

Профессиональный стандарт: «Производство фасованного чая»

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт «Производство фасованного чая» применяется в области производства и упаковки чая, а также в сфере кулинарии и гостиничного бизнеса. Он охватывает все этапы производства чая, начиная с выбора сырья и заканчивая упаковкой и маркировкой готового продукта. Стандарт определяет требования к квалификации и профессиональным навыкам специалистов, занятых в производстве фасованного чая, а также содержит рекомендации по оборудованию и технологическим процессам производства. Разработан в соответствии со статьей 5 Закона Республики Казахстан «О профессиональных квалификациях» и может применяться при формировании требований к соискателю для приема на работу, формировании образовательных программ, в том числе обучения персонала на предприятиях, признания профессиональной квалификации работников и выпускников организаций образования, а также для решения широкого круга задач в области управления персоналом в организациях и на предприятиях.

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

1) купажирование – это сведения вместе взятых в определенном соотношении исходных продуктов (материалов) и вкусовых (или пищевых) добавок;

2) органолептический метод оценки качества – метод оценки сырья, продукта по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу и консистенции.

3) артикул – тип или род изделия, товара, а также его цифровое или буквенное обозначение для кодирования.

4) купажный барабан – барабанный смеситель для купажирования разных сортов чая, кофе и др сыпучих компонентов.

5) термопринтер – устройство для нанесения изображения по принципу термопечати.

6) фиксаторы-зажимы для пакетов с чаем – мелкая, но незаменимая часть качественного сервиса. Благодаря им пакеты выглядят эстетично, обладают достаточной степенью герметичности, пропуская лишь необходимое количество воздуха к конечному товару.

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

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

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

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

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

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

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

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

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

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

3) ОКЭД – общий классификатор видов экономической деятельности

4) ОРК – отраслевая рамка квалификаций

5) ТиПО – техническое и профессиональное образование

6) НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points — это система анализа рисков и критических контрольных точек. Она применяется в пищевой промышленности для обеспечения безопасности.

7) ISO 22000 – международный стандарт системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

8) GMP – Good Manufacturing Practice — Надлежащая производственная практика — это международный свод правил и норм, которые обеспечивают выпуск безопасной и качественной пищевой продукции, лекарств и косметики.

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Производство фасованного чая

5. Код профессионального стандарта: С10830135

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

С Обрабатывающая промышленность

- 10 Производство продуктов питания
- 10.8 Производство прочих продуктов питания
- 10.83 Производство чая и кофе
- 10.83.0 Производство чая и кофе

7. Краткое описание профессионального стандарта: Деятельность по профессиям, занятым в процессе купажирования и составления различных видов чая, биохимического контроля, фасовки и упаковки чая.

8. Перечень карточек профессий:

- 1) Машинист расфасовочно-упаковочных машин - 2 уровень ОРК
- 2) Купажист - 3 уровень ОРК
- 3) Микробиолог, контроль качества - 4 уровень ОРК
- 4) Техник-технолог (пищевая промышленность) - 4 уровень ОРК
- 5) Инженеры-технологи пищевого производства - 6 уровень ОРК
- 6) Генеральный директор - 7 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии «Машинист расфасовочно-упаковочных машин»:

Код группы:	8183-0		
Код наименования занятия:	8183-0-003		
Наименование профессии:	Машинист расфасовочно-упаковочных машин		
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: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Для должности машиниста расфасовочно-упаковочных машин требуется наличие опыта работы не менее 1 года в области упаковки и фасовки пищевой продукции на аналогичном оборудовании.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		

