регулировать давление и разрежение на вакуум – шприцах по показаниям контрольно-измерительных приборов. 5. Перевязывать батоны или кольца колбасных изделий для придания формы. 6. Производить клипсацию сформованных колбасных изделий. 7. Перекручивать оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и отдельных видов колбасных изделий. 8. Навешивать колбасные изделия на рамы или в автокоптилки.
		Знания:
	для 4,5 разряда: 1. Видов и размеров оболочек и порядка их применения для вырабатываемых колбасных изделий. 2. Технических условий на колбасные изделия. 3. Устройства и правил эксплуатации обслуживаемых автоматов, вакуум – шприцов, клипсаторов, дозаторов, перекрутчиков. 4. Технологии изготовления колбасных изделий. 5. Санитарных норм и правил при формовании колбасных изделий. 6. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 7. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 2: Изготовление рулетов, балыков и шеек		

	Навык 1: Подготовка мяса для рулетов, балыков и шеек	Умения: для 4,5 разряда: 1. Выбирать мясо для производства рулетов, балыков и шеек. 2. Обрабатывать мясо на установке массирования мяса и посолочном автомате (инъектор). 3. Производить процесс ферментации мясных полуфабрикатов. 4. Различать виды копченостей и деликатесов. 5. Навешивать копчености на рамы или в автокоптилки, передавать их на копчение.
		Знания: для 4,5 разряда: 1. Видов и ассортимента копченостей и деликатесов. 2. Технологии изготовления копченостей и деликатесов. 3. Правил подпетливания копченостей. 4. Принципа работы и устройства вакуумного массажера мяса, ферментационных шкафов и посолочных автоматов.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 3: Для 5 разряда: Полное изготовление фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и других)	Навык 1: Подготовка мяса для изготовления фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и других).	Умения: для 5 разряда: 1. Подобрать сырье для производства фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и других). 2. Обрезать бахрому, обрабатывать пряностями, удалять кости и хрящи. 3. Нарезать на пласты шпика и измельчать его по размерам в зависимости от сорта изделий, готовить языки, свинину, телятину, говядину, яйца, масло и другие ингредиенты. 4. Обрабатывать мясо на установке массирования мяса и посолочном автомате (инъектор). 5. Производить процесс ферментации мясных деликатесов. 6. Навешивать копчености на рамы или в автокоптилки, передавать их на копчение.
		Знания: Знания для 5 разряда: 1. Порядка подбора полуфабрикатов для фарширования (формования) слоеных и других колбас, копченостей и штучных изделий. 2. Качественных признаков сырья. 3. Видов используемого сырья.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
	Навык 2: Обеспечение качества сформованной продукции	Умения: для 5 разряда: 1. Производить осмотр сырья для мясных деликатесов. 2. Производить осмотр батонов колбасных изделий на наличие воздуха под оболочкой. 3. Проверять плотность заполнения оболочки.

		Знания:	
		для 5 разряда: 1. Требований к качеству и органолептических показателей качеств сырья и готовой продукции. 2. Требований, предъявляемых к качеству и плотности наполнения оболочки фаршем в зависимости от размера оболочки и сорта колбасных изделий. 3. Санитарных норм и правил при формовании колбасных изделий. 4. Норм выхода мясных деликатесов.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
Требования к личностным компетенциям:	Точность Умение работать в команде Аккуратность Собранность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Мастер цеха	
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
	6	Главный технолог (обрабатывающая промышленность)*	
	7	Генеральный директор*	
17. Карточка профессии «Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)»:			
Код группы:	1321-0		
Код наименования занятия:	1321-0-024		
Наименование профессии:	Мастер цеха (обрабатывающая промышленность)		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:	1321-0-019 - Мастер контрольный (участка, цеха) (обрабатывающая промышленность) 1321-0-022 - Мастер смены (обрабатывающая промышленность) 1321-0-023 - Мастер участка (обрабатывающая промышленность)		
Основная цель деятельности:	Координировать работу производственного цеха, в соответствии с действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами, регулирующими производственно-хозяйственную деятельность организации		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Контроль соблюдения технологического процесса производства, обеспечение эффективности и безопасности работы производственного участка или цеха 2. Участие и содействие в разработке новых видов продукции и совершенствование технологии производства 3. Обеспечение выполнения производственного задания 4. Обеспечение соблюдения трудовой дисциплины работниками	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Наставничество и обучение	
Трудовая функция 1:			

