

Министерство сельского хозяйства Кыргызской Республики

Профессиональный стандарт
«Техник-технолог по производству и переработке продукции
животноводства»

Регистрационный номер -0035

1. Общие сведения

1.1. Код профессионального стандарта	СА1031420035
1.2. Вид профессиональной деятельности	СА10 Производство пищевых продуктов
1.3. Основная цель вида профессиональной деятельности	Организация и технологическое обеспечение процессов производства, переработки, хранения и обеспечение качества выпускаемого мяса и мясной продукции
1.4. Группы занятий по ОКЗ ¹	3142 Средний специальный персонал в сельском хозяйстве
1.5. Соотнесение с ГКВЭД ²	10.1 Производство мясных продуктов 10.11 Производство (переработка и сохранение) мяса, кроме мяса птицы 10.11.1 Производство свежего, охлажденного и замороженного мяса и пищевых субпродуктов 10.11.9 Производство прочих продуктов убоя животных, включая диких 10.12 Производство (переработка и сохранение) мяса сельскохозяйственной птицы 10.12.1 Производство свежего, охлажденного и замороженного мяса птицы и пищевых субпродуктов 10.12.9 Производство прочих продуктов убоя птицы 10.13 Производство продуктов (изделий) из мяса и мяса птицы 10.13.1 Производство соленых, в рассоле, сушеных или копченых мяса, мяса птицы и пищевых субпродуктов 10.13.9 Производство колбасных и прочих изделий из мяса, мясных субпродуктов или крови животных 10.42 Производство маргарина и смешанных пищевых жиров

¹Общереспубликанский классификатор занятий (ОКЗ 009-2019) введен в действие постановлением Национального статистического комитета КР от 6 мая 2019 г. № 10.

²Государственный классификатор КР "Виды экономической деятельности", утвержден [постановлением](#) Правительства Кыргызской Республики от 11 января 2011 года № 9.

2. Перечень трудовых функций

Код	Наименование обобщенных трудовых функций	Уровень квалификации	Наименование трудовых функций	Код	Уровень квалификации
А	Участие в контроле за убоем сельскохозяйственных животных	5	Участие в контроле за предубойным содержанием скота	А1	5
			Участие в контроле за убоем скота	А2	5
Б	Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции	5	Созревание туш	Б1	5
			Участие в контроле за хранением туш	Б2	5
			Разделявание туш	Б3	5
			Обвалка мяса	Б4	5
			Жиловка мяса	Б5	5
В	Организация процессов переработки продукции животноводства	5	Изготовление полуфабрикатов	В1	5
			Изготовление мясных консервов	В2	5
			Изготовление колбасных изделий	В3	5
			Изготовление вяленых, копченых мясных изделий	В4	5
			Изготовление пищевых животных жиров	В5	5
Г	Упаковка готовой продукции	5	Дозирование готовой продукции	Г1	5
			Организация работ по герметизации упаковки	Г2	5
Д	Маркировка готовой продукции	5	Подготовка этикеток для маркировки	Д1	5
			Приклеивание этикеток	Д2	5
Е	Хранение готовой продукции	5	Участие в контроле за соблюдением режимов температуры и влажности	Е1	5
			Участие в контроле за соблюдением сроков хранения	Е2	5

Общие/сквозные функции:

- Соблюдение техники безопасности и требований охраны труда, требований противопожарной и экологической безопасности;
- Организация собственной деятельности и деятельности малой группы людей;
- Выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества;
- Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством и потребителями.

3. Описание трудовых функций

3.1. Код и наименование ОТФ	А. Участие в контроле за убоем сельскохозяйственных животных
3.1.1. Код и наименование ТФ	СА1031420035А1 Участие в контроле за предубойным содержанием скота
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1. Выбраны виды транспортировки сельскохозяйственных животных для убоя в соответствии с установленными нормами и правилами; 2. Организованы работы по приему и сортировке скота с определенными скидками; 3. Организованы работы по предубойному содержанию скота согласно соответствующим требованиям
Необходимые знания	- виды транспортировки сельскохозяйственных животных; - приемы сельскохозяйственных животных на убой; - основные виды и классификация убойных животных; - правила охраны труда, требования противопожарной и экологической безопасности.
Необходимые навыки	- выбирать виды транспортировки сельскохозяйственных животных; - организовать работы по приему и сортировке скота; - организовать работы по предубойному содержанию скота; - соблюдать правила по охране труда, требования противопожарной и экологической безопасности
Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность

Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, помещения по предубойному содержанию скота, животные
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность контролировать предубойное содержание скота. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.1. Код и наименование ОТФ	А. Участие в контроле за убоем сельскохозяйственных животных
3.1.2. Код и наименование ТФ	СА1031420035А2 Участие в контроле за убоем скота
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1. Организованы работы по оглушению животных, соблюдая технику безопасности; 2. Организованы работы по обескровливанию животных в установленном порядке; 3. Организованы работы по съемке шкур, соблюдая установленные правила; 4. Организованы работы по извлечению внутренних органов, соблюдая санитарно-гигиенические условия; 5. Выполнены работы по очистке туш с соблюдением санитарно-гигиенических требований; 6. Организованы работы по транспортированию готовых туш и субпродуктов к месту переработки с сопроводительными документами
Необходимые знания	-технологический процесс убоя скота; -способы оглушения животных; - способы обескровливания и сбор крови; -последовательность выполнения операций при съемке шкур; -способы извлечения внутренних органов (нутровка); -виды субпродуктов; -способы очистки туш и обработки субпродуктов; -способы транспортировки готовых туш и субпродуктов к месту переработки
Необходимые навыки	-выбирать способы оглушения животных; -пользоваться техническими средствами для проведения сбора крови; -организовать работы по выполнению механизмов и приспособлений для съемки шкур;

	<ul style="list-style-type: none"> -организовать работы по нутровке; -уметь контролировать выполнение работ по очистке туша и обработке субпродуктов; -организовать работы по транспортированию готовых туш и субпродуктов к месту переработки
Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, оборудования и инвентари для убой скота, специальные одежды, животные
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способности контролировать убой скота. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.2. Код и наименование ОТФ	Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
3.2.1. Код и наименование ТФ	СА1031420035Б1 Созревание туш
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1.Выполнены контрольно-подготовительные работы по исправности оборудованиям согласно соответствующим инструкциям; 2.Выполнены контрольно-подготовительные работы по обеспечению санитарных норм; 3.Выполнены работы по определению общей массы туш в соответствии с категорией упитанности; 4.Назначены сроки созревания туши; 5.Заполнены документы- отчетности по приемке и сдаче сырья
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -виды оборудования и инвентарей по определению массы туш и принципы их действия; -нормы и требования правильного созревания туш; -классификация убойных животных; -послеубойные изменения в мясе (автолитические процессы); -формы отчетности и их заполнение
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -пользоваться оборудованием и техническими средствами по определению общей массы сырья; -соблюдать и обеспечить санитарные нормы в процессе приемки сырья;

	<ul style="list-style-type: none"> -определить категории упитанности сырья; -определить время созревания сырья; -оформлять соответствующие документы
Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил; комната, оснащенная специальным оборудованием; формы отчетности по приемке и сдаче сырья; животные
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность определить созревание туш. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.2. Код и наименование ОТФ	Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
3.2.2. Код и наименование ТФ	СА1031420035Б2 Участие в контроле за хранением туш
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1.Выполнены контрольно-подготовительные работы по хранению сырья; 2.Определено микроклиматическое состояние помещения; 3.Организованы работы по хранению сырья согласно соответствующим требованиям; 4.Организованы постоянные контрольные работы правильного соблюдения режима хранения
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -контрольно-измерительные приборы и их принципы действия; -состав, свойства и общая характеристика сырья; -способы и сроки хранения сырья; -режимы хранения сырья
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -организовать контрольно-подготовительные работ по хранению сырья; -обеспечить необходимое микроклиматическое состояние помещения; -определять сроки хранения сырья; -обеспечить постоянный контроль режима хранения
Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность

Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, контрольно-измерительные приборы; инструкции по использованию помещений и контрольно-измерительных приборов; нормы, правила и требования по хранению сырья, помещения для хранения сырья, животные
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность контролировать хранение туш. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.2. Код и наименование ОТФ	Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
3.2.3. Код и наименование ТФ	СА1031420035Б3 Разделявание туш
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Выполнены работы по дезинфекции, стерилизации оборудования, инвентарей для разделявания туш в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и требованиями; 2.Выполнены работы по разделяванию туш по назначению
Необходимые знания	-методы и способы дезинфекции и стерилизации; -способы разделявания туш по назначению
Необходимые навыки	-выполнять работы по дезинфекции и стерилизации; -выполнять работы по разделяванию туш по назначению
Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (разделочный стол, пила, ножи, точилки и др.) для разделявания туши; инструкции по обеспечению санитарно-гигиенических требований, животные
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность разделявать туши животных. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.2. Код и наименование ОТФ	Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
-----------------------------	--

