

## Профессиональный стандарт: «Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка»

## Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт «Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка» разработан в соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" и применяется в области организации труда и профессиональной деятельности работников, занимающихся производством кондитерских изделий, в том числе шоколадных, карамельных, вафельных и других сахаристых продуктов, а также какао-порошка. Этот стандарт регламентирует требования к квалификации работников, описывает их обязанности, права, а также устанавливает необходимые знания, навыки и умения для эффективного и безопасного выполнения профессиональных функций в данной области. Он применяется на всех этапах производства — от закупки сырья до выпуска готовой продукции, а также включает в себя процессы контроля качества, упаковки и хранения продукции.

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

- 1) Сироп – концентрированный раствор сахарозы или различных сахаров с добавлением другого кондитерского сырья, содержащий не менее 50% сухих веществ.
- 2) Карамельная масса – кондитерская масса, полученная увариванием карамельного сиропа с добавлением пищевых добавок, влажностью не более 4%.
- 3) Начинка – кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия.
- 4) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи
- 5) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком
- 6) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи
- 7) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию
- 8) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения
- 9) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии
- 10) 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
- 11) Кондитерское производство – промышленное изготовление кондитерских изделий;
- 12) Сахаристое кондитерское изделие – кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20%;
- 13) Какао-порошок – кондитерское изделие из тонкоизмельченного, частично обезжиренного тертого какао, которое содержит от 12% до 20% масла какао и не более 7,5% влаги;
- 14) Тертое какао (какао тертое) – продукт измельчения механически разрушенных, обжаренных и освобожденных от оболочки какао-бобов;
- 15) Масло какао – смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих веществ, извлекаемая из какао-бобов или составных частей какао-бобов с содержанием свободных жирных кислот;
- 16) Шоколад – кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 35% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов;
- 17) Конфета – формованное сахаристое кондитерское изделие, небольшого размера, из одной или нескольких конфетных масс, определяющих основной идентификационный признак конфеты.
- 18) Карамель – формованное сахаристое кондитерское изделие из карамельной массы на основе уваренной смеси сахара и патоки с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей влаги не более 4%, подразделяют на леденцовую или с начинками.

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 профессиональное образование
- 6) ISO – ISO — International Organization for Standardization (Международная организация по стандартизации)
- 7) HACCP – HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ рисков и критические

контрольные точки)

## Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка
5. Код профессионального стандарта: С10899131
6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:  
С Обрабатывающая промышленность  
10 Производство продуктов питания  
10.8 Производство прочих продуктов питания  
10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки  
10.89.9 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки
7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям занятых производством какао, шоколада и сахаристых кондитерских изделий.
8. Перечень карточек профессий:  
1) Укладчик-упаковщик - 2 уровень ОРК  
2) Изготовитель кондитерских изделий - 3 уровень ОРК  
3) Оператор линии приготовления шоколадной массы - 3 уровень ОРК  
4) Изготовитель конфет - 3 уровень ОРК  
5) Лаборант (средней квалификации) - 3 уровень ОРК  
6) Заведующий лабораторией - 6 уровень ОРК  
7) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК  
8) Генеральный директор - 7 уровень ОРК

## Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии «Укладчик-упаковщик»:			
Код группы:	9321-0		
Код наименования занятия:	9321-0-003		
Наименование профессии:	Укладчик-упаковщик		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	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		
	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		
	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		
	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		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		

Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	9321-0-004 - Упаковщик (вручную) 9321-0-005 - Упаковщик-фасовщик	
Основная цель деятельности:	Завертка, расфасовка и упаковка сахаристых кондитерских 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:
		<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать рабочее место и инвентарь.</li> <li>2. Проверять чистоту упаковочных поверхностей.</li> <li>3. Использовать простые инструменты.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность весов и фасовочных машин.</li> <li>2. Настраивать оборудование под вид изделия.</li> <li>3. Подготавливать упаковочные материалы.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать техническое состояние упаковочной линии.</li> <li>2. Выполнять профилактическую чистку и смазку оборудования.</li> <li>3. Сообщать мастеру о неисправностях.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать работу по подготовке нескольких рабочих мест.</li> <li>2. Инструктировать работников младших разрядов.</li> <li>3. Оценивать качество подготовки оборудования.</li> </ol>
		Знания:
		<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии на рабочем месте.</li> <li>2. Назначение простого инвентаря.</li> <li>3. Правила личной гигиены.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды упаковочного оборудования.</li> <li>2. Назначение упаковочных материалов.</li> <li>3. Основы техники безопасности.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы работы фасовочных и упаковочных машин.</li> <li>2. Нормативы подготовки оборудования.</li> <li>3. Схемы технологических линий.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические процессы фасовки и упаковки.</li> <li>2. Методы диагностики неисправностей оборудования.</li> <li>3. Стандарты производственной санитарии и безопасности.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется

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

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

Навык 2: Упаковка и маркировка продукции	Умения:	
	<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заворачивать изделия в бумагу или пакет.</li> <li>2. Заклеивать или зашнуровывать упаковку.</li> <li>3. Складывать готовые изделия в коробки.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на простых упаковочных автоматах.</li> <li>2. Маркировать продукцию наклейками.</li> <li>3. Проверять герметичность упаковки.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на автоматических упаковочных линиях.</li> <li>2. Контролировать качество упаковки.</li> <li>3. Устранять мелкие неполадки в работе оборудования.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс упаковки и маркировки.</li> <li>2. Проводить обучение персонала.</li> <li>3. Контролировать соответствие упаковки требованиям рынка.</li> </ol>	
	Знания:	
	<p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды простой упаковки.</li> <li>2. Маркировку по дате и ассортименту.</li> <li>3. Правила складирования готовой продукции.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды маркировочных средств.</li> <li>2. Правила нанесения даты и состава.</li> <li>3. Основы санитарии при упаковке.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Схемы упаковочных линий.</li> <li>2. Методы контроля маркировки.</li> <li>3. Нормативы по качеству и безопасности.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы маркировки (штрих-код, QR).</li> <li>2. Экологические требования к упаковке.</li> <li>3. Международные стандарты.</li> </ol>	
Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Выносливость и усердие	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Операторы по изготовлению шоколада, конфет, печенья и кондитерских продуктов
10. Карточка профессии «Изготовитель кондитерских изделий»:		
Код группы:	7512-3	
Код наименования занятия:	7512-3-013	
Наименование профессии:	Изготовитель кондитерских изделий	
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 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 (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	1 разряд: Опыт работы не требуется. Обучение проводится непосредственно на рабочем месте под руководством мастера или более квалифицированного работника. Работник должен владеть основными санитарными правилами и соблюдать требования охраны труда и внутреннего распорядка. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы в должности кондитера 1 разряда либо прохождение производственного обучения в учебно-производственных мастерских или на предприятии пищевой промышленности. Работник должен уметь выполнять простейшие операции по приготовлению и формованию изделий, знать основные свойства сырья и полуфабрикатов. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности кондитера 2 разряда либо окончание профильных курсов или колледжа по направлению «Кондитерское дело» или «Технология пищевого производства». Работник должен владеть технологией приготовления основных видов кондитерских масс (помадных, карамельных, шоколадных, вафельных) и уметь контролировать качество полуфабрикатов. 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности кондитера 3 разряда. Обязателен опыт самостоятельного ведения технологического процесса, настройки оборудования и контроля температуры, влажности и структуры изделий. Работник должен уметь устранять отклонения от норм технологического режима. 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности кондитера 4 разряда. Требуется опыт организации работы производственного участка, ведения технологической документации и наставничества младших работников. Работник должен владеть методами оценки качества, знать основы стандартизации и рационализации технологических процессов. 6 разряд: Не менее 3 лет работы в должности кондитера 5 разряда. Необходим опыт руководства сменой, внедрения новых технологий и рецептур, а также проведения внутреннего производственного контроля. Работник должен обладать глубокими знаниями технологических процессов, систем менеджмента качества (HACCP, ISO 22000) и уметь принимать решения по оптимизации производственного цикла.		

Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-001 - Бисквитчик 7512-3-018 - Карамельщик 7512-3-021 - Кондитер 7512-3-022 - Конфетчик 7512-3-029 - Халвомес	
Основная цель деятельности:	Ведение технологического процесса по изготовлению сахаристых кондитерских изделий на машинах и аппаратах периодического действия и на поточных линиях.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и оборудования 2. Приготовление, формование и обработка кондитерских изделий
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Подготовка сырья и оборудования	Навык 1: Приём и подготовка сырья	Умения:
		<p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать и сортировать сырьё под руководством мастера.</li> <li>2. Проверять целостность упаковки.</li> <li>3. Участвовать в очистке и подаче сырья на участок.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать ингредиенты по рецептуре.</li> <li>2. Проверять запах, цвет и качество сырья.</li> <li>3. Выполнять простое дозирование.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять соответствие сырья документам качества.</li> <li>2. Контролировать температуру и условия хранения.</li> <li>3. Готовить смеси для полуфабрикатов.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать поступление сырья по спецификациям.</li> <li>2. Проводить визуальную оценку и первичный контроль.</li> <li>3. Вести журнал учёта.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать качество сырья и полуфабрикатов.</li> <li>2. Организовывать рациональное использование ингредиентов.</li> <li>3. Контролировать санитарное состояние складов.</li> </ol> <p>6 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать нормы расхода и спецификации.</li> <li>2. Контролировать поставщиков и входной контроль.</li> <li>3. Руководить работой персонала по подготовке сырья.</li> </ol>

	<p>Знания:</p> <p>1 разряд:  1. Основы санитарии и личной гигиены.  2. Виды основного кондитерского сырья.  3. Правила приёмки и хранения.</p> <p>2 разряд:  1. Состав и свойства ингредиентов (сахар, мука, жиры, какао).  2. Правила дозирования и смешивания.  3. Температурные режимы хранения.</p> <p>3 разряд:  1. Технология подготовки сырья для различных изделий.  2. ГОСТ и ТУ на сырьё.  3. Методы определения влаги и чистоты.</p> <p>4 разряд:  1. Системы санитарного контроля и HACCP.  2. Требования к сырью для шоколада и какао-масла.  3. Методы определения качества и свежести.</p> <p>5 разряд:  1. Современные технологии переработки сырья.  2. Международные стандарты ISO 22000.  3. Нормативы рационального использования.</p> <p>6 разряд:  1. Методы входного контроля и сертификации сырья.  2. Анализ рисков качества (HACCP, FMEA).  3. Международные тенденции в производстве кондитерских полуфабрикатов.</p>
Возможность признания навыка:	не требуется

<p>Навык 2: Подготовка оборудования и рабочего места</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Подготавливать посуду и инвентарь. 2. Проверять чистоту оборудования. 3. Поддерживать порядок на рабочем месте.</p> <p>2 разряд: 1. Устанавливать формы и дозаторы. 2. Проверять исправность машин. 3. Смазывать формы по указанию мастера.</p> <p>3 разряд: 1. Подготавливать машины для замеса, темперирования и формования. 2. Настраивать параметры температурного режима. 3. Контролировать санитарное состояние оборудования.</p> <p>4 разряд: 1. Выполнять настройку автоматических линий. 2. Проверять калибровку дозаторов. 3. Контролировать режимы работы машин.</p> <p>5 разряд: 1. Оптимизировать технологические режимы. 2. Контролировать графики обслуживания оборудования. 3. Разрабатывать инструкции по эксплуатации.</p> <p>6 разряд: 1. Руководить технической подготовкой участка. 2. Внедрять автоматизированные системы мониторинга. 3. Оценивать эффективность оборудования.</p>
--	--

		<p>Знания:</p> <p>1 разряд:  1. Основы санитарии.  2. Назначение простого оборудования.  3. Правила уборки.</p> <p>2 разряд:  1. Принципы работы миксеров, формовочных и temperирующих машин.  2. Правила технической безопасности.  3. Методы очистки оборудования.</p> <p>3 разряд:  1. Схемы работы автоматических линий.  2. Требования ГОСТ к чистоте инвентаря.  3. Способы регулировки температуры и давления.</p> <p>4 разряд:  1. Принципы технического обслуживания.  2. Технологические схемы производственного участка.  3. Параметры эффективности линий.</p> <p>5 разряд:  1. Энергосберегающие и экологические технологии.  2. Программы технического контроля.  3. Методики диагностики неисправностей.</p> <p>6 разряд:  1. Современные автоматизированные линии и системы управления (SCADA, MES).  2. Международные стандарты по безопасности оборудования.  3. Инжиниринг и проектирование технологических процессов.</p>
<p>Трудовая функция 2:  Приготовление,  формование и обработка  кондитерских изделий</p>	<p>Возможность признания  навыка:</p>	<p>не требуется</p>

<p>Навык 1: Формование и отделка изделий</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Укладывать изделия в формы. 2. Проверять заполнение форм. 3. Участвовать в отделке простых изделий.</p> <p>2 разряд: 1. Работать с формовочными машинами. 2. Контролировать целостность изделий. 3. Подготавливать формы к повторному использованию.</p> <p>3 разряд: 1. Настраивать формовочные и отливочные агрегаты. 2. Контролировать температуру формования. 3. Проверять геометрию изделий.</p> <p>4 разряд: 1. Регулировать параметры охлаждения и конвейеров. 2. Контролировать равномерность кристаллизации. 3. Проверять внешний вид изделий.</p> <p>5 разряд: 1. Анализировать стабильность формования. 2. Оптимизировать процесс отделки. 3. Вести журнал производственного контроля.</p> <p>6 разряд: 1. Внедрять автоматизированные линии формования и декора. 2. Руководить участком отделки. 3. Проводить контроль качества изделий.</p>
	<p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Основы технологии формования. 2. Правила гигиены. 3. Безопасность при работе с горячими массами.</p> <p>2 разряд: 1. Виды форм и оборудование для формования. 2. Принципы охлаждения. 3. Методы предотвращения брака.</p> <p>3 разряд: 1. Физико-химические процессы при кристаллизации шоколада. 2. Требования ГОСТ к геометрии изделий. 3. Методы регулирования параметров.</p> <p>4 разряд: 1. Устройство формовочных линий. 2. Технология отделки и декора. 3. Нормы санитарии на участке.</p> <p>5 разряд: 1. Современные методы формования и глазирования. 2. Методы автоматического контроля. 3. Стандарты ISO и HACCP.</p> <p>6 разряд: 1. Новейшие технологии 3D-формования и декора. 2. Системы цифрового мониторинга качества. 3. Международные требования к кондитерским изделиям.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

