|  |
| --- |
| Приложение № 29  к приказу  Заместителя Председателя Правления  Национальной палаты предпринимателей  Республики Казахстан «Атамекен»  от 26.12.2019г №263 |
| **Профессиональный стандарт:** **«Производство макаронных изделий»** |
| **Глоссарий**  В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:  **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.  **Сорт макаронных изделий –** классификационная единица макаронных изделий, отличающихся значением зольности макаронных изделий.  **Тип макаронных изделий –** классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.  **Бастун** - приспособление для сушки длинных макаронных изделий.  **Макаронная матрица –** составная часть макаронного пресса, определяющая форму макаронных изделий.  **Прессованные макаронные изделия –** макаронные изделия, тип которых формуется путем продавливания через матрицу.  **Штампованные макаронные изделия –** макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.  **Резаные макаронные изделия –** макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом.  **Фасованные макаронные изделия** – макаронные изделия, помещенные в упаковочный материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь.  **Макаронное тесто -** рецептурная смесь, вымешенная до однородной комковатой или крошкообразной структуры, влажность и температура которой соответствуют цели и условиям изготовления макаронных изделий.  **Мягкий замес** - замес макаронного теста влажностью более 32 %.  **Средний замес** - замес макаронного теста влажностью 30 % — 32 % включительно.  **Твердый замес** - замес макаронного теста влажностью менее 30 %.  **Конвективная сушка** - сушка макаронных изделий воздухом с его искусственным подогревом и принудительной циркуляцией. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Паспорт Профессионального стандарта** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Название Профессионального стандарта: | Производство макаронных изделий. | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер Профессионального стандарта: | - | | | | | | | | | | | | | | |
| Названия секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД: | C. Обрабатывающая промышленность  10. Производство продуктов питания  10.7. Производство хлебобулочных и мучных изделий  10.73. Производство макаронных изделий  10.73.0. Производство макаронных изделий | | | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | |
| **2. Карточки профессии** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Перечень карточек профессий: | Производственный рабочий | | | | | | | | | | 2 уровень ОРК | | | | |
| Изготовитель макаронных изделий | | | | | | | | | | 3 уровень ОРК | | | | |
| Оператор макаронного производства | | | | | | | | | | 4 уровень ОРК | | | | |
| Лаборант макаронного производства | | | | | | | | | | 4 уровень ОРК | | | | |
| Технолог макаронного производства | | | | | | | | | | 5 уровень ОРК | | | | |
| Главный технолог макаронного производства | | | | | | | | | | 6 уровень ОРК | | | | |
| Генеральный директор | | | | | | | | | | 7 уровень ОРК | | | | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ РАБОЧИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Код: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Код группы: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Профессия: | | Производственный рабочий | | | | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | | 9333-4-001 Носильщик на складе  9333-4-002 Рабочий склада | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности | | Выполнение погрузочно-разгрузочных работ. | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | | Обязательные трудовые функции: | | 1. Выполнение погрузочно- разгрузочных работ на производстве. | | | | | | | | | | | |
| Дополнительные  трудовые функции: | | 1. Выполнение требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ. 2. Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности. | | | | | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Выполнение погрузочно-разгрузочных работ на производстве | | **Задача 1:**  Осуществление погрузочно-разгрузочных работ | | **Умения:**   1. Применять безопасные и технологически правильные методы производства погрузочно-разгрузочных работ. 2. Выполнять погрузочно-разгрузочные работы с применением грузоподъемных механизмов. 3. Производить складирование материалов и оборудования, согласно нормативным документам. 4. Осуществлять сортировку и укладку хранящихся на складе материалов и оборудования по указанию выше стоящего персонала. 5. Производить разборку или сборку тары для материалов и оборудования. 6. Выполнять разовые поручения, связанные сего профессиональной деятельностью. 7. Выполнять работы на фасовочно-упаковочных машинах. | | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Организации рабочего места и подготовки оборудования, механизмов. 2. Методов производства погрузочно-разгрузочных работ. 3. Правил складирования. 4. Правил и норм охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности. | | | | | | | | | | | |