3.2.4. Код и наименование ТФ	СА1031420035Б4 Обвалка мяса
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Выполнены работы по дезинфекции, стерилизации оборудования, инвентарей для разделывания туш в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и требованиями; 2.Выполнены работы по обвалке мяса
Необходимые знания	-методы и способы дезинфекции и стерилизации; -способы обвалки мяса
Необходимые навыки	-выполнять работы по дезинфекции и стерилизации; -выполнять работы по обвалке мяса
Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (обвалочный стол, пила, ножи, точилки и др.) для обвалки мяса; инструкции по обеспечению санитарно-гигиенических требований, животные
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность выполнять обвалку туши животного. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.2. Код и наименование ОТФ	Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
3.2.5. Код и наименование ТФ	СА1031420035Б5 Жиловка мяса
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Выполнены работы по дезинфекции, стерилизации оборудования, инвентарей для разделывания туш в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и требованиями; 2.Выполнены работы по жиловке мяса
Необходимые знания	-методы и способы дезинфекции и стерилизации; -способы жиловки мяса
Необходимые навыки	-выполнять работы по дезинфекции и стерилизации; -выполнять работы по жиловке мяса

Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (стол для жиловки мяса, пила, ножи, стерилизатор для ножей, точилки и др.) для жиловки мяса; инструкции по обеспечению санитарно-гигиенических требований, животные.
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность выполнять жиловку туш животных. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
3.3.1. Код и наименование ТФ	СА1031420035В1 Изготовление полуфабрикатов
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1.Выполнены работы по сортировке мяса для изготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, мелкокусковых, рубленых, порционных) согласно соответствующим инструкциям; 2.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для производства полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией; 3.Выполнены работы по измельчению мяса согласно соответствующим требованиям; 4.Выполнены работы по подготовке ингредиентов и специй в соответствии с технологическими нормами; 5.Выполнены работы по приготовлению фарша в соответствии с технологическими нормами; 6.Выполнены работы по формованию продукции в соответствии с технологическими нормами; 7.Выполнены работы по панировке готовой продукции согласно технологическим требованиям; 8.Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований; 9.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья, материалов,

	сельскохозяйственной продукции на этапе переработки в соответствии с требованиями качества; 10.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству полуфабрикатов
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, классификация полуфабрикатов; -устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для первичной обработки и переработки сельскохозяйственной продукции; -виды сырья и требования к нему; -технологический процесс производства полуфабрикатов; -нормы расходных материалов и основного сырья; -виды оборудования для изготовления полуфабрикатов и принципы их работы; -методы и способы дезинфицирующих работ; -основные методы оценки качества сельскохозяйственной продукции; -основные требования (государственные и международные стандарты) качества сельскохозяйственной продукции
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -выполнять работ по сортировке мяса для изготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, мелкокусковых, рубленых, порционных); -соблюдать нормы и правила в эксплуатации оборудования; -выполнять работы по измельчению мяса; -подготовить ингредиенты и специи; -выполнять работы по приготовлению фарша; -выполнять работы по формованию продукции; -выполнять работы по панировке готовой продукции; -контролировать дезинфицирующие работы; -соблюдать государственные и международные требования качества при производстве полуфабрикатов; -оценивать качество сырья и готовой продукции
Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (фаршемешалка, куттер, мясорубка, тестомес, мукопросеиватель, стол, ножи, точилки, посуды и др.) для производства полуфабрикатов; инструкции по приготовлению полуфабрикатов; государственные и международные стандарты по

	обеспечении качества при производстве полуфабрикатов, сырье для полуфабрикатов
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность изготавливать мясные полуфабрикаты. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
3.3.2. Код и наименование ТФ	СА1031420035В2 Изготовление мясных консервов
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1.Выполнены работы по измельчению мясного сырья для изготовления мясных консервов с учетом соответствующих норм; 2.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для производства мясных консервов в соответствии с эксплуатационной документацией; 3.Подготовлены расходные материалы к перемешиванию в соответствии с технологическими нормами; 4.Выполнены работы по перемешиванию ингредиентов и посол согласно соответствующим инструкциям; 5.Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований; 6.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки в соответствии с требованиями качества; 7.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясных консервов
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и принципы классификации консервов; -характеристика комплексов оборудования и принципы их действия; -виды сырья и требования к нему; -способы подготовки (измельчения) сырья; -перемешивание с ингредиентами и посол;

