|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение № 36  к приказу  Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей  Республики Казахстан «Атамекен»  от 26.12.2019г №263 | | | | | | | |
| **Профессиональный стандарт:**  **«Производство фасованного чая»** | | | | | | | |
| **Глоссарий**  В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:  **Купажирование -** это сведение вместе исходных продуктов (материалов) и вкусовых (или пищевых) добавок, взятых в определённом соотношении.  **Органолептический метод оценки качества -** метод оценки сырья, продукта по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу и консистенции.  **Арти́кул -** тип или род изделия, товара, а также его цифровое или буквенное обозначение для кодирования.  **Купажный барабан -** барабанный смеситель для купажирования разных сортов чая, кофе и др сыпучих компонентов.  **Термопринтер** - устройство для нанесения изображения по принципу термопечати.  **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. | | | | | | | |
| **1. Паспорт Профессионального стандарта** | | | | | | | |
| Название Профессионального стандарта: | Производство фасованного чая | | | | | | |
| Номер Профессионального стандарта: | - | | | | | | |
| Названия секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД: | С. Обрабатывающая промышленность  1.0. Производство продуктов питания  10.89. Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие категории  10.89.9. Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие категории | | | | | | |
| Краткое описание Профессио  нального стандарта: | Деятельность по профессиям, занятых при купажировании и составлении различных видов чая, биохимическим контролем, фасовке и упаковке чая. | | | | | | |
| **2. Карточки профессий** | | | | | | | |
| Перечень карточек профессий: | Машинист расфасовочно-упаковочных машин | | | | | 3 уровень ОРК | |
| Химик - лаборант, пробирщик | | | | | 4 уровень ОРК | |
| Микробиолог | | | | | 5 уровень ОРК | |
| Технолог пищевой промышленности | | | | | 6 уровень ОРК | |
| Генеральный директор | | | | | 7 уровень ОРК | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ**  **«МАШИНИСТ РАСФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНЫХ МАШИН»** | | | | | | | |
| Код: | 8183-0-003 | | | | | | |
| Код группы: | 8183-0 | | | | | | |
| Профессия: | Машинист расфасовочно-упаковочных машин | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | 8169-9-061 Оператор расфасовочно-упаковочного автомата  8183-0-011 Оператор упаковочной машины | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 3 | | | | | | |
| Основная цель деятельности | Выполнение процесса фасовки и упаковки  чая на предприятии. | | | | | | |
| **Трудовые функции:** | Обязательные трудовые функции: | | 1. Выполнять процесс фасовки и  упаковки чая на предприятии. | | | | |
| 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:**  Выполнять фасовочно-упаковочные работы на предприятии. | **Задача 1:** Осуществление процесса фасовки и упаковки. | | **Умения:**   1. Вести процессы расфасовки и упаковки чая на расфасовочно-упаковочных машинах, полуавтоматах и автоматах, имеющих дозирующее, отмеривающее, взвешивающее устройство, отделяющее требуемый объем или количество чая. 2. Наблюдать за автоматической упаковкой порций чая в готовые фольгированные пакеты, коробки. 3. Наблюдать за сшивкой пакетов и коробок, а также оклейкой (оберткой) этикетками. 4. Периодически контролировать качество упаковки и наклейки этикеток. 5. Проверять количество упакованных изделий по счету. 6. Завертывать различные изделия поштучно в бумагу, фольгу, целлофан и другой оберточный материал на завертывающих машинах-полуавтоматах с ручной подачей изделий на завертку. | | | | |
| **Знания:**   1. Порядка оформления сопроводительных документов. 2. Требований, предъявляемых к качеству продукции. 3. Технических условий и государственных стандартов на расфасовку и упаковку чая. 4. Требований, предъявляемые к качеству фасовки и оформлению упаковки чая. 5. Допустимых норм потерь продукции и упаковочных материалов в процессе фасовки. 6. Ассортимент, стандарты массы, количества и отличительных признаков фасованного чая. | | | | |
| **Задача 2:**  Эксплуатация технологического оборудования | | **Умения:**   * + - 1. Загружать бункера дозирующего устройства продуктом.       2. Регулировать дозаторы на заданный объем, массу, количество.       3. Заправлять машину оберточно-упаковочными материалами - (бумагой, пергаментом, фольгой, пакетами, коробками,   заготовками, клеем). | | | | |
| **Знания:**  1. Принципа работы  обслуживаемого  оборудования.  2. Назначения и условий  применения  контрольно-измерительных  инструментов.  3. Способов заправки машин  оберточно - упаковочным материалом.   * + - 1. Устройства обслуживаемого оборудования.       2. Правил регулировки дозаторов на заданный объем, массу, количество.       3. Способов устранения неисправностей в работе оборудования. | | | | |
| Дополнительные  трудовые функции: | **Задача 1:**  Выполнение требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ | | **Умения:**  1. Соблюдать и выполнять требования  стандартов производства.  2.Применять методы рациональной  организации труда. | | | | |
| **Знания:**  1. Требования 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. 1. Санитарных норм и правил, 2. предъявляемых на производстве. 3. 2. Безопасных методов труда и 4. пожарной безопасности. | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | Точность и последовательность в действиях  Внимательность  Работа в команде | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 4 | | Химик - лаборант, пробирщик | | | | |