Другие возможные наименования профессии:	8169-9-061 - Оператор расфасовочно-упаковочного автомата 8183-0-011 - Оператор упаковочной машины	
Основная цель деятельности:	Выполнение процесса фасовки и упаковки чая на предприятии.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка расфасовочно-упаковочных машин к работе 2. Ведение процесса расфасовки и упаковки продукции
	Дополнительные трудовые функции:	1. Техническое обслуживание и устранение неисправностей
Трудовая функция 1: Подготовка расфасовочно-упаковочных машин к работе	Навык 1: Подготовка оборудования к пуску и регулировка рабочих параметров	Умения:
		Разряд 2 1. Выполнять внешний осмотр машины перед включением. 2. Проверять наличие и качество упаковочного материала. 3. Настраивать простейшие параметры по инструкции. Разряд 3 1. Регулировать дозирующее устройство. 2. Настраивать температурный режим запайки. 3. Проводить пробный запуск оборудования. Разряд 4 1. Налаживать узлы машины под конкретный вид продукции. 2. Контролировать равномерность подачи продукта. 3. Настраивать параметры датчиков и дозаторов. Разряд 5 1. Выполнять комплексную наладку оборудования. 2. Контролировать взаимодействие систем упаковочной линии. 3. Корректировать параметры после тестирования.
		Знания:
		Разряд 2 1. Основные органы управления машиной. 2. Правила охраны труда при работе с оборудованием. 3. Основы устройства расфасовочно-упаковочных машин. Разряд 3 1. Технические характеристики используемых машин. 2. Последовательность запуска оборудования. 3. Методы устранения простейших сбоев. Разряд 4 1. Технические требования к расфасовке продукции. 2. Принцип работы дозирующих и упаковочных узлов. 3. Основы метрологии и точности дозирования. Разряд 5 1. Конструктивные особенности упаковочных линий. 2. Нормативные требования к качеству продукции. 3. Основы производственной логистики.
Возможность признания навыка:	Не требуется	

	<p>Навык 2: Проведение визуального осмотра и проверки исправности механизмов</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить внешний осмотр деталей машины. 2. Обнаруживать явные дефекты и повреждения. 3. Сообщать мастеру о выявленных неисправностях. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять работу узлов при холостом пуске. 2. Выявлять неплотности и сбои подачи. 3. Использовать простейшие инструменты контроля. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять дозирующие системы на работоспособность. 2. Контролировать состояние узлов и механизмов. 3. Фиксировать выявленные нарушения в журнале. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать комплексный осмотр оборудования. 2. Анализировать техническое состояние механизмов. 3. Принимать решения о необходимости ремонта. <p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды типовых повреждений оборудования. 2. Последовательность проверки машины. 3. Правила останова оборудования. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные причины неисправностей. 2. Основы технической диагностики. 3. Требования к безопасной эксплуатации. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Схемы проверки оборудования. 2. Технические параметры узлов машин. 3. Методы инструментального контроля. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Системы диагностики упаковочных линий. 2. Методы оценки износа деталей. 3. Порядок проведения технического осмотра.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2: Ведение процесса расфасовки и упаковки продукции</p>	<p>Навык 1: Контроль качества готовой продукции</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять внешний вид упаковки. 2. Контролировать маркировку продукции. 3. Сообщать о выявленных дефектах. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить выборочный контроль качества. 2. Вести учет брака. 3. Проверять герметичность упаковки. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать контроль качества на линии. 2. Использовать приборы измерения. 3. Корректировать процесс при отклонениях. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать план контроля качества. 2. Анализировать качество партии продукции. 3. Внедрять новые методы контроля.