<p>Навык 2: Приготовление кондитерских масс и полуфабрикатов</p>	<p>Умения:</p> <p>1 разряд: 1. Выполнять простейшие операции по перемешиванию. 2. Взвешивать ингредиенты. 3. Поддерживать чистоту рабочего места.</p> <p>2 разряд: 1. Готовить простые сиропы и тесто. 2. Контролировать консистенцию и температуру. 3. Проверять готовность полуфабриката.</p> <p>3 разряд: 1. Готовить сложные массы (карамельные, шоколадные, пралиновые). 2. Поддерживать заданные технологические режимы. 3. Определять готовность по органолептическим признакам.</p> <p>4 разряд: 1. Управлять процессом уваривания и охлаждения. 2. Контролировать качество полуфабрикатов. 3. Вносить корректировки при отклонениях.</p> <p>5 разряд: 1. Анализировать технологические параметры. 2. Разрабатывать новые рецептуры. 3. Контролировать стабильность качества.</p> <p>6 разряд: 1. Руководить процессом приготовления сложных масс. 2. Осуществлять внедрение инновационных технологий. 3. Проводить технологические испытания и контроль.</p>
--	---

		<p>Знания:</p> <p>1 разряд: 1. Виды сырья и их назначение. 2. Основы тепловой обработки. 3. Правила безопасности.</p> <p>2 разряд: 1. Виды кондитерских масс. 2. Температурные режимы варки. 3. Методы определения готовности.</p> <p>3 разряд: 1. Технология приготовления шоколадных и пралиновых масс. 2. Методы контроля вязкости и плотности. 3. Способы охлаждения полуфабрикатов.</p> <p>4 разряд: 1. Лабораторные методы контроля качества. 2. Стандарты ГОСТ на полуфабрикаты. 3. Методы регулировки технологического процесса.</p> <p>5 разряд: 1. Новейшие технологии производства. 2. Системы HACCP и ISO 22000. 3. Принципы рационализации процессов.</p> <p>6 разряд: 1. Инновационные технологические схемы и автоматизация. 2. Методы разработки новых видов продукции. 3. Международные стандарты безопасности пищевых продуктов.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Выносливость и усердие	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	2	Укладчик-упаковщик
	3	Лаборант (средней квалификации)
<b>11. Карточка профессии «Оператор линии приготовления шоколадной массы»:</b>		
Код группы:	8162-6	
Код наименования занятия:	8162-6-003	
Наименование профессии:	Оператор линии приготовления шоколадной массы	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>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.</p> <p>Параграф 73. Оператор линии приготовления шоколадной массы, 4 разряд</p>	

	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 74. Оператор линии приготовления шоколадной массы, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	4 разряд: Не менее 1 года работы в должности оператора линии 3 разряда либо на смежных участках (измельчение, смешивание, темперирование или формование шоколадных масс). Работник должен иметь практические навыки управления технологическим оборудованием, соблюдать рецептуры и параметры температурных режимов, а также уметь проводить первичный контроль качества полуфабрикатов. Допускается сокращение стажа до 6 месяцев при наличии среднего специального образования по направлению «Технология кондитерского производства» или «Технология пищевых продуктов». 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности оператора линии 4 разряда. Работник должен обладать опытом самостоятельного ведения полного цикла приготовления шоколадной массы, включая настройку и обслуживание оборудования, контроль параметров вязкости и влажности, анализ качества продукта и ведение технологической документации. Обязателен опыт взаимодействия с лабораторией и технологической службой предприятия, участие в корректировке рецептур и повышении эффективности производственного процесса.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	8162-6-001 - Машинист шоколадоотделочных машин		
Основная цель деятельности:	Ведение технологического процесса по производству какао-масла и какао-порошка на поточно-автоматизированной линии.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка оборудования и сырья к работе линии 2. Ведение технологического процесса приготовления шоколадной массы 3. Завершение процесса и обслуживание линии	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Подготовка оборудования и сырья к работе линии	Навык 1: Подготовка сырья и загрузка ингредиентов	Умения:	
		4 разряд: 1. Проверять качество и влажность какао-продуктов, сахара и жиров перед загрузкой. 2. Производить дозирование компонентов в соответствии с технологической картой. 3. Загружать ингредиенты в смесители и контролировать их равномерное распределение.  5 разряд: 1. Контролировать соответствие сырья техническим условиям и спецификациям. 2. Организовывать процесс дозирования и подачи ингредиентов на линию. 3. Контролировать расход сырья и вести учёт загружаемых компонентов.	

		<p>Знания:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды и свойства какао-бобов, какао-порошка, жиров и сахара.</li> <li>2. Правила хранения и подготовки сырья к переработке.</li> <li>3. Нормы рецептур и закладки ингредиентов.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Влияние качества сырья на свойства шоколадной массы.</li> <li>2. Методы определения влажности и чистоты компонентов.</li> <li>3. Стандарты и технические условия на сырьё (ГОСТ, ТУ, ISO).</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка и настройка технологического оборудования	<p>Умения:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверять исправность мельниц, смесителей и дозаторов перед запуском линии.</li> <li>2. Настраивать параметры подачи, скорости и температуры согласно рецептуре.</li> <li>3. Выполнять пробный пуск оборудования под контролем мастера.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Производить полную настройку и регулировку параметров оборудования для различных рецептур.</li> <li>2. Контролировать техническое состояние узлов и механизмов линии.</li> <li>3. Анализировать причины отклонений и устранять незначительные неисправности.</li> </ol> <p>Знания:</p> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройство мельниц, смесителей и temperирующих машин.</li> <li>2. Последовательность технологической подготовки линии к работе.</li> <li>3. Правила охраны труда при эксплуатации оборудования.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы автоматического управления и регулирования технологических процессов.</li> <li>2. Методы диагностики и устранения неполадок.</li> <li>3. Требования к энергоэффективной и безопасной эксплуатации машин.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Ведение технологического процесса приготовления шоколадной массы		