Контроль соблюдения технологического процесса производства, обеспечение эффективности и безопасности работы производственного участка или цеха	Навык 1: Контроль бесперебойной работы технологических процессов	Умения: 1. Координировать работу цеха по производству колбасных изделий на этапах подготовки и составления смесей специй, составления и замесов фарша, подготовки колбасной оболочки, формовки колбасных изделий, взвешивания продукции и своевременной передачи ее на термообработку, производства разных видов деликатесов, в том числе в виде стейков, колбас гриль и т.д. 2. Определять качество и выход готовой продукции органолептическими методами. 3. Обеспечивать и контролировать достаточность сырья и материалов и своевременный их заказ. 4. Контролировать санитарное состояние в производственных цехах, в помещениях хранения и реализации продукции. 5. Контролировать выпуск продукции в соответствии с утвержденными нормами расхода сырья на производстве. 6. Составлять отчеты в рамках выполнения работ производственного цеха или участка. 7. Своевременно подготавливать производственные помещения к выпуску продукции. 8. Проводить мероприятия по недопущению нанесения ущерба предприятию работниками. 9. Следовать за правильной эксплуатацией оборудования всего колбасного производства, производства деликатесов в том числе стейков, колбас гриль (включает эксплуатацию стандартного и современного оборудования). Знания: 1. Технологических процессов и режимов производства колбасных изделий и мясных деликатесов, материалов и готовой продукции. 2. Требований, предъявляемых к сырью, материалам, готовой продукции. 3. Составлений заказа на сырье и материалы и отчетной документации по выполненным работам. 4. Видов технологического оборудования производства колбас, их структуры и назначения, правил безопасной эксплуатации. 5. Правил эксплуатации вакуумного массажера, ферментационных шкафов и камер, шокофростеров. 6. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 7. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
	Навык 2: Обеспечение безопасности в работе производственного участка или цеха	Умения: 1. Проводить инструктаж по технике безопасности и выполнению работ с работниками производственного участка или цеха. 2. Контролировать соблюдение трудовой дисциплины и безопасности работ в цехе и при эксплуатации технологического оборудования. 3. Оценивать производственные условия и выявлять возможные риски. 4. Проводить инструктаж по технике безопасности и выполнению работ с работниками производственного участка или цеха. 5. Оценивать производственные условия и выявлять возможные риски

		Знания:
		1. Правил охраны труда и техники безопасности на рабочем месте. 2. Правил безопасной эксплуатации технологического оборудования. 3. Основ менеджмента. 4. Приемов эффективной коммуникации.
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
Трудовая функция 2: Участие и содействие в разработке новых видов продукции и совершенствование технологии производства	Навык 1: Организация и проведение отработок новых рецептов	Умения:
		1. Организовывать работу в соответствии с рецептурой. 2. Дозировать сырье строго по рецептуре, технологическим картам и калькуляций. 3. Составлять сочетаемые композиционные рецептуры из различных вкусов. 4. Оценивать качество продукции по новой рецептуре. 5. Участвовать в проведении инвентаризаций сырья, материалов и полуфабрикатов незавершенного производства. 6. Проводить работу по выявлению резервов экономии всех ресурсов и мероприятия по сокращению потерь сырья, материалов, воды и электроэнергии при производстве продукции.
		Знания:
		1. Методических и нормативно-технических материалов по производству продукции. 2. Технологии производства колбасных изделий, технологических процессов и режимы производства. 3. Видов сырья, придающих оригинальный вкус. 4. Температурных и влажностных режимов подготовки сырья и приготовления. 5. Характеристик и требований, предъявляемых к продукции. 6. Расчета производственных рецептов.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 3: Обеспечение выполнения производственного задания		