| Дополнительные  трудовые функции:  Выполнение требования и соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности | | **Задача 1:**  Выполнение требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ | | **Умения:**   1. Соблюдать и выполнять требования стандартов производства. 2. Применять методы рациональной организации труда. 3. Следить за выполнением всех правил норматива. | | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Требований к качеству выполняемых работ и организацию труда на производстве. | | | | | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности. | | **Умения:**   * + - 1. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности на рабочем месте. | | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Санитарных норм и правил, предъявляемых на производстве. 2. Безопасных методов труда и пожарной безопасности. | | | | | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | | Ответственность  Исполнительность  Работа в команде | | | | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | | 1 | | Грузчик | | | | | | | | | | | |
| 3 | | Оператор макаронного производства. | | | | | | | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | | Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС) | | Хлебопекарно-макаронное производство (51) | | | | | | | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | | Уровень образования: Общее среднее образование | | Специальность:  - | | | | | | | | Квалификация:  - | | | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ИЗГОТОВИТЕЛЬ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Код: | - | | | | | | | | | | | | | | |
| Код группы: | - | | | | | | | | | | | | | | |
| Профессия: | Изготовитель макаронных изделий | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | Прессовщик полуфабриката макаронных изделий  Операторы по изготовлению макаронных изделий | | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности: | Ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов макаронных изделий на шнековых вакуумных и гидравлических прессах непрерывного и периодического действия при высоких давлениях. | | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции: | | | | 1. Контроль подачи муки и воды по контрольно-измерительным приборам дозирующих устройств. 2. Эксплуатация шнековых вакуумных и гидравлических прессов непрерывного и периодического действия с высоким давлением. 3. Обеспечение качественного замеса макаронного теста. 4. Обеспечение установленных норм выходов изделий и расхода компонентов сырья. 5. Проверка правильности резки и раскладки макарон в кассетах и кассет в шкафах. 6. Обеспечение необходимых технологических параметров сушки макаронных изделий. | | | | | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция: | | | | 1. Наставничество и обучение. | | | | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Контроль подачи муки и воды по контрольно-измерительным приборам дозирующих устройств | **Задача 1:**  Подготовить муку и воду | | | | **Умения:**   1. Подбирать и взвешивать муку согласно рецептуре. 2. Подогреть воду в соответствии с рецептурой. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Сорта муки. 2. Правила отбора проб. 3. Правила работы с весами и просеивателем. | | | | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Обеспечить равномерную подачу муки и воды | | | | **Умения:**   1. Понимать показания контрольно-измерительных приборов дозирующих устройств. 2. Регулировать подачу муки и воды в шнековый пресс по показаниям дозирующих устройств. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Температуры растворов и замеса теста. 2. Правила эксплуатации тестомесильной машины пресса. 3. Виды контрольно-измерительных приборов. | | | | | | | | | | |
| Трудовая  функция 2:  Эксплуатация шнековых вакуумных и гидравлических прессов непрерывного и периодического действия с высоким давлением. | **Задача 1:**  Контролировать режим выпрессовывания в соответствии с рецептурами | | | | **Умения:**   1. Включать и выключать пресс шнековых вакуумных и гидравлических прессов непрерывного и периодического действия с высоким давлением. 2. Безопасно вести работу по замесу макаронного теста и прессованию его. 3. Очищать камеры тестомесильного корыта и прессующего устройства после окончания работы или при непредвиденной остановке. 4. Сменять матрицы. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Устройство макаронных прессов. 2. Назначение вакуумной и гидравлической установки. 3. Правила чистки макаронного пресса. 4. Виды матриц. | | | | | | | | | | |