	<p><b>Навык 1:</b> Управление процессом измельчения и перемешивания</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>4 разряд: 1. Следить за равномерностью подачи массы в мельницы и смесители. 2. Контролировать температуру и скорость вращения валков или барабанов. 3. Поддерживать установленный технологический режим.</p> <p>5 разряд: 1. Самостоятельно регулировать параметры измельчения, влажности и вязкости массы. 2. Контролировать показатели консистенции и текстуры продукта. 3. Оптимизировать процесс перемешивания для получения стабильного качества.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>4 разряд: 1. Основные стадии технологического процесса приготовления шоколадной массы. 2. Влияние температуры и времени на консистенцию продукта. 3. Методы органолептической оценки качества массы.</p> <p>5 разряд: 1. Физико-химические свойства шоколадных масс. 2. Методы контроля и регулирования вязкости и плотности. 3. Показатели технологической эффективности и качества полуфабриката.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p><b>Навык 2:</b> Контроль технологических параметров и качества полуфабриката</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>4 разряд: 1. Отбирать пробы для анализа и определять готовность массы. 2. Проверять соответствие температуры и плотности заданным параметрам. 3. Вести журнал учёта технологических показателей.</p> <p>5 разряд: 1. Анализировать данные лабораторных и технологических испытаний. 2. Определять причины отклонений от нормы и вносить корректировки. 3. Участвовать в разработке предложений по улучшению качества продукции.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>1. Порядок отбора проб и проведения контрольных анализов. 2. Показатели качества шоколадной массы (вязкость, дисперсность, влажность). 3. Правила оформления технологической документации.</p> <p>5 разряд: 1. Методы анализа технологических процессов и оптимизации режимов. 2. Критические контрольные точки по системе HACCP. 3. Требования стандартов качества (ГОСТ, ISO 22000).</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3:		

Завершение процесса и обслуживание линии	<p><b>Навык 1:</b> Охлаждение и передача шоколадной массы</p>	<p>Умения:</p> <p>4 разряд: 1. Контролировать процесс охлаждения массы перед выгрузкой. 2. Проверять температуру и однородность продукта. 3. Подготавливать массу к подаче на дальнейшие участки.</p> <p>5 разряд: 1. Настраивать системы охлаждения и темперирования. 2. Контролировать равномерность кристаллизации и структуру массы. 3. Обеспечивать передачу продукта в цех формования или фасовки без потери качества.</p>
		<p>Знания:</p> <p>4 разряд: 1. Принципы охлаждения и кристаллизации шоколадных масс. 2. Температурные режимы и требования к качеству полуфабриката. 3. Правила транспортировки массы к следующим участкам.</p> <p>5 разряд: 1. Технология темперирования и регулирования структуры шоколада. 2. Методы предотвращения жирового посеждения. 3. Стандарты на готовый продукт и полуфабрикат.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p><b>Навык 2:</b> Очистка, техническое обслуживание и безопасность линии</p>	<p>Умения:</p> <p>4 разряд: 1. Выполнять санитарную обработку оборудования после окончания смены. 2. Контролировать исправность защитных устройств и сигнализации. 3. Подготавливать оборудование к следующему запуску.</p> <p>5 разряд: 1. Организовывать техническое обслуживание линии и санитарную очистку. 2. Контролировать выполнение требований безопасности персоналом. 3. Вести журнал технического состояния оборудования.</p>
		<p>Знания:</p> <p>4 разряд: 1. Правила санитарной обработки производственного оборудования. 2. Последовательность выполнения очистки и дезинфекции. 3. Основы охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>5 разряд: 1. Нормативные требования по технике безопасности и экологии. 2. Методы контроля эффективности санитарной обработки. 3. Системы промышленной безопасности и внутреннего аудита.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется

Требования к личностным компетенциям:	Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Выносливость и усердие		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
	5	Заведующий лабораторией	
12. Карточка профессии «Изготовитель конфет»:			
Код группы:	7512-3		
Код наименования занятия:	7512-3-014		
Наименование профессии:	Изготовитель конфет		
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 29. Изготовитель конфет, 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 30. Изготовитель конфет, 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 31. Изготовитель конфет, 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 32. Изготовитель конфет, 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 33. Изготовитель конфет, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТипО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	1 разряд: Опыт работы не требуется. Обучение осуществляется непосредственно на рабочем месте под руководством мастера или рабочего более высокой квалификации. Работник должен знать основные санитарные правила и правила внутреннего трудового распорядка. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы в должности изготовителя конфет 1 разряда или прохождения производственного обучения на предприятии кондитерской промышленности. Должен уметь самостоятельно выполнять простейшие операции по подготовке сырья и формованию изделий. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности изготовителя конфет 2 разряда либо окончание профильных курсов или колледжа по специальности «Кондитерское дело». Должен владеть технологией приготовления основных видов конфетных масс и уметь контролировать качество полуфабрикатов. 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности изготовителя конфет 3 разряда. Обязателен опыт самостоятельного ведения технологического процесса, контроля температуры, влажности и качества готовых изделий. 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности изготовителя конфет 4 разряда. Требуется опыт организации работы производственного участка, ведения технологической документации, контроля санитарного состояния и наставничества младших работников.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	8167-4-003 - Варщик сиропов, соков, экстрактов	
Основная цель деятельности:	Ведение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов для сахаристых кондитерских изделий.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Изготовление и формование конфетных масс 2. Отделка, глазирование и упаковка готовых конфет
	Дополнительные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и оборудования
Трудовая функция 1: Изготовление и формование конфетных масс	Навык 1: Формование и охлаждение конфет	Умения:
		<p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать формы и поддоны.</li> <li>2. Наполнять формы массой.</li> <li>3. Следить за равномерным распределением.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимать изделия и направлять их на охлаждение.</li> <li>2. Проверять целостность формы изделий.</li> <li>3. Подготавливать формы к повторному использованию.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать формовочные машины.</li> <li>2. Контролировать температуру охлаждения.</li> <li>3. Проверять геометрию изделий.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Регулировать скорость конвейера и параметры охлаждения.</li> <li>2. Контролировать влажность и температуру воздуха.</li> <li>3. Проверять равномерность кристаллизации.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализировать технологические параметры охлаждения.</li> <li>2. Руководить процессом формования.</li> <li>3. Внедрять новые способы охлаждения и формования.</li> </ol>

	<p><b>Знания:</b></p> <p><b>1 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы технологии формования изделий.</li> <li>2. Требования к чистоте форм.</li> <li>3. Правила безопасности при работе с горячими массами.</li> </ol> <p><b>2 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды формовочных машин и их устройство.</li> <li>2. Влияние температуры на консистенцию.</li> <li>3. Методы предотвращения прилипания.</li> </ol> <p><b>3 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Процесс кристаллизации и охлаждения масс.</li> <li>2. Оптимальные режимы влажности.</li> <li>3. Методы контроля температуры.</li> </ol> <p><b>4 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Системы вентиляции и охлаждения на линии.</li> <li>2. Нормы технологического контроля.</li> <li>3. ГОСТы по качеству изделий.</li> </ol> <p><b>5 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы формования и 3D-моделирования конфет.</li> <li>2. Технологии автоматизированного охлаждения.</li> <li>3. Международные стандарты безопасности.</li> </ol>
<p><b>Возможность признания навыка:</b></p>	<p>не требуется</p>
<p><b>Навык 2:</b> Приготовление конфетных масс</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p><b>1 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Взвешивать ингредиенты по указанию мастера.</li> <li>2. Перемешивать простые массы вручную.</li> <li>3. Поддерживать чистоту рабочего места.</li> </ol> <p><b>2 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить сиропы по установленной рецептуре.</li> <li>2. Контролировать консистенцию и цвет массы.</li> <li>3. Следить за временем варки.</li> </ol> <p><b>3 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить сложные помадные и пралиновые массы.</li> <li>2. Проверять вязкость и температуру готовности.</li> <li>3. Отбирать пробы на контроль.</li> </ol> <p><b>4 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управлять процессом уваривания и охлаждения масс.</li> <li>2. Контролировать качество готовых полуфабрикатов.</li> <li>3. Вносить корректировки в технологический процесс.</li> </ol> <p><b>5 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оптимизировать процесс приготовления масс.</li> <li>2. Разрабатывать новые рецептуры.</li> <li>3. Руководить производственным участком.</li> </ol>