		<p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды брака готовой продукции. 2. Правила маркировки. 3. Требования к качеству фасованного товара. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы выборочного контроля. 2. Государственные стандарты качества. 3. Правила хранения фасованной продукции. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы статистического контроля. 2. Нормативы допуска при фасовке. 3. Принципы производственного контроля. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные стандарты качества. 2. Методы сертификации продукции. 3. Современные системы управления качеством.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	<p>Навык 2: Управление процессом расфасовки и упаковки</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загружать упаковочный материал в машину. 2. Следить за равномерностью подачи продукта. 3. Удалять поврежденные упаковки вручную. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вести процесс расфасовки под контролем оператора. 2. Проводить выборочный контроль веса и объема продукции. 3. Контролировать плотность и герметичность упаковки. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Регулировать процесс дозирования по приборам. 2. Вести учет брака и устранять причины его возникновения. 3. Контролировать технологический процесс в целом. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать работу упаковочной линии. 2. Анализировать показатели производительности. 3. Внедрять меры по повышению эффективности процесса. <p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила загрузки сырья и материалов. 2. Основные требования к готовой упаковке. 3. Последовательность работы оборудования. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды дефектов готовой продукции. 2. Способы регулирования качества расфасовки. 3. Санитарные нормы при фасовке. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативы брака и допуска. 2. Технологические параметры процесса. 3. Методы контроля качества. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стандарты качества и сертификации. 2. Современные методы упаковки и маркировки. 3. Основы производственного менеджмента.
	Возможность признания навыка:	Не требуется
Дополнительная трудовая функция 1:		

Техническое обслуживание и устранение неисправностей	Навык 1: Выполнение профилактического обслуживания	Умения: Разряд 2 1. Выполнять смазку узлов машины. 2. Очищать детали от загрязнений. 3. Сообщать мастеру о выявленных проблемах. Разряд 3 1. Заменять расходные материалы. 2. Устранять простейшие неисправности. 3. Проверять работу после обслуживания. Разряд 4 1. Выполнять частичную разборку оборудования. 2. Регулировать узлы и механизмы. 3. Составлять заявки на ремонт. Разряд 5 1. Выполнять сложный ремонт оборудования. 2. Диагностировать неисправности с приборами. 3. Руководить обслуживанием линии.
		Знания: Разряд 2 1. Виды смазочных материалов. 2. Правила ухода за оборудованием. 3. Требования техники безопасности. Разряд 3 1. Основные причины сбоев. 2. Инструкции по эксплуатации и ремонту. 3. Методы диагностики неполадок. Разряд 4 1. Устройство основных узлов. 2. Схемы технического обслуживания. 3. Основы электромеханики. Разряд 5 1. Основы электроники и автоматики. 2. Работа с технической документацией. 3. Методы комплексной диагностики.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Устранение мелких неисправностей	Умения: Разряд 2 1. Выявлять мелкие неисправности. 2. Заменять простые детали. 3. Докладывать мастеру о сбоях. Разряд 3 1. Устранять сбои подачи материала. 2. Регулировать мелкие узлы. 3. Восстанавливать работу машины после ремонта. Разряд 4 1. Устранять сбои в дозировании. 2. Регулировать работу датчиков. 3. Восстанавливать работу линии. Разряд 5 1. Комплексно устранять неисправности. 2. Определять причины сложных сбоев. 3. Оптимизировать процесс обслуживания.

	Знания:		
	Разряд 2 1. Простейшие виды неисправностей. 2. Правила безопасного ремонта. 3. Назначение основных инструментов. Разряд 3 1. Причины мелких поломок. 2. Методы устранения неисправностей. 3. Основы эксплуатации оборудования. Разряд 4 1. Схемы ремонта оборудования. 2. Принципы регулировки узлов. 3. Методы восстановления работы. Разряд 5 1. Автоматизированные системы управления. 2. Методы диагностики оборудования. 3. Современные технологии ремонта.		
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Самостоятельность и ответственность Умение работать в команде		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Техник-технолог (пищевая промышленность)	
	3	Купажист	
10. Карточка профессии «Купажист»:			
Код группы:	7519-1		
Код наименования занятия:	7519-1-001		
Наименование профессии:	Купажист		
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 52. Купажист пектинового экстракта, 4 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТипО (рабочие профессии)	Специальность: -	Квалификация: -
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы по соответствующей профессии в смежной области — не менее 1 года. При отсутствии стажа – прохождение производственного обучения (практики) или наставничества продолжительностью не менее 2 месяцев под руководством опытного специалиста.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
Другие возможные наименования профессии:	8131-9-121 - Аппаратчик экстрагирования 8167-5 - Операторы по купажированию кофе и чая		
Основная цель деятельности:	Введение процесса составления купажа пектинового экстракта с соблюдением технологических параметров. Контроль качества и количества экстрактов и регулирование загрузки их в купажиры-отстойники		
Описание трудовых функций			

Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Наблюдение за уровнем экстракта в купажах-отстойниках, определение его количества и передача на фильтрацию 2. Контроль качества и количества экстрактов и регулирование загрузки их в купажи-отстойники
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Наблюдение за уровнем экстракта в купажах-отстойниках, определение его количества и передача на фильтрацию	Навык 1: Проведение лабораторных анализов и испытаний образцов при фасовке чая.	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять исправность лабораторного оборудования 2. Осуществлять выбор лабораторной посуды в соответствие с требованиями методик проведения испытаний. 3. Готовить реактивы в соответствии с требованиями методик проведения испытаний. 4. Производить лабораторные анализы образцов сырья. 5. Заполнять журнал учета результатов анализов и протоколов испытаний. 6. Заполнять сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. 7. Осуществлять санитарную обработку лабораторного инструментария 8. Придерживаться правил техники безопасности и противопожарной защиты.
	Знания:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правил эксплуатации лабораторного оборудования. 2. Требований охраны труда и техники безопасности. 3. Правил обращения с химическими реактивами. 4. Правил санитарной обработки лабораторного оборудования и посуды. 5. Методов и методик проведения испытаний образцов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. 	
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Наблюдение за уровнем экстракта в купажах-отстойниках	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливать материалы по проведению купаживания и испытаний. 2. Осуществлять отбор проб. 3. Составление средней пробы. 4. Производить маркирование и хранение отобранных образцов в соответствии.
	Знания:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правил обращения с инструментарием для отбора проб. 2. Правил обращения с образцами и пробами. 3. Параметры технологического режима купаживания. 	
	Возможность признания навыка:	Не требуется
Трудовая функция 2: Контроль качества и количества экстрактов и регулирование загрузки их в купажи-отстойники	Навык 1: Контроль качества и количества экстрактов	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Принимать экстракты для купаживания и проверять их соответствие по документам. 2. Осуществлять органолептический и лабораторный контроль качества экстрактов. 3. Измерять количество экстрактов и вести учет их поступления и расхода.

		Знания:	
		1. Виды экстрактов, используемых в производстве фасованного чая. 2. Нормативные требования к качеству экстрактов. 3. Методы органолептического и лабораторного контроля.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2: Регулирование загрузки экстрактов в купажёры-отстойники	Умения:	
		1. Загружать экстракты в купажёры-отстойники с соблюдением технологических норм. 2. Контролировать равномерность распределения экстрактов в оборудовании. 3. Регулировать процесс загрузки для обеспечения стабильности купажа.	
		Знания:	
		1. Устройство и принцип работы купажёров-отстойников. 2. Технология смешивания экстрактов в производстве чая. 3. Требования техники безопасности при работе с оборудованием для загрузки.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Системное мышление Терпеливость Умение быстро принимать решения Аккуратность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Техник-технолог (пищевая промышленность)	
11. Карточка профессии «Микробиолог, контроль качества»:			
Код группы:	2131-5		
Код наименования занятия:	2131-5-009		
Наименование профессии:	Микробиолог, контроль качества		
Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 75. Начальник производственной лаборатории (по контролю производства)		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Стандартизация, метрология и сертификация (по отраслям)	Квалификация: -
	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Опыт работы в лаборатории микробиологического контроля или аналогичной должности не менее 2 лет.		

Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется	
Другие возможные наименования профессии:	2131-5-006 - Микробиолог	
Основная цель деятельности:	Осуществление микробиологического контроля материалов, сырья, производственного оборудования, готовой продукции.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Отбор и подготовка проб 2. Проведение микробиологических анализов
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Отбор и подготовка проб	Навык 1: Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Отбирать образцы продукции, воды, воздуха, смывов в соответствии с утвержденными методиками и санитарными правилами; 2. Проводить микробиологические анализы: посевы, идентификацию, количественный учёт микроорганизмов, определение показателей безопасности; 3. Работать с лабораторным оборудованием (автоклав, термостат, микроскоп, ламинарный бокс, анализаторы); 4. Вести лабораторную документацию: оформлять протоколы испытаний, журналы, отчёты по установленной форме; 5. Оценивать соответствие продукции требованиям нормативной документации (ISO и др.); 6. Участвовать в расследовании причин микробиологического брака и отклонений; 7. Соблюдать правила биологической и промышленной безопасности, санитарно-гигиенического режима.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены производства; 2. Методики микробиологических исследований пищевой продукции и производственной среды; 3. Нормативные требования к микробиологическим показателям (СанПиН, ISO и др.); 4. Основы системы управления качеством (НАССР, GMP, – в зависимости от отрасли); 5. Правила эксплуатации лабораторного оборудования и средств индивидуальной защиты; 6. Требования к оформлению лабораторной документации, ведению журналов и отчётности; 7. Основы охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности в лаборатории.
Возможность признания навыка:	не требуется	
	Навык 2: Подготовка проб к анализу	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять микробиологический контроль сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и запасов, воды и воздуха. 2. Осуществлять микробиологический контроль за санитарным состоянием технологического оборудования. 3. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических и технологических режимов в производственных цехах. 4. Проводить контроль выпуска готовой продукции по микробиологическим показателям. 5. Контролировать хранение готовой продукции.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание нормативной базы. 2. Технической документации по пищевой безопасности и качеству. 3. Систем менеджмента качества. 4. Правил техники безопасности и противопожарной защиты.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Проведение микробиологических анализов	Навык 1: Выполнение лабораторных анализов	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализировать результаты микробиологических исследований и выявлять потенциальные источники загрязнения; 2. Разрабатывать санитарно-гигиенические мероприятия по предупреждению роста патогенной и условно-патогенной микрофлоры; 3. Участвовать в разработке и корректировке санитарных инструкций, регламентов и СОП (стандартных операционных процедур); 4. Проводить микробиологический мониторинг критических контрольных точек (ССР) в рамках HACCP; 5. Осуществлять оценку эффективности санитарной обработки и дезинфекции; 6. Проводить обучение производственного персонала по вопросам санитарии и микробиологической безопасности.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы работы систем HACCP, GMP и их применение в микробиологическом контроле; 2. Механизмы микробиологического загрязнения и пути его распространения на производстве; 3. Методики верификации санитарных мероприятий и процедур контроля; 4. Современные дезинфицирующие средства и методы оценки их эффективности; 5. Внутренние регламенты и производственные стандарты предприятия; 6. Основы эпидемиологии и профилактики инфекций, связанных с производственной деятельностью.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация мероприятий по выпуску безопасной продукции	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать рекомендации по ведению технологических процессов и обеспечению микробиологической безопасности. 2. Вести лабораторный журнал, протоколы исследований, отчеты и прочую документацию установленного образца по результатам исследований. 3. Участвовать в разработке и внедрении системы качества на производстве.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы микробиологических исследований. 2. Правила эксплуатации лабораторного оборудования, приборов. 3. Технологию пищевого производства.
Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность Пунктуальность Терпеливость Дисциплинированность Выносливость и усердие</p>	

Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	6	Инженеры-технологи пищевого производства	
12. Карточка профессии «Техник-технолог (пищевая промышленность)»:			
Код группы:	3129-9		
Код наименования занятия:	3129-9-004		
Наименование профессии:	Техник-технолог (пищевая промышленность)		
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:	3112-1-005 - Техник-технолог (общий профиль) 3129-9-006 - Технолог пищевой промышленности		
Основная цель деятельности:	Выполнение работ по улучшению технического оснащения и технологического процесса предприятия.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организация и контроль технологического процесса 2. Организация и совершенствование рабочих процессов на основе принципов научной организации труда	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Организация и контроль технологического процесса			

	<p>Навык 1: Разработка технологических процессов и режимов производства.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить испытания технологического оборудования, экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства. 2. Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов техники и технологии. 3. Составлять технические задания на проектирование приспособлений, оснастки и специального оборудования, предусмотренных разработанной технологией. 4. Оформлять изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласовывать их с подразделениями предприятия. 5. Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Система технологической подготовки производства. 2. Типовые технологические процессы и режимы производства. 3. Состав продукта, на который разрабатывается технологический процесс или режим производства. Технические характеристики проектируемого объекта и требований к нему. 4. Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов, оборудования. 5. Методы проведения патентных исследований. 6. Правила техники безопасности и санитарные нормы.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Организация рабочего процесса на участке</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию. 2. Создавать служебные документы. 3. Составлять и предоставлять отчетную документацию.
	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок разработки и утверждения документации. 2. Правила разработки и оформления технологических документов. 3. Современные тенденции в отрасли и стандартов организации. 4. Нормативно-правовые документы отрасли. 	
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>	
<p>Трудовая функция 2: Организация и совершенствование рабочих процессов на основе принципов научной организации труда</p>		

<p>Навык 1: Проведение патентных исследований на производстве</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Применять правила и законодательные акты по охране труда. 2. Соблюдать санитарные нормы на производстве. 3. Применять в разработке технически обоснованные нормы времени (выработки), рассчитывать подетальные и пооперационные материальные нормативы. 4. Применять нормы расхода сырья и экономическую эффективность проектируемых технологически процессов. 5. Внедрять технологические процессы в цехах. 6. Выявлять причины брака продукции и подготавливать предложения по его предупреждению и ликвидации. 7. Составлять карты технологического процесса и материальные карты, ведомости оснастки и другую технологическую документацию. 8. Проводить обработку и дезинфекцию оборудования. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Единая система технологической подготовки производства. 2. Типовые технологические процессы и режимы производства. 3. Конструкции изделия или состав продукта, на которые разрабатывается режим производства или технологический процесс. 4. Технические характеристики проектируемого объекта, требования к нему. 5. Основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования 6. Методы проведения патентных исследований. 7. Технология производства, выпускаемой предприятием продукции. 8. Основное технологическое оборудования предприятия, принципы его работы. 9. Правила и нормы охраны труда.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Навык 2: Сбор и анализ оперативной производственной информации</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить поиск и сбор оперативной производственной информации, используя различные источники. 2. Обрабатывать систематизацию информации. 3. Анализировать и обрабатывать информацию. 4. Применять статистические методы анализа информации. 5. Использовать и передавать информацию в подразделения. 6. Хранить производственную информацию. 7. Применять систему обработки информации. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы поиска, сбора оперативной и производственной информации. 2. Методы обработки производственной информации. 3. Виды информации. 4. Каналы передачи производственной информации. 5. Статистические методы обработки информации. 6. Системы обработки производственной информации.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Самостоятельность и ответственность Терпеливость Умение работать в команде Дисциплинированность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	4	Микробиолог, контроль качества	
	3	Купажист	
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: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли	Квалификация: -
	Уровень образования: послесреднее образование (прикладной бакалавриат)	Специальность: Химическая технология и производство (по видам)	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:	3129-9-008 - Технолог по технологии производства пищевых продуктов 3129-9-004 - Техник-технолог (пищевая промышленность)		
Основная цель деятельности:	Организация, координация и контроль всех этапов производственного процесса на предприятии по производству бутилированной воды, обеспечение выполнения производственного плана, соблюдение технологической дисциплины, норм качества, санитарно-гигиенических и экологических требований, а также эффективное управление производственным персоналом с целью бесперебойного выпуска конкурентоспособной продукции.		
Описание трудовых функций			

Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль технологического процесса и готовой продукции на производстве. 2. Контроль качества и соблюдение санитарных требований 3. Организация и контроль технологического процесса фасовки чая
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Контроль технологического процесса и готовой продукции на производстве.	Навык 1: Ведение процесса контроля	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать соблюдение технологических инструкций, технологических условий и другой нормативно- технической документации. 2. Вести контроль за ходом технологического процесса. 3. Контролировать соблюдение рецептур при выработке продукции, норм расхода сырья, вспомогательных материалов, выходов готовой продукции. 4. Выявлять нарушение технологических параметров, рецептур купаживания, выходов продукции, расхода сырья и принимает меры по их устранению. 5. Контролировать условия хранения продукции и сроков годности. 6. Принимать участие в проведении входного контроля сырья, определять качество чая органолептическим методом оценки. 7. Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов. 8. Принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению. 9. Контролировать экологическую и биологическую безопасность технологии производства.
		Знания:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основ трудового законодательства, правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты. 2. Технических требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции. 3. Установленных стандартов и технических условий. 4. Требования СанПиН, маркировки и хранения продукции. 5. Нормативов расхода сырья. 6. Видов брака и способов его предупреждения. 7. Основного технологического оборудования и принципы его работы. 	
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация производственного процесса розлива воды	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать производственные риски и принимать решения по их устранению 2. Работать с технологическими регламентами и картами 3. Управлять и координировать работу смен 4. Обеспечивать бесперебойную работу оборудования и систем водоподготовки

		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология подготовки, розлива и укупорки бутилированной воды 2. Требования СанПиН и технических регламентов Таможенного союза 3. Принципы работы оборудования по водоподготовке и розливу 4. Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Контроль качества и соблюдение санитарных требований	Навык 1: Контроль качества и соблюдение санитарных требований	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивать выполнение требований по микробиологической, физико-химической и органолептической безопасности продукции; 2. Осуществлять входной контроль сырья, промежуточный и выходной контроль продукции; 3. Внедрять и контролировать систему HACCP на производстве.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные требования ISO 22000 и HACCP к фасованному чаю; 2. Показатели качества и безопасности чая; 3. Основы санитарии, гигиены и контроля производственной среды.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Контроль качества и соблюдение санитарных требований	Навык 2: Разработка и контроль технологических режимов фасовки	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать технологические инструкции по фасовке чая. 2. Определять оптимальные параметры дозирования, заваривания и упаковки. 3. Контролировать соблюдение технологических режимов на производственной линии. 4. Проводить анализ причин отклонений от нормативных параметров. 5. Разрабатывать мероприятия по повышению качества и снижению брака.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы технологии переработки и фасовки чая. 2. Физико-химические свойства чайного сырья и их влияние на процесс фасовки. 3. Технические характеристики фасовочно-упаковочного оборудования. 4. Нормативные документы по качеству чая. 5. Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов (HACCP, ISO 22000).
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3: Организация и контроль технологического процесса фасовки чая	Навык 1: Организация контроля качества фасованного чая	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить входной контроль чайного сырья и упаковочных материалов. 2. Организовывать лабораторные испытания качества готового чая. 3. Контролировать маркировку и соответствие продукции стандартам. 4. Оформлять протоколы испытаний и отчеты о результатах контроля. 5. Внедрять новые методы контроля качества и оптимизировать существующие.