| Трудовая функция 3:  Обеспечение качественного замеса макаронного теста | **Задача 1:**  Обеспечить качество полуфабриката | | | | **Умения:**   1. Составлять производственную рецептуру и режимы замеса в соответствии влажностью и качеством муки, ассортиментом изделий. 2. Регулировать технологический процесс в соответствии с производственной рецептурой и режимами замеса. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Нормы выхода продукции, потерь и расхода сырья. 2. Способы обеспечения качества полуфабриката. 3. Факторы, влияющие на качество выпрессовываемых изделий. | | | | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Поддержание стабильного качества теста | | | | **Умения:**   1. Подогревать и увлажнять сырье до установленных норм для поддержания стабильной влажности теста. 2. Подогревать тесто при прессовании. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Типы и режимы замеса макаронного теста. 2. Факторы, влияющие на выбор типа замеса теста. | | | | | | | | | | |
| Трудовая функция 4:  Обеспечение установленных норм выходов изделий и расхода компонентов сырья. | **Задача 1:**  Отобрать полуфабрикаты не соответствующие требованиям | | | | **Умения:**   1. Определять бракованные полуфабрикаты по внешним признакам. 2. Своевременно выявлять причину брака полуфабрикатов. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Показатели отбраковки полуфабрикатов. 2. Причины брака полуфабрикатов. | | | | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Переработка отбракованных полуфабрикатов и высушенных изделий | | | | **Умения:**   1. Перерабатывать брак полуфабрикатов и изделий. 2. Вносить бракованные полуфабрикаты и изделия в тесто. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Способы подготовки брака полуфабрикатов и изделий для внесения в тесто. 2. Нормы внесения брака в тесто. | | | | | | | | | | |
| Трудовая функция 5:  Проверка правильности резки и раскладки макарон в кассетах и кассет в шкафах. | **Задача 1:**  Настраивание режимов сушки в зависимости от вида изделий | | | | **Умения:**   1. Устанавливать толщину слоя полуфабриката в зависимости от ассортимента изделий. 2. Рационально организовывать рабочее место и соблюдать санитарные нормы. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Виды и нормы потерь при производстве макаронных изделий. 2. Правила организации рабочего места сушильщика. | | | | | | | | | | |
| Трудовая функция 6:  Обеспечение необходимых технологических параметров сушки макаронных изделий | **Задача 1:**  Обеспечивать необходимыми технологическими параметрами сушки макаронных изделий | | | | **Умения:**   1. Регулировать параметры сушки по показаниям контрольно-измерительных приборов в зависимости от технологических параметров. 2. Определять качество полуфабриката визуально и на ощупь. 3. Определять время сушки полуфабриката. 4. Своевременно принимать меры в случае изменения технологических параметров. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Принцип работы контрольно-измерительных приборов. 2. Зоны и технологические параметры сушки. 3. Устройство сушильных установок. 4. Внешние признаки качества полуфабриката. 5. Время сушки полуфабрикатов в зависимости от вида и размера. | | | | | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция:  Наставничество и обучение | **Задача 1:** Обеспечить качественное профессиональное обучение | | | | **Умения:**   1. Настроить подопечного на необходимый результат. 2. Обучать, говорить профессионально и услышать потребности подопечного. | | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Основы менеджмента. 2. Основные правила работы с людьми и коммуникации с ними. 3. Технология производства макаронных изделий и правила эксплуатации оборудования макаронного пресса. | | | | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | Аккуратность и ответственность в работе  Дисциплинированность  Исполнительность  Обучаемость  Работа в команде | | | | | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | | 2 | | | | | | | Оператор загрузочной и разгрузочной машин | | | | | | |
| 4 | | | | | | | Оператор поточно-автоматической линии | | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | | Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС) | | | | | | | Хлебопекарно-макаронное производство (51) | | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | | Уровень образования:  ТиПО | | | | | | | Специальность:  - | | | | | Квалификация:  - | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ОПЕРАТОР МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Код: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Код группы: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Профессия: | | Оператор макаронного производства | | | | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | | Операторы по изготовлению макаронных изделий | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности: | | Ведение технологических процессов приготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях. | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | | Обязательные трудовые функции: | | | | 1. Регулировать и налаживать работу поточно-автоматической линии. 2. Обеспечивать выпуск продукции стабильного качества. | | | | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция: | | | | 1. Наставничество и обучение. | | | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Регулировать и налаживать работу поточно-автоматической линии | | **Задача 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. | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Режимы замеса макаронного теста. 2. Основные технологические процессы производства макаронных изделий. 3. Устройство и принцип работы оборудования в составе поточной линии. | | | | | | | | | |