		<p><b>Знания:</b></p> <p><b>1 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение основных ингредиентов (сахар, патока, жиры).</li> <li>2. Основы тепловой обработки.</li> <li>3. Правила чистоты оборудования.</li> </ol> <p><b>2 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды конфетных масс и их особенности.</li> <li>2. Температурные режимы варки.</li> <li>3. Методы визуальной оценки готовности.</li> </ol> <p><b>3 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления пралиновых, помадных и жележных масс.</li> <li>2. Методы регулировки вязкости.</li> <li>3. Правила охлаждения полуфабрикатов.</li> </ol> <p><b>4 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы лабораторного контроля влажности и плотности.</li> <li>2. Требования ГОСТ к качеству масс.</li> <li>3. Методы устранения отклонений.</li> </ol> <p><b>5 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новые технологии и рецептуры конфетных масс.</li> <li>2. Международные стандарты качества (ISO, HACCP).</li> <li>3. Анализ и корректировка технологических режимов.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Отделка, глазирование и упаковка готовых конфет	Навык 1: Упаковка и маркировка готовых изделий	<p><b>Умения:</b></p> <p><b>1 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складывать изделия в тару.</li> <li>2. Проверять чистоту упаковочных материалов.</li> <li>3. Наклеивать простые этикетки.</li> </ol> <p><b>2 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Упаковывать изделия вручную или на машине.</li> <li>2. Проверять герметичность упаковки.</li> <li>3. Контролировать целостность продукции.</li> </ol> <p><b>3 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на автоматических упаковочных линиях.</li> <li>2. Проверять корректность маркировки.</li> <li>3. Поддерживать чистоту участка.</li> </ol> <p><b>4 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать упаковочные машины и дозаторы.</li> <li>2. Контролировать расход упаковочных материалов.</li> <li>3. Проверять качество запайки.</li> </ol> <p><b>5 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать работу участка упаковки.</li> <li>2. Контролировать соответствие упаковки нормативам.</li> <li>3. Вести учёт готовой продукции.</li> </ol>

	<p><b>Знания:</b></p> <p><b>1 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды упаковочных материалов.</li> <li>2. Правила складирования.</li> <li>3. Основы санитарии.</li> </ol> <p><b>2 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТы по упаковке пищевой продукции.</li> <li>2. Правила маркировки.</li> <li>3. Методы контроля герметичности.</li> </ol> <p><b>3 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стандарты по срокам хранения и защите продукта.</li> <li>2. Влияние упаковки на сохранность.</li> <li>3. Правила нанесения даты и кода партии.</li> </ol> <p><b>4 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройство упаковочных машин.</li> <li>2. Методы настройки дозаторов.</li> <li>3. Контроль расхода упаковочных материалов.</li> </ol> <p><b>5 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии упаковки (вакуум, flow-pack).</li> <li>2. Международные стандарты маркировки.</li> <li>3. Методы оптимизации процесса упаковки.</li> </ol>
<p><b>Возможность признания навыка:</b></p>	<p>не требуется</p>
<p><b>Навык 2:</b> Глазирование и отделка изделий</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p><b>1 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участвовать в глазировании изделий.</li> <li>2. Подготавливать глазурь и поддерживать температуру.</li> <li>3. Убирать излишки глазури.</li> </ol> <p><b>2 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работать на глазировочных машинах.</li> <li>2. Контролировать толщину слоя.</li> <li>3. Проверять внешний вид изделий.</li> </ol> <p><b>3 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить глазурь по рецептуре.</li> <li>2. Контролировать вязкость и температуру.</li> <li>3. Определять качество покрытия.</li> </ol> <p><b>4 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Настраивать глазировочные линии.</li> <li>2. Определять причины дефектов покрытия.</li> <li>3. Корректировать режимы нанесения глазури.</li> </ol> <p><b>5 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Руководить процессом глазирования.</li> <li>2. Внедрять новые технологии отделки и декора.</li> <li>3. Анализировать качество готовых изделий.</li> </ol>

		<p>Знания:</p> <p>1 разряд:  1. Основы санитарии.  2. Назначение глазури.  3. Правила температурного режима.</p> <p>2 разряд:  1. Виды глазури (шоколадная, сахарная, жировая).  2. Методы нанесения.  3. Правила охлаждения изделий.</p> <p>3 разряд:  1. Технология глазирования и декорирования.  2. Требования ГОСТ к внешнему виду.  3. Методы предотвращения брака.</p> <p>4 разряд:  1. Принципы работы глазировочных машин.  2. Методы регулирования вязкости и температуры.  3. Нормы санитарии на участке отделки.</p> <p>5 разряд:  1. Инновационные технологии глазирования и декора.  2. Международные стандарты качества.  3. Методы аудита производственного процесса.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Дополнительная трудовая функция 1: Подготовка сырья и оборудования	Навык 1: Подготовка оборудования и рабочего места	<p>Умения:</p> <p>1 разряд:  1. Подготавливать инвентарь и формы.  2. Проверять чистоту оборудования.  3. Убирать рабочее место по окончании смены.</p> <p>2 разряд:  1. Устанавливать формы и дозаторы.  2. Проверять исправность простого оборудования.  3. Смазывать формы по указанию мастера.</p> <p>3 разряд:  1. Подготавливать машины для замеса и темперирования масс.  2. Проверять температурный режим и давление.  3. Контролировать санитарное состояние инвентаря.</p> <p>4 разряд:  1. Настраивать оборудование под конкретный вид массы.  2. Проводить санитарную обработку линий.  3. Проверять параметры производительности.</p> <p>5 разряд:  1. Руководить технической подготовкой участка.  2. Организовывать графики профилактического обслуживания.  3. Контролировать исправность производственных линий.</p>

	<p><b>Знания:</b></p> <p><b>1 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии и правил уборки.</li> <li>2. Назначение простого инвентаря.</li> <li>3. Безопасность при работе с оборудованием.</li> </ol> <p><b>2 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение и устройство элементарных машин.</li> <li>2. Правила смазки и промывки деталей.</li> <li>3. Условия безопасного подключения оборудования.</li> </ol> <p><b>3 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технические характеристики машин для варки и темперирования.</li> <li>2. Методы проверки исправности агрегатов.</li> <li>3. Правила температурного контроля.</li> </ol> <p><b>4 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические режимы работы линий.</li> <li>2. Принципы обслуживания и регулировки оборудования.</li> <li>3. Контроль санитарного состояния.</li> </ol> <p><b>5 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологические линии и их автоматизация.</li> <li>2. Методы диагностики неисправностей.</li> <li>3. Энергосберегающие технологии в производстве.</li> </ol>
Возможность признания навыка:	не требуется
<p><b>Навык 2:</b> Приём и подготовка сырья к производству</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p><b>1 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принимать и сортировать сырьё под руководством мастера.</li> <li>2. Проверять целостность упаковки ингредиентов.</li> <li>3. Переносить сырьё к рабочему месту.</li> </ol> <p><b>2 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сортировать и подготавливать сырьё по видам и рецептуре.</li> <li>2. Проверять запах и внешний вид ингредиентов.</li> <li>3. Участвовать в дозировке компонентов.</li> </ol> <p><b>3 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.</li> <li>2. Проверять соответствие рецептурным требованиям.</li> <li>3. Вести первичный учёт сырья.</li> </ol> <p><b>4 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать приёмку сырья по документам качества.</li> <li>2. Подготавливать сырьё для различных видов масс.</li> <li>3. Определять пригодность ингредиентов к производству.</li> </ol> <p><b>5 разряд:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать процесс приёма и подготовки сырья.</li> <li>2. Разрабатывать рациональные нормы расхода.</li> <li>3. Контролировать санитарное состояние зоны хранения.</li> </ol>

