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

Профессиональный стандарт: «Производство макаронных изделий»

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт «Производство макаронных изделий» 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 макаронных изделий, включая их изготовление, упаковку, хранение и контроль качества. Этот стандарт регламентирует требования к квалификации работников, их обязанностям и правам, а также описывает необходимые знания, навыки и умения, которые должны быть у специалистов для эффективного выполнения профессиональных задач на всех этапах производства. Направлен на улучшение качества и эффективности производства макарон, а также на повышение профессионального уровня работников отрасли, что способствует развитию и конкурентоспособности производственных предприятий в данной сфере.

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

1) макаронные изделия – пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания.

2) сорт макаронных изделий – классификационная единица макаронных изделий, отличающихся значением зольности макаронных изделий.

3) тип макаронных изделий – классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

4) бастун – приспособление для сушки длинных макаронных изделий.

5) макаронная матрица – составная часть макаронного пресса, определяющая форму макаронных изделий.

6) прессованные макаронные изделия – макаронные изделия, тип которых формуется путем продавливания через матрицу.

7) штампованные макаронные изделия – макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.

8) резаные макаронные изделия – макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом.

9) фасованные макаронные изделия – макаронные изделия, помещенные в упаковочный материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь.

10) макаронное тесто – рецептурная смесь, вымешенная до однородной комковатой или крошкообразной структуры, влажность и температура которой соответствуют цели и условиям изготовления макаронных изделий.

11) мягкий замес – замес макаронного теста влажностью более 32 %.

12) средний замес – замес макаронного теста влажностью 30 % — 32 % включительно.

13) твердый замес – замес макаронного теста влажностью менее 30 %.

14) конвективная сушка – сушка макаронных изделий воздухом с его искусственным подогревом и принудительной циркуляцией.

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

16) навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком

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

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

19) профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения

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

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

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

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

2) ОКЭД – отраслевая рамка квалификаций

3) ОРК – отраслевая рамка квалификаций

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

5) ТиПО – техническое и профессиональное образование

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Производство макаронных изделий
5. Код профессионального стандарта: C10730132
6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:
   C Обрабатывающая промышленность
   10 Производство продуктов питания
   10.7 Производство хлебобулочных, макаронных и мучных кондитерских изделий
   10.73 Производство макаронных изделий
   10.73.0 Производство макаронных изделий
7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям занятых производством макаронных изделий макарон, блюд из макарон и лапши, полуфабрикатов, готовых к употреблению, кускуса, консервированных или замороженных продуктов из теста, в т.ч. макаронных изделий.
8. Перечень карточек профессий:
   1) Тестовод - 2 уровень ОРК
   2) Оператор машины по изготовлению макаронных изделий - 3 уровень ОРК
   3) Технолог по технологии производства пищевых продуктов - 4 уровень ОРК
   4) Лаборант (средней квалификации) - 4 уровень ОРК
   5) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК
   6) Начальник производства (обрабатывающая промышленность) - 6 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии «Тестовод»:			
Код группы:	7512-2		
Код наименования занятия:	7512-2-010		
Наименование профессии:	Тестовод		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 6. Тестовод 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 7. Тестовод, 3 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 8. Тестовод, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 9. Тестовод, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	Разряд 2 Опыт работы не требуется. Достаточно прохождения обучения на производстве или курсов начальной подготовки. Разряд 3 Требуется не менее 6 месяцев работы в должности тестовода 2-го разряда или аналогичной профессии в пищевой промышленности. Разряд 4 Требуется стаж работы не менее 1 года в должности тестовода 3-го разряда либо опыт работы с технологическим оборудованием на линии производства макаронных изделий. Разряд 5 Требуется стаж работы не менее 2 лет в должности тестовода 4-го разряда, а также опыт организации работы смены (бригады) или выполнения функций по наладке и контролю технологических процессов.	
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	7512-2-003 - Прессовщик полуфабриката макаронных изделий 8164-2-004 - Оператор машины по изготовлению макаронных изделий	
Основная цель деятельности:	Введение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия на предприятиях. Транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидовательным машинам. Очистка деж, бункера от остатков теста. Дозировка закваски и головки.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка теста для макаронных изделий 2. Формование и резка макаронных изделий 3. Сушка и техническое обслуживание оборудования 4. Обеспечение необходимых технологических параметров сушки макаронных изделий
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Подготовка теста для макаронных изделий	Навык 1: Прием и подготовка сырья для замеса макаронного теста	Умения: Разряд 2 1. Принимать муку и воду для приготовления макаронного теста. 2. Проверять чистоту тары и емкостей для сырья. 3. Загружать ингредиенты в тестомес по указанию мастера. Разряд 3 1. Просеивать муку и дозировать воду по рецептуре. 2. Подготавливать яйца, соль и другие добавки к загрузке. 3. Дозировать компоненты по установленной рецептуре. Разряд 4 1. Контролировать качество муки и воды при поступлении. 2. Использовать приборы для измерения массы и влажности. 3. Вести учет поступившего сырья для производства. Разряд 5 1. Организовывать процесс подготовки сырья для линии. 2. Контролировать соответствие сырья нормативным документам. 3. Оптимизировать использование сырья для снижения потерь.