	Навык 1: Контроль соблюдения планового выхода и качества готовой продукции	Умения: 1. Создавать условия для выполнения заданий по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях обслуживаемого участка. 2. Контролировать получение со склада сырья и выдачу колбасной оболочки работникам согласно производственного задания. 3. Осуществлять контроль правильности и своевременности подготовки (сортировки, замачивания и др.) колбасной оболочки. 4. Контролировать маркировку и заполнение всех реквизитов выпускаемой партий продукции. 5. Анализировать состав и количество продукции, полученной для переработки на фарш. 6. Контролировать своевременность проведения душирования готовой продукции. 7. Проводить замеры температур деликатесного сырья, рассола для инъектирования. 8. Вносить изменения в паспорт замеса фарша. 9. Оформлять документы на движение сырья и вспомогательных материалов, вести их ежедневный учет. 10. Контролировать движение и учет оборотной тары. 11. Проверять качество выпускаемой продукции или выполняемых работ. 12. Принимать меры по предупреждению брака и повышению качества продукции. 13. Принимать участие в приеме выполненных работ. 14. Обеспечивать выполнение задания по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатов анализов и методом органолептической оценки. 15. Находить оперативное решение при получении некачественного сырья. 16. Разрабатывать меры для предотвращения невыполнения плана работ и обеспечивать их выполнения.
		Знания: 1. Технологии производства колбасных изделий и мясных деликатесов. 2. Расчета необходимого количества сырья и выхода готовой продукции. 3. Приема и сдачи сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 4. Видов брака в полуфабрикатах и готовой продукции и пути их устранения.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 4: Обеспечение соблюдения трудовой дисциплины работниками	Навык 1: Расстановка и распределение рабочих по трудовым (технологическим) операциям	Умения: 1. Разрабатывать план-график работы бригады (смены). 2. Осуществлять формирование количественного и профессионально-квалификационного состава бригад. 3. Распределять производственные задания между работниками бригады (смены) и ставить задачи подчиненным. 4. Обучать работников бригады (смены) их функциональным обязанностям на рабочих местах. 5. Составлять отчеты (табеля, анализы) за период работы бригады. 6. Осуществлять производственный инструктаж рабочих по охране труда и технике безопасности

		Знания:	
		1. Квалификационных требований работников и их функциональные обязанности. 2. Технологических процессов и режимов. 3. Правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности.	
	Возможность признания навыка:	рекомендуется	
	Навык 2: Создание благоприятного психологического микроклимата на производстве и способствование налаживанию отношений между работниками.	Умения:	
		1. Решать трудовые споры в рамках производственного участка или цеха. 2. Обеспечивать соблюдение трудовой дисциплины. 3. Предупреждать нарушения работниками трудовой дисциплины, в том числе хищения и растрат.	
Знания:			
	1. Основ менеджмента. 2. Способов стимулирования и мотивации в работе.		
Возможность признания навыка:	Рекомендуется		
Дополнительная трудовая функция 1: Наставничество и обучение	Навык 1: Наставничество и обучение	Умения:	
		1. Содействовать в выработке профессиональных навыков у работника/обучающегося. 2. Оказывать моральную и психологическую поддержку, содействовать адаптации. 3. Развивать у работника/обучающегося интерес к профессии.	
		Знания:	
		1. Основ менеджмента. 2. Основных правил работы с людьми и коммуникации с ними. 3. Принципов эффективного лидерства и мотивации.	
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется	
Требования к личностным компетенциям:	Коммуникабельность Управлять конфликтами Внимательность Пунктуальность Ответственность Дисциплинированность Исполнительность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	5	Технолог по консервированию пищевых продуктов	
	6	Главный технолог*	
	7	Генеральный директор *	
18. Карточка профессии «Технолог по консервированию пищевых продуктов»:			
Код группы:	3129-9		
Код наименования занятия:	3129-9-007		
Наименование профессии:	Технолог по консервированию пищевых продуктов		
Уровень квалификации по ОРК:	5		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	-	-	-

	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	Курсы по переподготовки и повышению квалификации специалистов		
Другие возможные наименования профессии:	3129-9-006 - Технолог пищевой промышленности		
Основная цель деятельности:	Разработка и внедрение новых технологических процессов и контроль качества выпускаемой продукции.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Разработка и внедрение прогрессивных технологических процессов, оборудования и технологической оснастки. 2. Разработка методов технического контроля и испытания продукции. 3. Контроль технологического процесса и готовой продукции на производстве.	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Наставничество и обучение	
Трудовая функция 1: Разработка и внедрение прогрессивных технологических процессов, оборудования и технологической оснастки.	Навык 1: Разработка технологических процессов и режимов производства	Умения:	
		1. Разрабатывать технически обоснованные нормы времени и графики работы. 2. Рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), экономическую эффективность проектируемых технологических процессов. 3. Разрабатывать технологические нормативы, инструкции, технологические карты. 4. Вносить изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства. 5. Применять и исполнять требования технических регламентов (ТР РК, ТР ТС). 6. Разрабатывать технологический план производства для каждой технологической линии, устанавливать показатели технологического процесса для каждого вида колбасных изделий, в том числе при производстве деликатесов, стейков, колбас гриль и т.д. 7. Разрабатывать производственные рецептуры по стадиям приготовления фарша и технологические инструкции для каждого наименования выпускаемой продукции с учетом процессов заморозки, регенерации. 8. Разрабатывать нормы выхода колбасных изделий, деликатесов, стейков, колбас гриль и т.д. 9. Проводить замеры и устанавливать нормы потерь сырья при подготовке его к производству 10. Разрабатывать информацию для потребителей с указанием состава продукции, пищевой и энергетической ценности, условий хранения и сроков годности, наличия аллергенов и др. в соответствии с требованиями технических регламентов (ТР РК, ТР ТС).	