		Знания:	
		<p>1 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы санитарии и личной гигиены.</li> <li>2. Виды и назначение основного сырья.</li> <li>3. Правила приёмки и хранения простых ингредиентов.</li> </ol> <p>2 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состав и свойства сахарного, жирового, крахмального сырья.</li> <li>2. Правила дозирования и смешивания ингредиентов.</li> <li>3. Нормы закладки компонентов по рецептам.</li> </ol> <p>3 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология подготовки сырья для различных кондитерских масс.</li> <li>2. Температурные и временные режимы.</li> <li>3. Методы проверки качества и пригодности сырья.</li> </ol> <p>4 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные документы (ГОСТ, СанПиН) по качеству сырья.</li> <li>2. Методы определения влаги, кислотности и чистоты.</li> <li>3. Правила работы с добавками и ароматизаторами.</li> </ol> <p>5 разряд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы оценки качества сырья.</li> <li>2. Международные стандарты (НАССР, ISO 22000).</li> <li>3. Принципы рационального использования сырьевых ресурсов.</li> </ol>	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Умение работать в команде  Дисциплинированность  Аккуратность  Выносливость и усердие</p>		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК: 3	Наименование профессии: Оператор линии приготовления шоколадной массы	
13. Карточка профессии «Лаборант (средней квалификации)»:			
Код группы:	3111-9		
Код наименования занятия:	3111-9-005		
Наименование профессии:	Лаборант (средней квалификации)		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	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 155. Лаборант-микробиолог, 3 разряд		
	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 156. Лаборант-микробиолог, 4 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТипО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	3 разряд: Опыт работы не менее 6 месяцев в должности лаборанта 2 разряда или помощника лаборанта на производстве пищевой или кондитерской продукции. Работник должен уметь проводить простейшие физико-химические и органолептические анализы под руководством более квалифицированного специалиста, готовить реактивы, правильно оформлять результаты измерений и соблюдать санитарно-гигиенические нормы. Допускается сокращение стажа до 3 месяцев при прохождении обучения в специализированных учебно-производственных мастерских или колледже по направлению «Лабораторный анализ пищевой продукции» или «Химическая технология». 4 разряд: Опыт работы не менее 1 года в должности лаборанта 3 разряда. Работник должен обладать практическими навыками самостоятельного проведения физико-химических и микробиологических анализов, обработки и систематизации результатов испытаний, а также уметь применять стандартизированные методики анализа (ГОСТ, ISO, СанПиН). Необходим опыт работы с лабораторным оборудованием, ведения документации, соблюдения норм охраны труда и внутренней производственной дисциплины. Обязательно знание основ метрологии, санитарных требований и системы производственного контроля качества (НАССР, ISO 22000).	
Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	2113-0-001 - Лаборант-исследователь (в области химии)	
Основная цель деятельности:	Профессиональный стандарт «Лаборант (3–4 разряды)» применяется в лабораториях предприятий пищевой, кондитерской, молочной и других отраслей переработки сельскохозяйственного сырья. Работник проводит лабораторные анализы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подготавливает оборудование и реактивы, фиксирует результаты испытаний, соблюдает санитарно-гигиенические нормы и требования безопасности.	
<b>Описание трудовых функций</b>		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка проб и проведение простейших анализов 2. Проведение анализов и контроль качества
	Дополнительные трудовые функции:	1. Ведение лабораторной документации и санитарный контроль
Трудовая функция 1: Подготовка проб и проведение простейших анализов	Навык 1: Подготовка лабораторного оборудования и реактивов	Умения:
		3 разряд: 1. Подготавливать посуду и приборы к анализу, проводить их промывку и сушку. 2. Готовить простейшие растворы и реактивы по инструкции. 3. Проверять наличие и пригодность используемых материалов.
		4 разряд: 1. Проводить проверку исправности приборов, весов и термометров. 2. Готовить реактивы заданной концентрации с использованием мерной посуды. 3. Контролировать соответствие маркировки реактивов и посуды требованиям.
		Знания:
		3 разряд: 1. Назначение основного лабораторного оборудования и инструментов. 2. Порядок приготовления растворов и их хранения. 3. Правила безопасности при работе с химическими веществами.
		4 разряд: 1. Методы калибровки и проверки точности лабораторных приборов. 2. Нормативные документы по обращению с химреактивами. 3. Требования охраны труда и пожарной безопасности при работе в лаборатории.

	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Отбор и подготовка проб сырья и материалов	<p>Умения:</p> <p>3 разряд: 1. Отбирать пробы сырья и полуфабрикатов по установленным правилам. 2. Готовить образцы для анализа (измельчение, взвешивание, разбавление). 3. Маркировать и передавать пробы для испытаний.</p> <p>4 разряд: 1. Организовывать процесс отбора и хранения проб с применением контрольных методик. 2. Проводить визуальную оценку качества и состояния сырья. 3. Контролировать правильность отбора и оформления пробных документов.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд: 1. Основные виды сырья и полуфабрикатов, применяемых в производстве. 2. Правила и последовательность отбора проб. 3. Санитарные требования к рабочему месту и посуде.</p> <p>4 разряд: 1. Методики отбора и подготовки проб по ГОСТ и ISO. 2. Критерии качества сырья и полуфабрикатов. 3. Требования к условиям хранения проб и реактивов.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Проведение анализов и контроль качества	Навык 1: Проведение простейших физико-химических анализов	<p>Умения:</p> <p>3 разряд: 1. Определять влажность, кислотность и содержание сахара в образцах. 2. Пользоваться весами, термометрами, мерными цилиндрами и пипетками. 3. Фиксировать результаты измерений в лабораторном журнале.</p> <p>4 разряд: 1. Выполнять химические и титриметрические анализы по утверждённым методикам. 2. Контролировать точность измерений и повторяемость результатов. 3. Оформлять акты и протоколы испытаний для передачи технологу.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд: 1. Основные физико-химические методы определения качества продуктов. 2. Порядок пользования измерительным оборудованием. 3. Правила ведения лабораторного журнала.</p> <p>4 разряд: 1. Методы титрования, определения сахаров, жиров, кислотности и влаги. 2. Нормы качества и безопасности пищевых продуктов (ГОСТ, СанПиН, ISO). 3. Последовательность и точность выполнения аналитических операций.</p>
	Возможность признания навыка:	не требуется