		Знания:
		Разряд 2 1. Основные виды муки для макаронных изделий. 2. Правила хранения муки и воды на производстве. 3. Основные санитарные требования. Разряд 3 1. Технологические свойства твердых сортов пшеницы. 2. Роль добавок (соль, яйца, витамины). 3. Нормы расхода сырья по рецептуре. Разряд 4 1. Методы контроля качества муки и воды. 2. Влияние влажности на свойства макаронного теста. 3. Нормативы допуска при приеме сырья. Разряд 5 1. ГОСТы и стандарты качества макаронных изделий. 2. Современные методы лабораторного анализа сырья. 3. Основы производственной логистики.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Замес макаронного теста в тестомесильных машинах	Умения:
		Разряд 2 1. Загружать ингредиенты в тестомес по инструкции. 2. Следить за работой машины во время замеса. 3. Очищать машину после окончания замеса. Разряд 3 1. Поддерживать установленный режим замеса. 2. Контролировать консистенцию теста вручную. 3. Корректировать время замеса по указанию мастера. Разряд 4 1. Настраивать параметры тестомесильной машины. 2. Определять готовность теста по физическим признакам. 3. Устранять простые неисправности в процессе замеса. Разряд 5 1. Организовывать работу по приготовлению теста на линии. 2. Контролировать соответствие теста требованиям технологии. 3. Руководить персоналом при замесе теста.
		Знания:
		Разряд 2 1. Основные части тестомесильной машины. 2. Назначение органов управления. 3. Правила безопасной работы. Разряд 3 1. Режимы замеса для макаронного теста. 2. Признаки готовности теста к прессованию. 3. Влияние температуры и влажности на тесто. Разряд 4 1. Технологические параметры приготовления теста. 2. Методы контроля пластичности и влажности. 3. Требования к санитарии при замесе. Разряд 5 1. Современные технологии приготовления макаронного теста. 2. Государственные стандарты качества макаронных изделий. 3. Методы повышения эффективности процесса.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Формование и резка		

макаронных изделий	Навык 1: Управление процессом прессования макаронного теста	Умения:
		Разряд 2 1. Загружать тесто в приемный бункер пресса. 2. Следить за равномерностью подачи теста в шнек. 3. Удалять деформированные изделия вручную. Разряд 3 1. Поддерживать работу пресса под контролем мастера. 2. Контролировать выход макарон через фильеры. 3. Устранять простейшие засоры фильер. Разряд 4 1. Настраивать параметры пресса для разных видов изделий. 2. Контролировать равномерность прессования. 3. Вести учет брака и устранять причины его появления. Разряд 5 1. Организовывать процесс прессования и формования. 2. Анализировать показатели производительности линии. 3. Внедрять меры по улучшению качества изделий.
		Знания:
		Разряд 2 1. Основные части макаронного пресса. 2. Назначение фильер. 3. Правила безопасности при работе с прессом. Разряд 3 1. Режимы прессования и скорость вращения шнека. 2. Влияние формы фильер на вид макаронных изделий. 3. Возможные дефекты прессования. Разряд 4 1. Технологические параметры прессования. 2. Методы контроля качества при формовании. 3. Нормативы допуска по массе и форме изделий. Разряд 5 1. Современные методы прессования макаронных изделий. 2. Международные стандарты качества. 3. Методы повышения энергоэффективности процесса.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Резка и предварительная сушка макаронных изделий	Умения:
		Разряд 2 1. Использовать ножи для резки макаронных изделий. 2. Следить за длиной изделий визуально. 3. Удалять бракованные изделия. Разряд 3 1. Работать с автоматическими резаками. 2. Контролировать равномерность резки. 3. Соблюдать правила укладки изделий на лотки. Разряд 4 1. Настраивать режимы резки и первичной сушки. 2. Контролировать влажность изделий перед сушкой. 3. Вести учет продукции и брака. Разряд 5 1. Организовывать процесс резки и сушки на линии. 2. Анализировать качество продукции. 3. Руководить персоналом участка резки и сушки.