		Знания: 1. Приказов, методических и нормативных материалов по технологической подготовке производства. 2. Видов и физико-химических свойств применяемого сырья, и технологических режимов его обработки. 3. Системы и методов проектирования технологических процессов и режимов производства. 4. Устройств технологического оборудования (в том числе и современного) и принципов его действия. 5. Результатов достижений отечественных и зарубежных технологий. 6. Типовых технологических процессов и режимов производства. 7. Основ систем автоматизированного проектирования, порядка и методов проведения патентных исследований. 8. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки». 9. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». 10. Порядка внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда. 11. Порядка производственной санитарии и противопожарной безопасности.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 2: Разработка методов технического контроля и испытания продукции.	Навык 1: Проведение экспериментальных работ и исследований на производстве	Умения:
		1. Составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест. 2. Рассчитывать производственные мощности и загруженность оборудования. 3. Изучать и принимать передовой опыт в области технологии производства пищевых продуктов. 4. Разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расходов материала, снижение трудоемкости, повышение производительности труда.
		Знания:
		1. Технологии производства продукции предприятия, перспектив технического развития предприятия. 2. Основ экономики. 3. Основ трудового законодательства, правил и норм охраны труда. 4. Методов контроля сбыта по ассортименту, количеству и качеству. 5. Особенности организационно-технологической структуры предприятия. 6. Организации технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Трудовая функция 3: Контроль технологического процесса и готовой продукции на производстве.		

	Навык 1: Ведение контроля технологического процесса и производства готовой продукции.	Умения: 1. Осуществлять контроль соблюдения технологических инструкций, технологических условий. 2. Контролировать ход технологических процессов на всех стадиях изготовления продукции. 3. Контролировать соблюдения рецептур при выработке продукции, норм расхода сырья, вспомогательных материалов, выхода готовой продукции. 4. Выявлять нарушения технологических параметров, рецептур, выходов продукции, расхода сырья и принимать меры по устранению нарушений. 5. Осуществлять контроль соблюдения сроков годности продукции. 6. Контролировать условия хранения продукции. 7. Принимать участие в проведении входного контроля сырья. 8. Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов. 9. Принимать участие в разработке мероприятий по предупреждению брака и его устранению. 10. Контролировать экологическую, биологическую и пищевую безопасности технологии производства.
		Знания: 1. Технических требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции. 2. Стандартов, технических условий, технических регламентов. 3. Требований СанПиН, маркировки и хранения продукции. 4. Норматива расхода сырья. 5. Видов брака и способы его предупреждения. 6. Основ технологического оборудования и принципа его работы. 7. Основ пищевой безопасности, требований системы НАССР.
	Возможность признания навыка:	Рекомендуется
Дополнительная трудовая функция 1: Наставничество и обучение	Навык 1: Наставничество и обучение	Умения: 1. Содействовать в выработке профессиональных навыков у работника/обучающегося. 2. Оказывать моральную и психологическую поддержку, содействовать адаптации. 3. Развивать у работника/обучающегося интерес к профессии.
		Знания: 1. Основ менеджмента. 2. Основных правил работы с людьми и коммуникации с ними. 3. Принципов эффективного лидерства и мотивации.
	Возможность признания навыка:	рекомендуется
Требования к личностным компетенциям:	Нацеленность на результат Стрессоустойчивость Способность к творческому и профессиональному саморазвитию	
Список технических регламентов и национальных стандартов:	Стандарты, методики и иные нормативно-технические обеспечения в сфере переработки мяса	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Главный технолог*
	7	Генеральный директор *

Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

19. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Жұмат Асылзат, +7 (776) 233 13 33, a.zhumat@minagri.gov.kz

20. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

МСХ РК

Руководитель проекта:

Аймаханова Н.

E-mail: aimakhanova.n@minagri.gov.kz

Номер телефона: +7 (717) 255 58 22

Исполнители:

Жұмат А., +7 (717) 255 58 69, a.zhumat@minagri.gov.kz

ОЮЛ "Ассоциация мясоперерабатывающих предприятий Казахстана"

21. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям: № 5 , 04.12.2024 г.

22. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 30.12.2024 г.

23. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: 18.11.2024 г.

24. Номер версии и год выпуска: версия 1, 2024 г.

25. Дата ориентировочного пересмотра: 28.11.2027 г.