| Трудовая  функция 2:  Обеспечивать выпуск продукции стабильного качества | | **Задача 1:**  Исключение нарушений технологического процесса на линии | | | | **Умения:**   1. Определять стабильность процесса производства макаронных изделий на линии. 2. Регулировать работу линии и технологических режимов с пульта управления. | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Виды и причины брака макаронных изделий. 2. Технологические режимы, обеспечивающие стабильность качества выпускаемой продукции. | | | | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция:  Наставничество и обучение | | **Задача:**  Обеспечить качественное профессиональное обучение | | | | **Умения:**   1. Настроить подопечного на необходимый результат. 2. Обучать, говорить профессионально и услышать потребности подопечного. | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Основы менеджмента. 2. Основные правила работы с людьми и коммуникации с ними. 3. Технологию производства макаронных изделий и правила эксплуатации оборудования макаронного пресса. | | | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | | Аккуратность и ответственность в работе  Дисциплинированность  Исполнительность  Обучаемость  Работа в команде | | | | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | | 3 | | | | | | | | Изготовитель макаронных изделий | | | | | |
| 5 | | | | | | | | Лаборант | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | | Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС) | | | | | | | | Хлебопекарно-макаронное производство (Выпуск 51) | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | | Уровень образования:  ТиПО | | | | | | | | Специальность: | | | | Квалификации: | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ЛАБОРАНТ МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Код: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Код группы: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Профессия: | | Лаборант макаронного производства | | | | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | | 3111-1-005 Химик - лаборант, пробирщик | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности | | Выполнение лабораторных исследовании и обработка результатов. | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | | Обязательные трудовые функции: | | | | | 1. Выполнять лабораторные анализы, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок. 2. Обрабатывать результаты лабораторных исследований. | | | | | | | | |
| Дополнительные трудовые функции: | | | | | 1. Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной защиты. | | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Выполнять лабораторные анализы, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок | | **Задача 1:**  Проведение исследований и анализов | | | | | **Умения:**   * + - 1. Проводить основные лабораторные операции.       2. Проводить физико-химические методы при контроле готовой продукции и полуфабрикатов.       3. Проводить лабораторный контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции.       4. Проводить входной контроль сырья и продуктов.       5. Проводить контроль правильности проведения технологического процесса.       6. Осуществлять контроль правильности проведения технологического процесса. | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Устройство и принцип работы лабораторного оборудования, контрольно- измерительной аппаратуры, правила ее эксплуатации и наладки. 2. Методы проведения анализов измерений, испытаний и других видов исследований. 3. Содержание действующих стандартов и технических условии на продукцию 4. Физико-химических методов, применяемых при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. | | | | | | | | |
| Трудовая функция 2:  Обрабатывать результаты лабораторных исследований | | **Задача 1:**  Обработка результатов | | | | | **Умения:**   * + 1. Проводить расчеты, определять концентрации.     2. Производить математическую обработку экспериментальных данных.     3. Систематизировать и оформлять результаты анализов.     4. Проводить сличительные измерения для подтверждения качества измерений.     5. Производить выборку данных из литературных источников, реферативных и информационных изданий, нормативно-технической документации в соответствии с установленным заданием.     6. Вести техническую документацию. | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Основы трудового законодательства Республики Казахстан. 2. Руководящие, нормативные и справочные материалы, касающиеся работы. 3. Действующие стандарты и технические условия на разрабатываемую техническую документацию, порядок их оформления. 4. Методы и средства выполнения технических расчетов, вычислительных и графических работ. 5. Правила эксплуатации вычислительной техники. 6. Основы организации труда и производства. | | | | | | | | |