		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования технических регламентов к безопасности чая и пищевой продукции. 2. Методы физико-химического и органолептического анализа чая. 3. Правила маркировки и сертификации фасованного чая. 4. Системы производственного контроля качества. 5. Международные стандарты по качеству и безопасности пищевой продукции.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Обеспечение исправной работы фасовочно-упаковочного оборудования	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать техническое состояние фасовочных машин и дозаторов. 2. Участвовать в наладке и регулировке оборудования для разных видов фасовки (пакетики, пирамидки, пачки). 3. Вносить корректировки в параметры работы оборудования при изменении характеристик сырья. 4. Обеспечивать соблюдение графиков технического обслуживания и санитарной обработки оборудования. 5. Анализировать причины неисправностей и взаимодействовать с инженерной службой по их устранению.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Устройство фасовочно-упаковочных машин для чая. 2. Принципы работы дозирующих устройств и упаковочных узлов. 3. Основы технического обслуживания и наладки производственного оборудования. 4. Нормативные требования по охране труда и безопасности при работе с оборудованием. 5. Методы повышения эффективности и надежности фасовочно-упаковочных линий.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Стрессоустойчивость Терпеливость Умение быстро принимать решения Целеустремленность Аккуратность Аналитическое мышление Выносливость и усердие	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	5	Микробиолог
	7	Генеральный директор
14. 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: Бизнес и управление	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям)	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Общий управленческий стаж — не менее 5 лет в сфере пищевого производства, из них не менее 3 лет в должности руководителя.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требуется		
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. Руководство производственно-хозяйственной деятельностью 2. Организация разработки и внедрения новейших прогрессивных форм управления и организации труда	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Организация системы обеспечения качества и стратегического управления конфликтными рисками	
Трудовая функция 1: Руководство производственно-хозяйственной деятельностью	Навык 1: Управление хозяйственными ресурсами предприятия	Умения:	1. Обеспечивать рациональное использование материальных, финансовых и трудовых ресурсов. 2. Контролировать финансово-экономическую деятельность и сохранность имущества предприятия. 3. Принимать управленческие решения по повышению рентабельности и снижению издержек.
		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>Навык 2: Организация и управление производственными процессами</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2: Организация разработки и внедрения новейших прогрессивных форм управления и организации труда</p>	<p>Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации. 2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков. 3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы хозяйствования и управления организацией. 2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру. 3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>

	<p>Навык 2: Применение мер по обеспечению организации квалифицированными кадрами</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка, 2. Требования пожарной безопасности. 3. Основы менеджмента и маркетинга. 4. Основы психологии и профессиональной этики. 5. Организация производства и труда. 6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Организация системы обеспечения качества и стратегического управления конфликтными рисками</p>	<p>Навык 1: Обеспечение качества и конкурентоспособности продукции</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивать внедрение и функционирование систем качества (HACCP, ISO 22000). 2. Организовывать сертификацию продукции и контроль соответствия стандартам. 3. Анализировать показатели качества и внедрять мероприятия по их улучшению. 4. Разрабатывать политику маркетинга и продвижения фасованного чая на внутреннем и внешнем рынках. 5. Устанавливать деловые связи с поставщиками сырья и покупателями готовой продукции. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные и национальные стандарты качества пищевой продукции. 2. Методы маркетинга и продвижения продукции на рынке. 3. Системы управления качеством и безопасностью (HACCP, ISO, GMP). 4. Основы финансового менеджмента и инвестиционного планирования. 5. Современные тенденции развития рынка чая и упаковочных технологий.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

	<p>Навык 2: Разработка и внедрение стратегий, направленных на предотвращение конфликтных ситуаций.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Не требуется</p>
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Адаптивность Ответственность Понимание бизнеса Пунктуальность Самостоятельность и ответственность Стратегическое мышление Умение быстро принимать решения Управление изменениями Устные коммуникативные навыки Лидерство</p>	
<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>
	<p>6</p>	<p>Инженеры-технологи пищевого производства</p>
	<p>4</p>	<p>Микробиолог</p>

Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

15. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

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

16. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Республики Казахстан»

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

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

17. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям: 5 , 04.12.2024 г.

18. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 04.09.2025 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.