	<p>Навык 2: Проведение органолептических и микробиологических наблюдений</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд: 1. Оценивать внешний вид, запах, цвет и консистенцию продукта. 2. Отбирать пробы для микробиологического анализа под контролем старшего лаборанта. 3. Подготавливать посуду и инструменты для микробиологических испытаний.</p> <p>4 разряд: 1. Проводить микробиологические посевы и наблюдения под контролем специалиста. 2. Фиксировать результаты и выявлять отклонения от нормы. 3. Передавать данные для анализа в лабораторный журнал и технологическую службу.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд: 1. Основы органолептической оценки качества пищевых продуктов. 2. Общие сведения о микрофлоре пищевой продукции. 3. Правила стерилизации лабораторного оборудования.</p> <p>4 разряд: 1. Методы микробиологического анализа и приготовления питательных сред. 2. Показатели микробиологической безопасности пищевых продуктов. 3. Требования СанПиН и HACCP к проведению микробиологических исследований.</p> <p>Возможность признания навыка:</p> <p>не требуется</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Ведение лабораторной документации и санитарный контроль</p>	<p>Навык 1: Ведение лабораторных журналов и отчётности</p>	<p>Умения:</p> <p>3 разряд: 1. Заполнять лабораторные журналы в установленной форме. 2. Передавать данные о результатах анализов мастеру или технологу. 3. Хранить документацию в соответствии с внутренними правилами.</p> <p>4 разряд: 1. Составлять и оформлять отчётные формы и протоколы испытаний. 2. Проверять полноту и достоверность внесённых данных. 3. Формировать архив лабораторных записей и актов проверок.</p> <p>Знания:</p> <p>3 разряд: 1. Порядок ведения и оформления лабораторных журналов. 2. Основные виды отчётных форм и актов. 3. Требования к хранению документации и конфиденциальности данных.</p> <p>4 разряд: 1. Правила внутреннего документооборота лаборатории. 2. Формы актов испытаний и контрольных листов. 3. Основы цифрового учёта и электронной отчётности.</p>

	Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2: Соблюдение санитарных норм и дисциплины	Умения:	
		3 разряд: 1. Соблюдать санитарные правила при работе с пробами и реактивами. 2. Поддерживать чистоту на рабочем месте. 3. Выполнять требования внутреннего трудового распорядка.	
		4 разряд: 1. Контролировать санитарное состояние лаборатории и оборудования. 2. Соблюдать режим личной гигиены и охраны труда. 3. Организовывать уборку и дезинфекцию рабочего пространства.	
		Знания:	
		3 разряд: 1. Санитарные нормы при обращении с пищевыми продуктами и химреактивами. 2. Основы производственной дисциплины и охраны труда. 3. Правила внутреннего распорядка лаборатории.	
		4 разряд: 1. Требования СанПиН, ISO 22000 и HACCP к санитарному состоянию лаборатории. 2. Методы и частота проведения санитарной обработки. 3. Порядок инструктажа и проверки знаний по технике безопасности.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Дисциплинированность Поиск и анализ информации		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Заведующий лабораторией	
	3	Оператор линии приготовления шоколадной массы	
14. Карточка профессии «Заведующий лабораторией»:			
Код группы:	1329-9		
Код наименования занятия:	1329-9-014		
Наименование профессии:	Заведующий лабораторией		
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 75. Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	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:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	3111-1-004 - Техник-химик лаборант	
Основная цель деятельности:	Работник организует деятельность лаборатории, обеспечивает контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, отвечает за соблюдение стандартов безопасности и нормативных требований.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и управление деятельностью лаборатории</li> <li>2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>3. Обеспечение функционирования лабораторного оборудования и документации</li> </ol>
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Организация и управление деятельностью лаборатории	Навык 1: Руководство персоналом лаборатории	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Распределять обязанности между сотрудниками лаборатории.</li> <li>2. Контролировать соблюдение правил техники безопасности и санитарии.</li> <li>3. Организовывать обучение и инструктаж лабораторного персонала.</li> </ol>
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трудовое законодательство и основы охраны труда.</li> <li>2. Принципы управления персоналом и мотивации.</li> <li>3. Методики проведения инструктажей и проверок знаний по безопасности.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Планирование и координация работы лаборатории	Умения:
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составлять и утверждать графики проведения лабораторных анализов и испытаний.</li> <li>2. Организовывать взаимодействие лаборатории с производственными подразделениями.</li> <li>3. Контролировать выполнение планов испытаний и ведение журналов учёта.</li> </ol>		
Знания:		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы планирования производственного контроля качества.</li> <li>2. Порядок ведения и хранения лабораторной документации.</li> <li>3. Структуру и функции производственного предприятия пищевой отрасли.</li> </ol>		
Возможность признания навыка:	не требуется	
Трудовая функция 2: Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Навык 1: Анализ результатов и разработка корректирующих мероприятий	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять причины несоответствий по результатам анализа.</li> <li>2. Разрабатывать предложения по корректировке технологических режимов.</li> <li>3. Подготавливать отчёты о результатах лабораторного контроля для руководства.</li> </ol>

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы статистической обработки данных контроля качества.</li> <li>2. Порядок проведения корректирующих и предупреждающих действий (САРА).</li> <li>3. Основы внутреннего аудита по системам менеджмента качества.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация и проведение лабораторных анализов	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить физико-химические, органолептические и микробиологические испытания.</li> <li>2. Анализировать полученные результаты и оформлять протоколы.</li> <li>3. Определять соответствие продукции требованиям ГОСТ и СанПиН.</li> </ol> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы физико-химического и микробиологического анализа пищевых продуктов.</li> <li>2. Критерии качества и безопасности кондитерских изделий.</li> <li>3. Нормативные документы: ГОСТ, СанПиН, ISO 22000, HACCP.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3: Обеспечение функционирования лабораторного оборудования и документации	Навык 1: Ведение и хранение лабораторной документации	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оформлять результаты анализов в установленной форме.</li> <li>2. Вести журналы учёта испытаний и внутренней отчётности.</li> <li>3. Обеспечивать сохранность архивных документов и данных.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок оформления протоколов испытаний и отчётных форм.</li> <li>2. Правила документооборота и архивного хранения лабораторных данных.</li> <li>3. Основы информационной безопасности при работе с лабораторными системами.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Техническое обеспечение лабораторного процесса	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать исправность лабораторного оборудования и приборов.</li> <li>2. Организовывать калибровку, поверку и обслуживание измерительных средств.</li> <li>3. Обеспечивать наличие и правильное хранение реактивов, посуды и эталонов.</li> </ol>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы метрологического обеспечения лабораторий.</li> <li>2. Нормы и правила эксплуатации контрольно-измерительных приборов.</li> <li>3. Требования к условиям хранения реактивов и проб.</li> </ol>
Возможность признания навыка:	не требуется	