| Дополнительные трудовые функции:  Ведение безопасных приемов труда | | **Задача 1:**  Ведение безопасных приемов труда | | | | | **Умения:**   1. Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной защиты. | | | | | | | | |
| **Знания:**   * + - 1. Нормативных актов по охране труда и производственной санитарии. | | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | | Умение быстро принимать решения  Обладание способностью к профессиональному саморазвитию  Аналитическое мышление | | | | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | | 4 | | | | | Оператор макаронного производства | | | | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | | Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих от 21 мая 2012 года № 201-ө-м | | | | | Лаборант (150) | | | | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | | Уровень образования: ТиПО | | | | | Специальность:  - | | | | | | Квалификация:  Техник-технолог | | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ТЕХНОЛОГ МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Код: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Код группы: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Профессия: | | Технолог макаронного производства | | | | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | | 3129-9-004 Техник-технолог (пищевая промышленность)  2141-1-005 Инженер-технолог (общий профиль) | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | | 5 | | | | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности: | | Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | | Обязательные трудовые функции: | | | | | | * + - * 1. Производственно-технологическая деятельность.  1. Организационно-управленческая деятельность. 2. Опытно-экспериментальная деятельность. | | | | | | | |
| Дополнительные трудовые функции: | | | | | | 1. Наставничество и обучение. | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Производственно-технологическая деятельность | | **Задача 1:**  Контроль качества сырья, полуфабрикатов, тары, вспомогательных материалов. обеспечение условий для предупреждения попаданий посторонних предметов в продукцию в соответствии с нормативной документацией | | | | | | **Умения:**   1. Проводить органолептический и физико-химический контроль качества поступающего в цех сырья, вспомогательных материалов, тары, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией. 2. Контролировать соблюдение рецептур и технологических режимов производства кондитерских изделий. 3. Выполнять нормы расходов сырья и полуфабрикатов. 4. Контролировать выполнение санитарных режимов производства. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Нормативные и методические материалы по подготовке технологических процессов. 2. Нормативные документы по проведению лабораторных испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 3. Технологические процессы и режимы производства макаронных изделий. 4. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности. | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Управление ходом технологического процесса производства макаронных изделий по обеспечению качества полуфабрикатов, готовых изделий по фазам производства и согласно утвержденным инструкциям и рецептурам. | | | | | | **Умения:**   1. Контролировать и обеспечивать соблюдение параметров технологических процессов производства, оперативного выявления и устранения причин их нарушений. 2. Выполнять расчеты расхода сырья, полуфабрикатов по производственным линиям, согласно производственному заданию. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Правила эксплуатации оборудования предназначенного для подготовки сырья. 2. Назначение материалов и инструментов для производства выпеченных полуфабрикатов и изделий. 3. Нормы потерь сырья. | | | | | | | |
| Трудовая функция 2:  Организационно-управленческая деятельность | | **Задача 1:**  Планирование производственной деятельности и управление коллективом исполнителей | | | | | | **Умения:**   1. Организовывать макаронное производство, оперативный учет производственной деятельности и учета рабочего времени персонала подразделения. 2. Обучать работников. 3. Ставить цели перед  подчиненными и мотивирует работников. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Законодательные, нормативные и правовые актов, методические материалы по вопросам планирования и управления производством. 2. Основы технологии производства изделий. 3. Правила технической эксплуатации основного технологического оборудования подразделения. организацию оперативного учета хода производства. 4. Экономика, организацию производства, труда и управления. правила и нормы охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности. 5. Основы менеджмента. | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Выбор методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества | | | | | | **Умения:**   1. Выявлять и определять проблемы (контрольно-критических точек), оценивать риски. 2. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. 3. Проводить SWOT-анализ. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Алгоритм решения типовых профессиональных задач. 2. Методы анализа рисков и управления ими. 3. Способы определения контрольно-критических точек. | | | | | | | |