	<p>-методы и способы дезинфицирующих работ;</p> <p>-основные методы оценки качества сельскохозяйственной продукции;</p> <p>-основные требования (государственные и международные стандарты) качества сельскохозяйственной продукции</p>
Необходимые навыки	<p>-выполнять измельчение мясного сырья по назначению;</p> <p>-контролировать техническое состояние и исправность оборудования;</p> <p>-готовить расходные материалы;</p> <p>-перемешивать ингредиенты;</p> <p>-контролировать дезинфицирующие работы;</p> <p>-использовать различные методы оценки и контроля качества сырья, материалов;</p> <p>-соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП</p>
Личностные компетенции	<p>Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность</p>
Описание рабочей среды	<p>Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (фаршемешалка, стол, ножи, точилки, посуды и др.) для производства полуфабрикатов; инструкции по приготовлении мясных консервов; государственные и международные стандарты по обеспечению качества по производству мясных консервов, сырье для мясных консервов</p>
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность производить мясные консервы. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.</p>

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
3.3.3. Код и наименование ТФ	СА1031420035В3 Изготовление колбасных изделий
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1.Выполнены работы по предварительному измельчению мясного сырья для изготовления колбасных изделий согласно соответствующим нормам;</p> <p>2.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для производства</p>

	<p>колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>3.Подготовлены расходные материалы к перемешиванию в соответствии с технологическими нормами;</p> <p>4.Выполнены работы по перемешиванию ингредиентов и посола согласно соответствующим инструкциям;</p> <p>5.Выполнены работы по составлению колбасного фарша в соответствии с инструкциями;</p> <p>6.Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;</p> <p>7.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки в соответствии с требованиями качества;</p> <p>8.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству колбасных изделий</p>
<p>Необходимые знания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и классификация колбасных изделий; -технология производства колбасных изделий; -виды оборудования, применяемых в производстве колбасных изделий и принципы их действия; -расходные материалы и технология их применения; -дезинфицирующие средства и санитарно-гигиенические нормы и требования в процессе изготовления колбасных изделий; -методы оценки по определению качества выпускаемой продукции; -государственные и международные стандарты и их нормы и требования.
<p>Необходимые навыки</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выполнять работы по предварительному измельчению мясного сырья; -контролировать технические состояния и исправность оборудования для производства колбасных изделий; -подготовить расходные материалы к перемешиванию; -выполнять работы по перемешиванию ингредиентов и посола; -выполнять работы по составлению колбасного фарша; -контролировать дезинфицирующих работ; -использовать различные методы оценки и контролировать качества сырья, материалов;

	-соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, коммуникации
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (куттер, волчок, фаршемешалка, стол, ножи, точилки, посуды и др.) для производства колбасных изделий; инструкции по изготовлению колбасных изделий; аптечки для первой медицинской помощи, сырье для колбасных изделий
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность производить колбасные изделия. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
ТФ	СА1031420035В4 Изготовление вяленых, копченых мясных изделий
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соответствие качества сырья к изготовлению вяленых, копченых мясных изделий проконтролированы согласно технологическим требованиям; 2. Выполнены работы по нарезанию мясного сырья для изготовления вяленых, копченых мясных изделий согласно соответствующим нормам; 3. Выбраны методы и способы засола согласно технологическим требованиям; 4. Организованы работы по процессу вяления и копчения мяса согласно соответствующим инструкциям; 5. Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для производства вяленых, копченых мясных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией; 6. Подготовлены и использованы расходные материалы к перемешиванию согласно соответствующим нормам; 7. Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;