| 5 | | Микробиолог | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | **-** | | **-** | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:  ТиПО | | Специальность:  Производство консервов и пище концентратов | | | | Квалификация:  Машинист расфасовочно-упаковочных машин |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ**  **«ХИМИК - ЛАБОРАНТ, ПРОБИРЩИК»** | | | | | | | |
| Код: | 3111-1-005 | | | | | | |
| Код группы: | 3111-1 | | | | | | |
| Профессия: | Химик - лаборант, пробирщик | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | 3111-9-005 Лаборант средней квалификации | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 4 | | | | | | |
| Основная цель деятельности | Выполнение мероприятий по подготовке лаборатории  к исследовательской работе и проведению лабораторных анализов. | | | | | | |
|  | Обязательные трудовые функции: | | | | 1. Выполнять мероприятия по  подготовке лаборатории  к проведению лабораторных  анализов.   1. Проводить лабораторные анализы и испытания образцов чая. | | |
| Дополнительные трудовые функции: | | | | 1. Соблюдение правил и норм  охраны труда,  производственной санитарии и  противопожарной  безопасности. | | |
| **Трудовая функция 1:**  Выполнять мероприятия по подготовке лаборатории к проведению лабораторных анализов. | **Задача 1:**  Подготовка лаборатории и отбор проб. | | | | **Умения:**  1. Подготавливать материалы  по проведению лабораторных  анализов и испытаний.  2. Подготавливать пробы к  лабораторным испытаниям.  3. Осуществлять отбор проб.  4. Составление средней пробы.  5. Производить маркирование и \  хранение отобранных образцов в  соответствии с требованиями  нормативной и технической  документации. | | |
| **Знания:**   1. Правил обращения с   инструментарием для отбора  проб.   1. Правил обращения с образцами и пробами.   3. Нормативной и технической  Документации, регламентирующей порядок отбора проб. | | |
| **Задача 2:**  Соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности | | | | **Умения:**   1. Выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности на рабочем месте. 2. Применять правила пользования средствами индивидуальной защиты. | | |
| **Знания:**   1. Характеристик опасных и вредных производственных факторов. 2. Санитарных норм и правил, предъявляемых на производстве. 3. Безопасных методов труда и пожарной безопасности. | | |
| **Трудовая функция 2:**  Проведение лабораторных  анализов и испытаний образцов при фасовке чая. | **Задача 1:**  Осуществление лабораторных испытаний | | | | **Умения:**   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:**   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. | | |
| Дополнительные трудовые функции: | - | | | | - | | |
| Требования к личностным компетенциям | Ответственность  Высокая способность к концентрации внимания  Нацеленность на результат | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 3 | | | Машинист расфасовочно-упаковочных машин | | | |
| 5 | | | Микробиолог | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | **-** | | | **-** | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень  образования:  ТиПО | | | Специальность:  Технология и организация продукции предприятий питания | | Квалификация:  Лаборант | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ**  **«МИКРОБИОЛОГ, КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА»** | | | | | | | |
| Код:  Код группы: | 2131-5-009 | | | | | | |
| 2131-5 | | | | | | |
| Профессия: | Микробиолог, контроль качества | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | - | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 5 | | | | | | |
| Основная цель деятельности | Осуществление микробиологического контроля материалов, сырья, производственного оборудования, готовой продукции. | | | | | | |
| **Трудовые функции:** | Обязательные трудовые функции: | | | 1. Контролирующая.  2. Организационно-  производственная. | | | |
| Дополнительные трудовые функции: | | | - | | | |
| **Трудовая функция 1:**  Контролирующая | **Задача 1:**  Ведение микробиологического контроля | | | **Умения:**  1.Осуществлять микробиологический  контроль сырья, готовой  продукции, вспомогательных  материалов и припасов, 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. | | | |
| **Знания:**  1. Знание нормативной базы.  2. Технической документации  по пищевой безопасности и  качеству.   1. Систем менеджмента качества. 2. Производственной санитарии   и гигиены, правил техники  безопасности и противопожарной  защиты. | | | |
| **Трудовая функция 2:**  Организационно-производственная | **Задача 1:**  Организация мероприятий по выпуску безопасной продукции | | | **Умения:**  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. | | | |
|  |  | | | **Знания:**  1. Методов микробиологических  исследований.  2. Технологического и лабораторного  оборудования, приборов и правил  их эксплуатации.  3. Технологических процессов  пищевого производства.  4. Разработки производственной  документации (инструкции,  спецификации и проч.) | | | |
| Дополнительные  трудовые функции: | **-** | | | **-** | | | |
| Требования к личностным компетенциям | Ответственность  Исполнительность  Работа на результат | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 4 | | Химик лаборант, пробирщик | | | | |
| 6 | | Технолог пищевой промышленности | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | **-** | | **-** | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:  Высшее | | Специальность:  - | | | Квалификация:  - | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ**  **«ТЕХНОЛОГ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»** | | | | | | | |