| **Задача 3:**  Обеспечение соблюдения техники безопасности правил и норм охраны труда. производственной санитарии и противопожарной безопасности | | | | | | **Умения:**   1. Обеспечивать соблюдение техники безопасности правил и норм охраны труда. 2. Соблюдать нормы и правила производственной санитарии и противопожарной безопасности. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Законодательные, нормативные и правовые акты, экономика, организация производства, труда и управления. 2. Правила и нормы охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности. | | | | | | | |
| Трудовая функция 3:  Опытно-экспериментальная | | **Задача 1:**  Проведение работ по совершенствованию существующих и внедрению новых технологий производства макаронных изделий, отработке новых видов сырья, полуфабрикатов | | | | | | **Умения:**   1. Отбирать пробы продукций и полуфабрикатов для проведения экспериментальных исследований. 2. Анализировать и определять качественные показатели на любой стадии производства, в том числе при внедрении и отработке новых видов сырья, полуфабрикатов, новых видов и сортов изделий. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Методика проведения анализов качества продукции и полуфабрикатов, в том числе при проведении опытных экспериментальных работ. 2. Организация оперативного учета хода производства. 3. Основы технологии макаронных изделий. 4. Правила технической эксплуатации оборудования. | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Оформление результатов опытно-экспериментальных работ | | | | | | **Умения:**  1. Составлять технологические инструкции и производственные рецептуры.  2. Составлять отчетную документацию по выполненным работам. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Структура и расчет технологических инструкций и производственных рецептур. 2. Порядок составления отчетов по опытно-экспериментальным работам. | | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция**:**  Наставничество и обучение | | **Задача 1:**  Наставничество и обучение | | | | | | **Умения:**   1. Настроить подопечного на необходимый результат. | | | | | | | |
| **Знания:**   * 1. Основы менеджмента.  1. Основные правила работы с людьми и коммуникации с ними. 2. Технологию производства и правила эксплуатации оборудования. | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | | Коммуникабельность  Открыт к новаторствам  Управление конфликтами и прогнозирование ситуации Ораторские навыки  Аккуратность и ответственность за собственные действия Дисциплинированность  Исполнительность  Работа в команде | | | | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | | 5 | | | | | | | | Лаборант | | | | | |
| 6 | | | | | | | | Главный технолог | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | | Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих | | | | | | | | Техник-технолог (186) | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | | Уровень образования:  Высшее | | | | | | | | Специальность:  5В072800 Технология перерабатывающих производств (по отраслям) | | | | Квалификация:  Бакалавр | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Код: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Код группы: | | - | | | | | | | | | | | | | |
| Профессия: | | Главный технолог макаронного производства | | | | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | | 2141-1-005 Инженер-технолог (общий профиль) | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности: | | Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента на крупных производственных предприятиях | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | | Обязательные трудовые функции: | | | | | | * 1. Производственно-технологическая.   2. Организационно-управленческая.   3. Опытно-экспериментальная. | | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция: | | | | | | 1. Продвижение продукции на рынке и поддержание имиджа предприятия | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Производственно-технологическая | | **Задача 1:**  Внедрение прогрессивных, экономически обоснованных, современных технологии и режимов производства | | | | | | **Умения:**   1. Руководить планированием внедрения новых технологий и достижений науки. 2. Принимать меры по внедрению и ускорению освоения в производстве всех новых технологических процессов, режимов, материалов. 3. Контролировать процесс внедрения и экономическую эффективность от внедрения. 4. Рассматривать и утверждать технологические инструкции и изменения, вносимые в технологическую документацию. 