		Знания:
		Разряд 2 1. Виды макаронных изделий по форме. 2. Правила резки и укладки. 3. Санитарные требования. Разряд 3 1. Принцип работы резательного оборудования. 2. Влияние влажности на резку изделий. 3. Возможные дефекты при резке. Разряд 4 1. Методы контроля длины и влажности изделий. 2. Нормативы качества полуфабрикатов. 3. Технологические параметры сушки. Разряд 5 1. Современные технологии резки и сушки макаронных изделий. 2. Стандарты качества готовой продукции. 3. Методы оптимизации производственного процесса.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3: Сушка и техническое обслуживание оборудования	Навык 1: Контроль процесса сушки макаронных изделий	Умения:
		Разряд 2 1. Загружать лотки с изделиями в сушильную камеру. 2. Следить за временем сушки по указанию мастера. 3. Выгружать изделия после окончания сушки. Разряд 3 1. Поддерживать температуру и влажность в камере. 2. Контролировать равномерность сушки визуально. 3. Корректировать время сушки по инструкции. Разряд 4 1. Определять оптимальные режимы сушки для разных изделий. 2. Вести учет параметров процесса. 3. Устранять простые сбои в работе сушильных камер. Разряд 5 1. Организовывать и контролировать процесс сушки. 2. Анализировать влияние режимов на качество изделий. 3. Оптимизировать режимы для повышения производительности.
		Знания:
		Разряд 2 1. Назначение процесса сушки. 2. Основные признаки готовности изделий. 3. Правила безопасности при работе с сушильным оборудованием. Разряд 3 1. Режимы сушки для различных изделий. 2. Влияние температуры и времени на качество. 3. Возможные дефекты при сушке. Разряд 4 1. Методы контроля качества при сушке. 2. Нормативы влажности готовых изделий. 3. Требования к санитарии и безопасности. Разряд 5 1. Современные технологии сушки макаронных изделий. 2. Международные стандарты качества. 3. Методы энергоэффективного ведения процесса.
	Возможность признания навыка:	Не требуется

	Навык 2: Техническое обслуживание и мелкий ремонт оборудования	Умения:
		Разряд 2 1. Очищать оборудование после работы. 2. Смазывать движущиеся части по указанию мастера. 3. Сообщать о поломках. Разряд 3 1. Заменять расходные материалы и детали. 2. Устранять простые неисправности. 3. Проверять работу оборудования после обслуживания. Разряд 4 1. Выполнять частичную разборку оборудования. 2. Настраивать узлы и механизмы. 3. Составлять заявки на ремонт. Разряд 5 1. Выполнять сложный ремонт оборудования. 2. Диагностировать неисправности. 3. Руководить техническим обслуживанием участка.
		Знания:
		Разряд 2 1. Назначение основных узлов оборудования. 2. Правила безопасной эксплуатации. 3. Элементарные требования по уходу. Разряд 3 1. Типовые неисправности и их устранение. 2. Инструкции по ремонту оборудования. 3. Методы диагностики неполадок. Разряд 4 1. Устройство макаронных прессов и сушильных камер. 2. Схемы технического обслуживания. 3. Основы электромеханики. Разряд 5 1. Современные методы диагностики оборудования. 2. Техническая документация и чертежи. 3. Методы повышения надежности работы оборудования.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 4: Обеспечение необходимых технологических параметров сушки макаронных изделий	Навык 1: Настройка и контроль режимов сушки макаронных изделий	Умения:
		Разряд 2 1. Загружать изделия в сушильную камеру по инструкции. 2. Следить за температурой и временем сушки визуально. 3. Сообщать мастеру о неполадках в работе камеры. Разряд 3 1. Устанавливать параметры времени и температуры по инструкции. 2. Контролировать равномерность процесса сушки. 3. Корректировать время сушки в пределах допустимого. Разряд 4 1. Определять оптимальные режимы сушки для разных видов изделий. 2. Вести журнал учета параметров процесса. 3. Регулировать оборудование при изменении влажности. Разряд 5 1. Организовывать работу сушильных установок на линии. 2. Анализировать эффективность режимов сушки. 3. Оптимизировать параметры для повышения производительности и качества.