	<p>8.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки в соответствии с требованиями качества;</p> <p>9.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству вяленых, копченых мясных изделий</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент вяленых, копченых мясных изделий; -технология нарезания мясного сырья для изготовления вяленых, копченых мясных изделий; -методы и способы засола; -технология процесса вяления и копчения мяса; -виды оборудования для производства вяленых, копченых мясных изделий и принципы их действия; -расходные материалы для вяления и копчения; -способы и методы дезинфекции, санитарно-гигиенические нормы и требования; -методы оценки по контролю качества сырья, материалов; -государственные и международные стандарты, нормы и требования к качеству вяленых, копченых мясных изделий
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -определить соответствие качества сырья к изготовлению вяленых, копченых мясных изделий; -выполнять работы по нарезанию мясного сырья для изготовления вяленых, копченых мясных изделий; -выбирать методы и способы засола; -выполнять работ по процессу вяления и копчения мяса; -проверить технические состояния и исправность оборудования для производства вяленых, копченых мясных изделий; -соблюдать технику безопасности; -готовить расходные материалы к перемешиванию; -выполнять дезинфицирующие работы; -использовать различные методы оценки и контроля качества сырья, материалов; -соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству вяленых, копченых мясных изделий
Личностные компетенции	<p>Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность</p>
Описание рабочей среды	<p>Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (сушильно-вялочные камеры, вакуумные упаковщики; стол, ножи, точилки, посуды и др.) для</p>

	<p>производства вяленых, копченых мясных изделий; аптечка и инструкции по оказанию первой медицинской помощи; инструкции по изготовлении вяленых, копченых мясных изделий; государственные и международные стандарты по обеспечению качества по производству мясных консервов, сырье</p>
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность производить вяленые, копченые мясные изделия. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.</p>

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции
3.3.5. Код и наименование ТФ	СА1031420035В5 Изготовление пищевых животных жиров
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организованы работы по извлечению из туши животного жировую ткань, соблюдая санитарно-гигиенических норм; 2. Соответствие качества жирсырья проконтролировано согласно соответствующим требованиям; 3. Выполнены работы по промывке жирсырья, соблюдая санитарно-гигиенические требования; 4. Выполнены работы по сортировке жирсырья в соответствии с технологическими требованиями; 5. Организованы работы по охлаждению жира-сырца, соблюдая температурные режимы; 6. Выполнены работы по измельчению жира-сырца согласно соответствующим требованиям; 7. Организованы работы по вытопке жирсырья, соблюдая технологические нормы и требования; 8. Организованы работы по охлаждению топленых животных жиров, соблюдая температурные режимы; 9. Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для изготовления пищевых животных жиров в соответствии с эксплуатационной документацией;

	<p>10.Проконтролированы дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;</p> <p>11.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья;</p> <p>12.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству пищевых животных жиров</p>
Необходимые знания	<p>-физические и химические свойства, состав жиров;</p> <p>-пищевые животные жиры, порча жиров;</p> <p>-жирсырье и требования к нему;</p> <p>-технологический процесс производства пищевого жира;</p> <p>-методы и способы извлечения жира;</p> <p>-виды оборудования и их принцип действия;</p> <p>-методы и способы проведения дезинфекции;</p> <p>-методы оценки и контроль качества сырья;</p> <p>-ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству пищевых животных жиров.</p>
Необходимые навыки	<p>-организовать работы по извлечению из туши животного жировой ткани;</p> <p>-контролировать соответствие качества жирсырья;</p> <p>-выполнять промывку жирсырья;</p> <p>-выполнять сортировку жирсырья;</p> <p>-организовать охлаждение жирсырца;</p> <p>-выполнять измельчение жирсырца;</p> <p>-организовать вытопку жирсырья;</p> <p>-организовать охлаждение топленых животных жиров;</p> <p>-контролировать техническое состояние и исправность оборудования;</p> <p>-контролировать дезинфицирующие работы;</p> <p>-использовать различные методы оценки и контролировать качества сырья;</p> <p>-соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству пищевых животных жиров.</p>
Личностные компетенции	<p>ответственность, самостоятельность, коммуникабельность</p>
Описание рабочей среды	<p>Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (подвесной ковш, напольные ковшовые тележки, стол, ножи, точилки, посуды и др.) для производства пищевых животных жиров; аптечка и инструкции по оказанию первой медицинской помощи; инструкции по производству пищевых животных жиров; государственные и международные стандарты по</p>