5. Рассматривать и утверждать технические условия и требования, предъявляемые к сырью и материалам, полуфабрикатам. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Специализация и особенности организационно-технологической структуры предприятия. 2. Нормативные и методические материалов по технологическим процессам. 3. Перспективы технического развития отрасли и предприятия. 4. Технология производства продукции предприятия. 5. Системы и методы проектирования. | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Управление работой по организации новых производственных цехов и участков | | | | | | **Умения:**   1. Управлять работой производства и проектировать новые линии и производства. 2. Выполнять расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования. 3. Способствовать освоению новой техники и технологических процессов. 4. Выявлять риски и планировать возможности их устранения. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Организация производства и отрасли. 2. Основы проектирования предприятий хлебопекарного и кондитерского производства. 3. Производственные мощности предприятия. 4. Технические характеристики, конструкцию и режимы работы оборудования, правила его эксплуатации. 5. Методы планирования технологического оснащения производства. | | | | | | | |
| Трудовая функция 2:  Организационно-управленческая | | **Задача 1:**  Планирование производственной деятельности и управление коллективом исполнителей | | | | | | **Умения:**   1. Руководить составлением текущих и перспективных планов производственной деятельности. 2. Обеспечивать совершенствование технологии изготовления изделий и внедрение достижений науки и техники. 3. Контролировать выполнение плана и внедрение новшеств в производство. 4. Согласовывать наиболее сложные вопросы, относящиеся к планированию производственной деятельности. 5. Осуществлять меры по аттестации и рационализации рабочих мест. 6. Ставить цели перед  подчиненными и мотивировать работников. | | | | | | | |
| **Знания:**   * 1. Основные законодательные, нормативные и правовые акты, методические материалы по вопросам планирования и управления производством.   2. Экономика, организация производства, труда и управления.   3. Правила и нормы охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности.   4. Порядок аттестации рабочих мест.   5. Основы менеджмента. | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Выбор методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества | | | | | | **Умения:**   1. Выявлять и определять проблемы и оценивать риски. 2. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. 3. Проводить SWOT-анализ. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Алгоритм решения типовых профессиональных задач. 2. Способы определения возможных рисков на производстве | | | | | | | |
| Трудовая функция 3:  Опытно-экспериментальная | | **Задача 1:**  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. | | | | | | | |
| **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. | | | | | | | |
| **Задача 2:**  Организация проведения наиболее сложных видов исследований и экспериментов | | | | | | **Умения:**   * 1. Руководить проведением исследовательских и экспериментальных работ.  1. Составлять технологические инструкции и рецептур наиболее сложных испытаний. 2. Согласовывать детали с проектными или исследовательскими организациями, представителями заказчиков. | | | | | | | |
| **Знания:**   * 1. Основы экономики, организации производства, труда и управления.  1. Правила работы со средствами вычислительной техники и методы проектирования технологических процессов с их использованием специальных программ. | | | | | | | |
| Дополнительные трудовые функции:  Продвижение продукции на рынке и поддержание имиджа предприятия | | **Задача 1:**  Продвижение продукции на рынке и поддержание имиджа предприятия | | | | | | **Умения:**   * 1. Анализировать рынок реализации продукции.  1. Формировать базы данных потенциальных партнеров. 2. Проводить имиджевые мероприятия. 3. Формировать бренд предприятия. | | | | | | | |
| **Знания:**   * 1. Основы маркетинга.   2. **Теоретические основы формирования и продвижения имиджа организации.** | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | | Коммуникабельность  Управление конфликтами и прогнозирование ситуации Ораторские навыки  Аккуратность и ответственность  Дисциплинированность  Исполнительность  Обучаемость  Работа в команде | | | | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | | 5 | | | | | | | | Технолог | | | | | |
| 6 | | | | | | | | Генеральный директор предприятия | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | | Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих | | | | | | | | Главный технолог (10) | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | | Уровень образования:  Высшее | | | | | | | | Специальность:  5В072800 Технология перерабатывающих производств (по отраслям) | | | | Квалификация:  Бакалавр | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Код: | | 1210-0-002 | | | | | | | | | | | | | |