		Знания:
		Разряд 2 1. Назначение процесса сушки. 2. Основные признаки готовности изделий. 3. Правила безопасности при работе с сушильным оборудованием. Разряд 3 1. Нормы времени и температуры при сушке. 2. Влияние влажности на качество готовых изделий. 3. Возможные дефекты при нарушении режимов. Разряд 4 1. Методы контроля качества полуфабрикатов после сушки. 2. Нормативы допуска по влажности. 3. Требования к санитарии и безопасности. Разряд 5 1. Современные технологии сушки макаронных изделий. 2. Международные стандарты качества. 3. Методы энергоэффективного ведения процесса.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Контроль и обеспечение стабильности микроклимата в сушильных камерах	Умения:
		Разряд 2 1. Проверять исправность датчиков температуры и влажности. 2. Следить за показаниями приборов в процессе сушки. 3. Докладывать мастеру о неисправностях приборов. Разряд 3 1. Поддерживать стабильность температуры и влажности в камере. 2. Проводить проверку состояния вентиляции. 3. Вносить мелкие корректировки по инструкции. Разряд 4 1. Настраивать систему вентиляции и распределения воздуха. 2. Анализировать показания приборов и корректировать режим. 3. Устранять простейшие неисправности систем контроля. Разряд 5 1. Организовывать контроль микроклимата на всем участке сушки. 2. Разрабатывать графики контроля параметров. 3. Внедрять новые методы обеспечения стабильности микроклимата.

		Знания:	
		Разряд 2 1. Основные приборы контроля температуры и влажности. 2. Правила работы с измерительными приборами. 3. Признаки нарушения режима сушки. Разряд 3 1. Влияние микроклимата на равномерность сушки. 2. Нормативы температуры и влажности для различных изделий. 3. Возможные дефекты при нестабильном режиме. Разряд 4 1. Методы контроля параметров микроклимата. 2. Устройство систем вентиляции и осушения. 3. Требования производственной санитарии. Разряд 5 1. Современные автоматизированные системы контроля. 2. Международные стандарты контроля микроклимата. 3. Методы повышения стабильности технологического процесса.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Терпеливость Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Тайм-менеджмент		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Операторы по изготовлению макаронных изделий	
10. Карточка профессии «Оператор машины по изготовлению макаронных изделий»:			
Код группы:	8164-2		
Код наименования занятия:	8164-2-004		
Наименование профессии:	Оператор машины по изготовлению макаронных 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 1. Оператор поточно – автоматической линии		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		

Другие возможные наименования профессии:	8164-9-009 - Оператор поточно-автоматической линии 7239-2-017 - Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	
Основная цель деятельности:	Ведение технологических процессов приготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Регулирование и налаживание работы поточно-автоматической линии 2. Управление процессом сушки макаронных полуфабрикатов, контроль температуры, влажности и времени сушки.
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Регулирование и налаживание работы поточно-автоматической линии	Навык 1: Обеспечение бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов, входящих в поточно-автоматическую линию, с пульта управления	Умения:
		1. Регулировать и налаживать работу узлов шнековых прессов. 2. Регулировать и налаживать работу узлов сушилок непрерывного действия. 3. Регулировать и налаживать работу узлов связующих пневмотранспортеров и других машин и механизмов линии. 4. Определять стабильность процесса производства макаронных изделий на линии. 5. Регулировать работу линии и технологических режимов с пульта управления.
		Знания:
		1. Режимы замеса макаронного теста. 2. Основные технологические процессы производства макаронных изделий. 3. Устройство и принцип работы оборудования в составе поточной линии. 4. Виды и причины брака макаронных изделий. 5. Технологические режимы, обеспечивающие стабильность качества выпускаемой продукции.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Организация и выполнение всех этапов замеса макаронного теста, соблюдение рецептур, параметров температуры, влажности, времени замеса	Умения:
		1. Работать с весовым и мерным оборудованием 2. Настраивать параметры замеса (влажность, длительность, температура) 3. Оценивать качество теста визуально и на ощупь 4. Соблюдать рецептуры и режимы замеса 5. Осуществлять первичную очистку оборудования
		Знания:
		1. Виды муки и их технологические характеристики 2. Режимы замеса: жёсткий, мягкий, комбинированный 3. Влияние температуры и влажности на консистенцию теста 4. Требования к санитарной обработке оборудования 5. Основы охраны труда на пищевом производстве
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Управление процессом сушки макаронных полуфабрикатов, контроль температуры, влажности и времени сушки.		