Требования к личностным компетенциям:	Умение быстро принимать решения Аналитическое мышление Способность к обучению и самообучению		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	инженеры-технологи пищевого производства	
	3	Изготовитель кондитерских изделий	
15. 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: -
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:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	2141-1-005 - Инженер-технолог (общий профиль)		
Основная цель деятельности:	Руководство технологическим, организационным и научным обеспечением производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента на крупных производственных предприятиях.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Разработка и оптимизация технологических процессов 2. Контроль качества и стандартизация продукции 3. Организация и управление производственным процессом	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Разработка и оптимизация технологических процессов			

	Навык 1: Разработка и внедрение технологических схем и режимов	Умения: 1. Разрабатывать технологические карты, схемы и рецептуры производства шоколадных и кондитерских изделий. 2. Подбирать технологические параметры (температура, влажность, давление, продолжительность обработки) для различных стадий процесса. 3. Внедрять новые технологии, автоматизированные системы управления и энергоэффективные решения.
		Знания: 1. Физико-химические и структурные свойства сырья и полуфабрикатов. 2. Основы проектирования технологических линий и производственных участков. 3. Современные методы автоматизации и контроля пищевых процессов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Оптимизация технологических режимов и рационализация производства	Умения: 1. Анализировать эффективность работы технологического оборудования и линий. 2. Разрабатывать предложения по сокращению потерь сырья и повышению выхода готовой продукции. 3. Проводить технологические испытания и оценку качества полуфабрикатов и готовых изделий.
		Знания: 1. Методы анализа технологических процессов. 2. Основы экономики и нормирования расхода сырья и материалов. 3. Методы оценки эффективности производственного цикла и затрат.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Контроль качества и стандартизация продукции	Навык 1: Организация производственного контроля качества	Умения: 1. Разрабатывать и внедрять планы производственного контроля качества продукции. 2. Контролировать соблюдение технологических параметров и санитарных норм. 3. Взаимодействовать с лабораторией при анализе показателей качества.
		Знания: 1. Национальные и международные стандарты качества (ГОСТ, ТУ, ISO 9001, ISO 22000, HACCP). 2. Методы физико-химического и органолептического контроля кондитерских изделий. 3. Критические контрольные точки технологических процессов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Разработка и внедрение стандартов и нормативной документации	Умения: 1. Составлять и актуализировать технологические инструкции, регламенты и паспорта процессов. 2. Разрабатывать спецификации и стандарты предприятия (СТП) на продукцию. 3. Проводить внутренний аудит соответствия требованиям стандартов.

		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок разработки и утверждения технологической документации.</li> <li>2. Законодательные и нормативные акты в области стандартизации и сертификации пищевой продукции.</li> <li>3. Принципы функционирования систем менеджмента качества.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3: Организация и управление производственным процессом	Навык 1: Планирование и координация работы производственного участка	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планировать загрузку линий, обеспечивать ритмичную работу оборудования и персонала.</li> <li>2. Координировать действия операторов, наладчиков и контролёров качества.</li> <li>3. Контролировать выполнение производственных заданий и выпуск продукции по графику.</li> </ol>
	Возможность признания навыка:	Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы организации производственного процесса на предприятии пищевой отрасли.</li> <li>2. Методы планирования производственных мощностей и ресурсов.</li> <li>3. Принципы производственной логистики и учёта.</li> </ol>
	Навык 2: Контроль технического состояния оборудования и условий безопасности	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контролировать исправность технологического оборудования и коммуникаций.</li> <li>2. Обеспечивать выполнение требований охраны труда, пожарной и промышленной безопасности.</li> <li>3. Организовывать профилактические и ремонтные работы совместно с техническими службами.</li> </ol>
Знания:		
Возможность признания навыка:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативные документы по охране труда и промышленной безопасности.</li> <li>2. Методы диагностики и технического обслуживания оборудования.</li> <li>3. Правила санитарии, гигиены и эргономики производственных помещений.</li> </ol>	
	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Умение работать в команде</p> <p>Дисциплинированность</p> <p>Аккуратность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	7	Генеральный директор
	6	Заведующий лабораторией
16. 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:	Стаж работы по специальности не менее 5 лет, при наличии ученой степени (или степени) доктора, кандидата наук, доктора философии (PhD) или доктора по профилю, стаж научно-педагогической работы не менее 3 лет.		
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	
	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 учреждениями. 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

	<p><b>Навык 2:</b> Осуществление эффективного контроля финансово-экономической деятельности предприятия</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Открывать все виды счетов предприятия в банках.</li> <li>2. Утверждать штатное расписание предприятия.</li> <li>3. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия.</li> <li>4. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами.</li> <li>5. Обеспечивать сохранность имущества.</li> <li>6. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях.</li> <li>7. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.</li> </ol> <p><b>Знания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.</li> <li>2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий.</li> <li>3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования.</li> <li>4. Основы экономики.</li> <li>5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.</li> </ol>
	<p><b>Возможность признания навыка:</b></p>	<p>не требуется</p>
<p><b>Трудовая функция 2:</b> Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда</p>	<p><b>Навык 1:</b> Эффективное управление и организация труда на предприятии</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации.</li> <li>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.</li> <li>3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.</li> </ol> <p><b>Знания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные методы хозяйствования и управления организацией.</li> <li>2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру.</li> <li>3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами.</li> </ol>
	<p><b>Возможность признания навыка:</b></p>	<p>не требуется</p>

	<p><b>Навык 2:</b> Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда.</li> <li>2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды,</li> <li>3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе.</li> <li>4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины.</li> <li>5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников.</li> </ol>	
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка,</li> <li>2. Требования пожарной безопасности.</li> <li>3. Основы менеджмента и маркетинга.</li> <li>4. Основы психологии и профессиональной этики.</li> <li>5. Организация производства и труда.</li> <li>6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.</li> </ol>	
	<p>Возможность признания навыка:</p>	не требуется	
	<p><b>Навык 3:</b> Управление конфликтами и критический анализ ситуации</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе.</li> <li>2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания.</li> <li>3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами.</li> <li>4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания.</li> <li>5. Вести переговоры.</li> <li>6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов.</li> <li>7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий.</li> <li>8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам.</li> </ol>	
	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила и нормы межличностного и делового общения.</li> <li>2. Методы ведения переговоров.</li> <li>3. Особенности конфликтологии.</li> <li>4. Принципы критического мышления.</li> <li>5. Теория критического мышления.</li> <li>6. Принципы развития критического мышления.</li> </ol>		
<p>Возможность признания навыка:</p>	не требуется		
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	Умение быстро принимать решения		
<p>Список технических регламентов и национальных стандартов:</p>			
<p>Связь с другими профессиями в рамках ОРК:</p>	<p>Уровень ОРК:</p>	<p>Наименование профессии:</p>	
	6	Заведующий лабораторией	
	6	Инженер-технолог	

#### Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

17. Наименование государственного органа:  
Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

Ерғабыл Бақтыбек Жасқайратұлы, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz

18. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Казахстана»

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

Темирбекова Айжан Болатовна, +7 (707) 390 43 49, aizhan\_tb@mail.ru

19. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям: 04.12.2024 г.

20. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 30.10.2025 г.

21. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: 18.12.2024 г.

22. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2025 г.

23. Дата ориентировочного пересмотра: 01.12.2028 г.