|  |
| --- |
|  Приложение № 29к приказуЗаместителя 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 промышленность10. Производство продуктов питания10.7. Производство хлебобулочных и мучных изделий10.73. Производство макаронных изделий10.73.0. 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 складе9333-4-002 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.
 |
| Дополнительныетрудовые 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  | ОтветственностьИсполнительностьРабота 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 ДисциплинированностьИсполнительностьОбучаемостьРабота 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 ДисциплинированностьИсполнительностьОбучаемостьРабота 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 решенияОбладание 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 справочникдолжностей 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 | КоммуникабельностьОткрыт к новаторствамУправление конфликтами и прогнозирование ситуации Ораторские навыкиАккуратность и ответственность за собственные действия Дисциплинированность ИсполнительностьРабота в команде |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 5  | Лаборант  |
| 6 | Главный технолог  |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | Квалификационный справочникдолжностей 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 навыкиАккуратность и ответственностьДисциплинированностьИсполнительностьОбучаемостьРабота 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 справочникдолжностей 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 объединения1210-0-023 Директор (начальник) комбината 1210-0-028 Директор (начальник, управляющий) предприятия1210-0-029 Директор (управляющий) производственного объединения |
| Квалификационныйуровень по ОРК: | 7 |
| Основная цельдеятельности | 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 развитиеДержать курс на инновационность и новаторствоСпособность 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 справочникдолжностей 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 +7 701 799 18 91Исполнители проекта и контактные данные исполнителей: Темирбекова Айжан Болатовнаaizhan\_tb@mail.ru +7 707 590 43 49 |
| Экспертиза предоставлена: | ТОО «Концерн Цесна-Астык»Директор по производствуОстровский Виктор БрониславовичНачальник отдела качестваЗабикулина Асель Дулатовна+7 707 862 04 08ast8620408@gmail.com  |
| Номер версии и год выпуска: | Версия 1, 2019 год |
| Дата ориентировочного пересмотра: | 2022 год |