	Навык 1: Управление процессом сушки макаронных полуфабрикатов	Умения:	
		1. Настраивать и контролировать параметры сушки 2. Оперировать контрольно-измерительными приборами 3. Обнаруживать признаки брака, вызванного нарушением сушки 4. Реагировать на отклонения технологических параметров 5. Вести учёт производственного процесса	
		Знания:	
		1. Зоны и режимы сушки макаронных изделий 2. Влияние температуры и влажности на качество продукции 3. Устройство сушильных установок 4. Методы визуального контроля качества полуфабрикатов 5. Санитарные и противопожарные требования	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2: Контроль технического состояния оборудования	Умения:	
		1. Проводить визуальный осмотр узлов и агрегатов. 2. Обнаруживать явные дефекты и загрязнения. 3. Докладывать мастеру о неисправностях.	
		Знания:	
		1. Виды типовых повреждений оборудования. 2. Основные правила технического осмотра. 3. Порядок остановки оборудования.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	2	Тестовод	
	4	Лаборант (средней квалификации)	
11. Карточка профессии «Технолог по технологии производства пищевых продуктов»:			
Код группы:	3129-9		
Код наименования занятия:	3129-9-008		
Наименование профессии:	Технолог по технологии производства пищевых продуктов		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 109. Техник-технолог		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -

Требования к опыту работы:	Техник-технолог I категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника-технолога II категории не менее 2 лет; Техник-технолог II категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) и стаж работы в должности техника – технолога без категории не менее 2 лет; Техник-технолог без категории: техническое и профессиональное, послесреднее (среднее специальное, среднее профессиональное) образование по соответствующей специальности (квалификации) без предъявления требований к стажу работы.	
Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	2141-1-005 - Инженер-технолог (общий профиль) 3129-9-004 - Техник-технолог (пищевая промышленность)	
Основная цель деятельности:	Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента на крупных производственных предприятиях	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Управление производственно-технологическим процессом 2. Общее руководство процессом производства
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Управление производственно-технологическим процессом	Навык 1: Внедрение прогрессивных, экономически обоснованных, современных технологии и режимов производства	Умения:
		1. Управление деятельностью производственно-технологических и микробиологических лабораторий, осуществление технохимического и микробиологического контроля с целью обеспечения соответствия качества основного и вспомогательного сырья, готовой продукции требованиям нормативной документации. 2. Контроль за выполнением плана технологического контроля на производственных линиях, в цехах и на участках. 3. Принятие решений о мерах корректирующего и предупреждающего характера при выявлении несоответствий или нарушений в ходе осуществления контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и производственных процессов. 4. Контроль за ведением записей в лабораторных журналах установленного образца. 5. Организация работы по подтверждению соответствия пищевых продуктов требованиям безопасности. 6. Выбор схемы декларирования, обеспечение подготовки необходимой документации для декларирования, проведение испытаний образцов продукции в соответствии с требованиями технических регламентов. 7. Разработка, внедрение, сертификация и поддержание в рабочем состоянии систем обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. 8. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства, разработка рекомендаций. 9. Контроль за соблюдением правил охраны труда и пожарной безопасности в лабораториях предприятия.

		Знания:
		1. Правила организации и ведения технологических процессов на хлебопекарных и кондитерских предприятиях. 2. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в хлебопекарном и кондитерском производстве. 3. Физические, химические, биохимические и микробиологические процессы, протекающие при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. 4. Требования нормативной документации к сырью, материалам и готовой продукции. 5. Методы испытаний качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 6. Требования международных стандартов. 7. Факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов. 8. Аналитические методы контроля безопасности пищевых продуктов. 9. Требования к техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов на линиях хлебопекарного и кондитерского производства, а также к охране труда, санитарной и пожарной безопасности при их эксплуатации.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Управление работой по организации новых производственных цехов и участков	Умения:
		1. Разработка и утверждение плана технологического контроля на каждую технологическую линию, цех и участок производства. 2. Рассмотрение и утверждение технологических планов производства, производственных рецептур, технологических инструкций. 3. Установление норм расхода сырья при его подготовке к производству и организация работ по измерению. 4. Организация опытных производственных выпечек в целях уточнения норм выхода готовой продукции и показателей технологического процесса при изменении условий производства или качества сырья. Обеспечение внесения выявленных изменений в технологическую документацию и их последующего утверждения. 5. Применение информационных технологий для сбора, размещения, хранения и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах.