| Код | 3129-9-006 | | | | | | |
| Код группы: | 3129-9 | | | | | | |
| Наименование профессии: | Технолог пищевой промышленности | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | 129-9-008 Технолог по технологии производства пищевых продуктов | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 6 | | | | | | |
| Основная цель деятельности | Контроль технологического процесса и выхода готовой продукции. | | | | | | |
| **Трудовые функции:** | Обязательные трудовые функции: | | 1. Контролирует  технологический процесс и  готовую продукцию на производстве. | | | | |
| Дополнительные трудовые функции: | | - | | | | |
| **Трудовая функция 1:**  Контролирует технологический процесс и готовую продукцию на производстве. | **Задача 1:**  Ведение процесса контроля | | **Умения:**  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 купажирования,  выходов продукции, расхода  сырья и принимает меры по их  устранению.  5. Контролировать условия  хранения продукции и сроков  годности.   1. Принимать участие в проведении входного контроля сырья, определять качество чая органолептическим методом оценки. 2. Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов. 3. Принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению. 4. Контролировать экологическую и биологическую безопасность технологии производства. | | | | |
| **Знания:**  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. Требований СанПиН, маркировки и  хранения продукции.  5. Нормативов расхода сырья.  6. Видов брака и способов его  предупреждения.  7. Основного технологического  оборудования и принципы его  работы. | | | | |
| Дополнительные  трудовые функции: | **-** | | **-** | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | Стрессоустойчивость  Умение быстро принимать решения  Способность к творческому и профессиональному саморазвитию | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 5 | | Микробиолог | | | | |
| 7 | | Генеральный директор | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | - | | - | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:  Высшее | | Специальность:  Технология пищевых производств | | | Квалификация:  Технолог | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ**  **«ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР»** | | | | | | | |
| Код | 1210-0-002 | | | | | | |
| Код группы: | 1210-0 | | | | | | |
| Наименование профессии: | Генеральный директор | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | 1210-0-011 Генеральный директор производственного объединения  1210-0-028 Директор (начальник, управляющий) предприятия | | | | | | |
| 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 трудовые 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   3. Утверждать штатное  расписание должностных  инструкций для сотрудников.  4. Принятие мер по обеспечению  всем необходимым  имуществом. | | | | |
| **Знания:**  1.Законодательных и нормативных  актов Республики Казахстан.  2. Организации работы с целью  достижения эффективного  взаимодействия всех  структурных подразделений. | | | | |
| **Трудовая функция 2:**  Руководить финансово-экономической деятельностью | **Задача 1:**  Ведение комплекса мер по контролю подразделений предприятия | | **Умения:**  1. Организовать работу  учета, обеспечение составления  всех форм отчетности.  2. Обеспечивать выполнения всех  обязательств перед кредиторами.  3. Обеспечивать сохранность  имущества.  4. Осуществлять комплекс мер по  контролю выполнения  сотрудниками требований  законодательства РК,  внутренних нормативных  документов и должностных  обязанностей. | | | | |
| **Знания**:   1. Целей, стратегий, политики и программ для предприятия или организации. 2. Проведения анализа работы и результатов деятельности предприятия или организации, а также отчетности, представляемой в советы директоров и иные органы управления. 3. Оценки деятельности организации или предприятия по достижению   поставленных целей и реализации политики. | | | | |
| Дополнительные трудовые функции: | **-** | | **-** | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | Способность к профессиональному саморазвитию  Ориентация на развитие производства  Инновационность и новаторство  Способность принимать решения | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 6 | | Технолог пищевой промышленности | | | | |
| 5 | | Микробиолог | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | Квалификационный  справочник  2012 год  № 201-П-М | | Директор (генеральный директор, исполнительный директор,  президент, председатель правления, управляющий) организации) | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования: Магистратура | | Специальность: Технология перерабатывающих производств (по отраслям) | | | Квалификация:  Магистр | |
| **3. Технические данные Профессионального стандарта** | | | | | | | |
| Разработано: | | **Организация:** ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Республики Казахстан»  **Исполнитель/руководитель проектов:** Сабралиева М.Д., Тастанбекова З.Ж.  **Контактные данные исполнителя:**  [sppk@sppk.kz](mailto:sppk@sppk.kz) +7 701 799 18 91  [tastanbekovaz@mail.ru](mailto:tastanbekovaz@mail.ru) +7 701 313 11 57 | | | | | |
| Экспертиза предоставлена: | | **Организация:** ТОО «Чайный двор»  **Эксперт:** Карсакбаева Данара Нурлановна,  **Эксперт:** Лозинская Алевтина  **Контактные данные:**+7 702 222 90 04;  +7 701 121 27 70 | | | | | |
| Номер версии и год выпуска: | | Версия 1, 2019 год | | | | | |
| Дата ориентировочного пересмотра: | | 2022 год | | | | | |