| Код группы: | | 1210-0 | | | | | | | | | | | | | |
| Профессия: | | Генеральный директор | | | | | | | | | | | | | |
| Другие возможные  наименования  профессии: | | 1210-0-011 Генеральный директор производственного объединения  1210-0-023 Директор (начальник) комбината 1210-0-028 Директор (начальник, управляющий) предприятия  1210-0-029 Директор (управляющий) производственного объединения | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный  уровень по ОРК: | | 7 | | | | | | | | | | | | | |
| Основная цель  деятельности | | Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью. | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | | Обязательные трудовые функции: | | | | | | 1. Руководить производственно-хозяйственной деятельностью. 2. Руководить финансово-экономической деятельностью. | | | | | | | |
| Дополнительные функции: | | | | | | **\_** | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Руководить производственно-хозяйственной.  . | | **Задача 1:**  Осуществление руководства предприятием | | | | | | **Умения:**   * 1. Руководить финансовой и хозяйственной деятельностью.   2. Организовать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений.  1. Утверждать штатное расписание должностных инструкций для сотрудников. 2. Принятие мер по обеспечению всем необходимым имуществом. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Нормативных и законодательных актов Республики Казахстан. 2. Организации работы с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений. | | | | | | | |
| Трудовая функция 2:  Руководить финансово-экономической деятельностью  . | | **Задача 1:**  Осуществление эффективного контроля финансово-экономической деятельности предприятия | | | | | | **Умения:**   * 1. Открывать все виды счетов предприятия в банках.   2. Утверждать штатное расписание предприятия.  1. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия. 2. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами. 3. Обеспечивать сохранность имущества. 4. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях. 5. 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. Анализ 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. | | | | | | | |
| Трудовая функция 3:  Организует разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда | | **Задача 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. | | | | | | | |
| Трудовая функция 4:  Принимает меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами | | **Задача 1:**  Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта | | | | | | **Умения:**   1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда. 2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды. 3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе. 4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины. 5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников. | | | | | | | |
| **Знания:**   * 1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка.   2. Требования пожарной безопасности.   3. Основы менеджмента и маркетинга.   4. Основы психологии и профессиональной этики.   5. Организацию производства и труда.  1. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений. | | | | | | | |
| Дополнительные трудовые функции: | | **\_** | | | | | | **\_** | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | | Обладание способностью к профессиональному саморазвитию  Ориентация на развитие  Держать курс на инновационность и новаторство  Способность принимать решения | | | | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | | 5 | | | | | | Технолог макаронного производства | | | | | | | |
| 6 | | | | | | Главный технолог макаронного производства | | | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | | Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих от 21 мая 2012 года № 201-ө-м | | | | | | Генеральный директор | | | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | | Уровень образования:  Высшее | | | | | | Специальность:  5В072800 Технология перерабатывающих производств (по отраслям) | | | | | | | Квалификация:  Бакалавр |
| **3. Технические данные Профессионального стандарта** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Разработано: | | | ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Казахстана»  Руководитель проекта Сабралиева М.Д.  Контактные данные руководителя:  [sppk@sppk.kz](mailto:sppk@sppk.kz) +7 701 799 18 91  Исполнители проекта и контактные данные исполнителей:  Темирбекова Айжан Болатовна  [aizhan\_tb@mail.ru](mailto:aizhan_tb@mail.ru) +7 707 590 43 49 | | | | | | | | | | | | |
| Экспертиза предоставлена: | | | ТОО «Концерн Цесна-Астык»  Директор по производству  Островский Виктор Брониславович  Начальник отдела качества  Забикулина Асель Дулатовна  +7 707 862 04 08  [ast8620408@gmail.com](mailto:ast8620408@gmail.com) | | | | | | | | | | | | |
| Номер версии и год выпуска: | | | Версия 1, 2019 год | | | | | | | | | | | | |
| Дата ориентировочного пересмотра: | | | 2022 год | | | | | | | | | | | | |