		Знания:
		1. Технологии и организация технологических процессов в хлебопекарном и кондитерском производстве. 2. Показатели эффективности технологических процессов в хлебопекарном и кондитерском производстве. 3. Требования к качеству выполнения технологических операций в хлебопекарном и кондитерском производстве в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения производственных технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Производственные мощности, технические характеристики, конструктивные особенности и режимы работы технологического оборудования, а также правила его эксплуатации. 6. Правила документооборота, ведения учета и оформления отчетности при производстве продукции. 7. Правила, инструкции и другие руководящие материалы для разработки технологической документации. 8. Методы и средства сбора, обработки, хранения и передачи информации с использованием основных системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
Трудовая функция 2: Общее руководство процессом производства		

Навык 1: Планирование производственной деятельностью и управление коллективом исполнителей	Умения:
	1. Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции. 2. Разработка и утверждение плана работы производственно-технологических и микробиологических лабораторий в целях проведения технохимического и микробиологического контроля качества сырья и готовой продукции, установление объема и периодичности исследований. 3. Взаимодействие с поставщиками сырья и материалов по вопросам качества и безопасности поставляемой продукции. 4. Определение потребности в лабораторном оборудовании, посуде, реактивах для осуществления непрерывного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подготовка заявок на их своевременное приобретение. 5. Обеспечение своевременной поверки средств измерений с целью обеспечения их единства. 6. Внедрение новых методов контроля технологических процессов и качества готовой продукции. 7. Организация взаимодействия с подразделениями предприятия для оперативного и качественного выполнения производственных заданий. 8. Взаимодействие с органами санитарно-эпидемиологического контроля, независимыми аналитическими лабораториями, поставщиками сырья, упаковки, оборудования и другими организациями для решения вопросов, входящих в компетенцию службы главного технолога. 9. Подбор персонала, разработка планов адаптации для вновь принятых сотрудников и управление процессом адаптации. 10. Управление процессом обучения производственного персонала, рассмотрение и утверждение планов обучения производственного персонала и специалистов технологической службы. 11. Применение методов эффективной организации производства и коллектива на основе современных методов управления.
	Знания:
	1. Технологии организации и ведения производственных и технологических процессов в хлебопекарном и кондитерском производстве. 2. Технологии менеджмента и маркетинга для исследования рынка продукции и услуг в сфере хлебопекарного и кондитерского производства. 3. Основные законодательные, нормативные, правовые акты и методические материалы по вопросам планирования и управления производством. 4. Основы экономики, организации производства, труда и управления. 5. Основы экологического законодательства. 6. Основы трудового законодательства. 7. Требования к оснащению производственных и микробиологических лабораторий и организации проведения работ.
Возможность признания навыка:	Не требуется

	Навык 2: Рассмотрение проектов, предложений и изобретений и определение их соответствия требованиям производства	Умения:
		1. Рассматривать проекты изделий или состава продукта, стандартов, предложений, давать по ним заключения. 2. Обеспечивать внедрение IT-технологии в производство. 3. Разрабатывать технологии по снижению энергозатрат, рациональному использованию производственных мощностей, повышению его эффективности. 4. Руководить проведением исследовательских и экспериментальных работ. 5. Составлять технологические инструкции и рецептур наиболее сложных испытаний. 6. Согласовывать детали с проектными или исследовательскими организациями, представителями заказчиков.
		Знания:
		1. Методы определения экономической эффективности внедрения новой техники и технологии. 2. Правила работы со средствами вычислительной техники и методы проектирования технологических процессов с их использованием специальных программ. 3. Требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов. 4. Основы экономики, организации производства, труда и управления. 5. Правила работы со средствами вычислительной техники и методы проектирования технологических процессов с их использованием специальных программ.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Способность к обучению и самообучению Творчество и креативность Знание продукта Ответственность Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Инженеры-технологи пищевого производства
	4	Лаборант (средней квалификации)
12. Карточка профессии «Лаборант (средней квалификации)»:		
Код группы:	3111-9	
Код наименования занятия:	3111-9-005	
Наименование профессии:	Лаборант (средней квалификации)	
Уровень квалификации по ОРК:	4	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 13. Лаборант	

Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	Квалификация: Техник-технолог
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	3111-1-005 - Химик лаборант, пробирщик		
Основная цель деятельности:	Выполнение лабораторных исследовании и обработка результатов.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнение лабораторных анализов, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок 2. Контроль качества готовых макаронных изделий	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Выполнение лабораторных анализов, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок	Навык 1: Проведение исследований и анализов	Умения:	
		1. Выполнять лабораторные анализы, испытания, измерения и иные виды работ при проведении исследований и разработок. 2. Принимать участие в сборе и обработке материалов в процессе исследований в соответствии с утвержденной программой работы; 3. Следить за исправным состоянием лабораторного оборудования, осуществлять его наладку. 4. Подготавливать оборудование (приборы, аппаратуру) к проведению экспериментов, осуществлять его проверку и простую регулировку согласно разработанным инструкциям и иной технической документации. 5. Участвовать в выполнении экспериментов, осуществлять необходимые подготовительные и вспомогательные операции, проводить наблюдения, снимать показания приборов, вести рабочие журналы.	
		Знания:	
		1. Требования ГОСТ и ТУ к основным видам сырья 2. Методы анализа муки, воды и других компонентов 3. Правила хранения и транспортировки проб	
	Возможность признания навыка:	Не требуется	

	Навык 2: Обработка результатов лабораторных исследований	Умения:
		1.Обеспечивать сотрудников подразделения организации необходимыми для работы оборудованием, материалами, реактивами. 2.Обрабатывать, систематизировать и оформлять в соответствии с методическими материалами результаты анализов, испытаний, измерений, ведет их учет. 3.Производить выборку данных из литературных источников, реферативных и информационных изданий, нормативно-технической документации в соответствии с определенным заданием. 4.Выполнять вычислительные и графические работы, связанные с проводимыми исследованиями и экспериментами. 5.Принимать участие в составлении и оформлении технической документации по выполненным подразделениями организации работам.
		Знания:
		1. Методы и средства выполнения технических расчетов, вычислительных и графических работ. 2. Порядок эксплуатации вычислительной техники. 3. Основы экономики, организации труда и производства. 4. Трудовое законодательство, порядок внутреннего трудового распорядка, по безопасности и охране труда, производственной санитарии, требования пожарной безопасности.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Контроль качества готовых макаронных изделий	Навык 1: Органолептический и физико-химический контроль готовой продукции	Умения:
		1. Проводить органолептическую оценку макаронных изделий (цвет, вкус, запах). 2. Определять влажность, прочность и время разваривания готовых изделий. 3. Фиксировать результаты испытаний в лабораторных журналах.
		Знания:
		1. Показатели качества макаронных изделий. 2. Методы органолептической оценки продукции. 3. Требования стандартов к готовым макаронным изделиям.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Документирование и оформление результатов контроля	Умения:
		1. Заполнять журналы лабораторных анализов. 2. Составлять протоколы испытаний и отчеты о результатах. 3. Передавать результаты контроля технологической службе и руководству.
		Знания:
		1. Формы учетной и отчетной документации лаборатории. 2. Правила хранения и архивирования протоколов испытаний. 3. Основы производственного контроля и система ХАССП.
	Возможность признания навыка:	не требуется

Требования к личностным компетенциям:	Самостоятельность и ответственность Умение работать в команде Целеустремленность Аккуратность Способность к обучению и самообучению		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Технолог по технологии производства пищевых продуктов	
	3	Оператор машины по изготовлению макаронных изделий	
13. 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:	3129-9-004 - Техник-технолог (пищевая промышленность) 2141-1-005 - Инженер-технолог (общий профиль)		
Основная цель деятельности:	Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организационно-технологическое обеспечение производства 2. Оперативное управление производством	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Организационно-технологическое обеспечение производства			

	Навык 1: Обеспечение разработки и утверждения технологических регламентов для всех этапов процесса производства	Умения:
		1. Разрабатывать и утверждать план технологического контроля производства для каждой технологической линии, цеха, участка. 2. Рассматривать и утверждать технологические планы производства, производственные рецептуры, технологические инструкции. 3. Организовывать проведение замеров и устанавливать нормы потерь сырья при его подготовке к производству. 4. Организовывать проведение пробных производственных выпечек с целью уточнения норм выхода готовой продукции, показателей технологического процесса производства при изменении условий производства, качества сырья. Обеспечивать внесение установленных изменений в технологическую документацию с последующим утверждением. 5. Использовать информационные технологии сбора, размещения, хранения и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах.
		Знания:
		1. Технологии и организация технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства. 2. Показатели эффективности технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства. 3. Требования к качеству выполнения технологических операций хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Производственные мощности, технические характеристики, конструктивные особенности и режимы работы технологического оборудования, правила его эксплуатации. 6. Правила документооборота, учета и отчетности при производстве продукции. 7. Положения, инструкции и другие руководящие материалы по разработке технологической документации. 8. Методы и средства сбора, обработки, хранения и передачи информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.
	Возможность признания навыка:	Не требуется

	Навык 2: Обеспечение управления качеством и безопасностью выпускаемой продукции	Умения:
		1. Руководить деятельностью производственно-технологической и микробиологической лабораторий, обеспечивать осуществление технохимического и микробиологического контроля качества основного и дополнительного сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативной документации. 2. Контролировать выполнение плана технологического контроля на линиях, в цехах и участках. 3. Принимать решения по проведению корректирующих и предупреждающих действий в случаях выявления несоответствий или нарушений при осуществлении контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и процессов. 4. Контролировать ведение записей в лабораторных журналах установленного образца. 5. Организовывать работу по подтверждению соответствия пищевой продукции требованиям безопасности. 6. Осуществлять выбор схемы декларирования, обеспечивать подготовку документации, необходимой для декларирования, проводить испытания образцов продукции в соответствии с требованиями технических регламентов. 7. Разрабатывать, внедрять, сертифицировать и поддерживать в рабочем состоянии системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. 8. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние производства, разрабатывать рекомендации. 9. Контролировать соблюдение правил техники безопасности, противопожарной безопасности в лабораториях предприятия.
		Знания:
		1. Правила организации и ведения технологических процессов на хлебопекарных и кондитерских предприятиях. 2. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного и кондитерского производства. 3. Физические, химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продукции хлебопекарного и кондитерского производства. 4. Требования нормативной документации к качеству сырья, материалов, готовой продукции. 5. Методы проведения испытаний качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. 6. Требования международных стандартов. 7. Факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов 8. Аналитические методы контроля безопасности пищевых продуктов. 9. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов на технологических линиях по хлебопекарного и кондитерского производства.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
Трудовая функция 2: Оперативное управление производством		

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

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

	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Стрессоустойчивость Умение работать в команде Дисциплинированность Аккуратность Знание продукта Логическое мышление		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Начальник производства (обрабатывающая промышленность)	
	4	Технолог по технологии производства пищевых продуктов	
14. Карточка профессии «Начальник производства (обрабатывающая промышленность)»:			
Код группы:	1321-0		
Код наименования занятия:	1321-0-037		
Наименование профессии:	Начальник производства (обрабатывающая промышленность)		
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 91. Директор (Генеральный директор, Исполнительный директор, Президент, Председатель правления, Управляющий) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Высшее (или послевузовское) образование по соответствующему направлению подготовки кадров и стаж работы на руководящих должностях в соответствующем профилю организации виде экономической деятельности не менее 5 лет, желательно наличие степени "Магистр делового администрирования" или дополнительного образования в области управления (менеджмента)		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-023 - Директор (начальник) комбината 1210-0-028 - Директор предприятия 1210-0-029 - Директор (управляющий) производственного объединения		
Основная цель деятельности:	Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководство производственно-хозяйственной деятельностью 2. Организация разработки и внедрения новейших прогрессивных форм управления и организации труда	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Управление конфликтами и критический анализ ситуации	
Трудовая функция 1: Руководство производственно-хозяйственной			

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

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

		Знания:
		1. Правила и нормы межличностного и делового общения. 2. Методы ведения переговоров. 3. Особенности конфликтологии. 4. Принципы критического мышления. 5. Теория критического мышления. 6. Принципы развития критического мышления.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
	Навык 2: Стратегическое управление развитием макаронного производства	Умения:
		1. Определять приоритетные направления развития предприятия в отрасли. 2. Разрабатывать и утверждать стратегические планы модернизации производства. 3. Оценивать инвестиционные проекты и принимать решения о привлечении финансирования.
		Знания:
		1. Современные тенденции в производстве и экспорте макаронных изделий. 2. Методы стратегического и антикризисного управления. 3. Законодательные и нормативные требования к деятельности пищевых предприятий.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Понимание бизнеса Самостоятельность и ответственность Стратегическое мышление Умение быстро принимать решения Умение работать в команде Целеустремленность Дисциплинированность Аналитическое мышление	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Инженеры-технологи пищевого производства
	4	Технолог по технологии производства пищевых продуктов

Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

15. Наименование государственного органа:
Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан
Исполнитель:
Ерғабыл Бақтыбек, +7 (717) 255 59 12, yergabyl.b@minagri.gov.kz
16. 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) 590 43 49, aizhan_tb@mail.ru
17. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям: 5 , 04.12.2024 г.
18. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 27.08.2025 г.
19. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: 18.12.2024 г.
20. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2025 г.
21. Дата ориентировочного пересмотра: 01.12.2028 г.