	обеспечении качества по производству пищевых животных жиров, сырье
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность производить пищевые животные жиры. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.4. Код и наименование ОТФ	Г. Упаковка готовой продукции
3.4.1. Код и наименование ТФ	СА1031420035Г1 Дозирование готовой продукции
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Проконтролированы техническое состояние и исправность оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией; 2.Организованы работы по подготовке тары (банок, оболочек, посуды, емкостей и др.) согласно соответствующим требованиям; 3.Организованы работы по дозированию (фасовка, набивка, розлив) согласно соответствующим технологическим нормам и требованиям; 4.Проконтролированы дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований; 5.Использованы различные методы оценки и контроль качества продукции соответствующими стандартами; 6.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции
Необходимые знания	-виды оборудования и принципы их работы; -виды тары и упаковочных материалов (банок, оболочек, посуды, емкостей и др.); -методы и способы дозирования (фасовка, набивка, розлив, укладка, заливка, вакуумирование); -методы и способы дезинфекции; -методы оценки и контроль качества продукции; -ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции.
Необходимые навыки	-контролировать техническое состояние и исправность оборудования;

	<p>-подготовить тары (банки, обочки, посуду, емкости и др.)</p> <p>-организовать работы по дозированию (фасовка, набивка, розлив);</p> <p>-контролировать дезинфицирующие работы;</p> <p>-использовать различные методы оценки и контролировать качества продукции;</p> <p>-соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции.</p>
Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, оборудования и инвентари (автомат- дозатор, стерилизатор, автоклав, вакуум-закаточная машина, печь, ёмкости, коптильный аппарат, тележки, стол, обочки, банки, посуды и др.); инструкции по использованию оборудования; государственные и международные стандарты по обеспечению качества по производству мясных продуктов, сырье
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность дозировать готовую продукцию. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.4. Код и наименование ОТФ	Г. Упаковка готовой продукции
3.4.2. Код и наименование ТФ	СА1031420035Г2 Организация работ по герметизации упаковки
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1.Проконтролированы техническое состояние и исправность оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией; 2.Организованы работы по упаковке (закатка, штриковка-прокалывание обочки, обвязка и др.) согласно соответствующим нормам и требованиям; 3.Организованы работы по герметизации в соответствии с технологическими требованиями; 4.Организованы работы по тепловой обработке (варение, копчение, жарение, вяление, сушка, стерилизация и др.) в соответствии с технологическими требованиями;

	<p>5. Организованы работы по охлаждению (душирование и др.) в соответствии с инструкциями;</p> <p>6. Проконтролированы дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;</p> <p>7. Используются различные методы оценки и контроль качества продукции соответствующими стандартами;</p> <p>8. Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции.</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> - виды оборудования и принципы их действия; - виды и способы упаковки (закатка, штриковка-прокалывание оболочки, обвязка); - методы и способы герметизации; - виды и способы тепловой обработки (варение, копчение, жарение, вяление, стерилизация, сушка и др.); - методы и способы охлаждения (душирование и др.); - правила проведения дезинфекции; - методы оценки и контроля качества продукции; - ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать техническое состояние и исправность оборудования; - организовать работы по упаковке (закатка, штриковка-прокалывание оболочки, обвязка); - организовать работы по герметизации; - организовать работы по тепловой обработке (варение, копчение, жарение, вяление, сушка, стерилизация и др.); - организовать работы по охлаждению (душирование и др.); - контролировать дезинфицирующие работы; - использовать различные методы оценки и контроля качества продукции; - соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, оборудования и инвентари (сушилки (дегидратор), вакуум-закаточная машина, печь, ёмкости, коптильный аппарат, тележки, стол, оболочки, банки, посуды и др.); аптечка и инструкции по оказанию первой медицинской помощи;

	государственные и международные стандарты по обеспечению качества, сырье
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность организовать и проконтролировать обеспечение герметичности упаковки. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.5. Код и наименование ОТФ	Д. Маркировка готовой продукции
3.5.1. Код и наименование ТФ	СА1031420035Д1 Подготовка этикеток для маркировки
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Участие в создании этикеток; 2.Проконтролированы соответствие готовых этикеток выпускаемой продукции; 3.Определены сроки хранения готовой продукции соответствующими инструкциями; 4.Указаны даты выпуска готовой продукции соответствующей датой, с соблюдением норм и требований.
Необходимые знания	-требования к этикеток; -основы маркетинга и дизайна; -сроки хранения готовой продукции (по виду); -нормы и требования к указанию выпуска продукции
Необходимые навыки	-участвовать в создании этикеток; -контролировать соответствие готовых этикеток выпускаемой продукции; -определить сроки хранения готовой продукции; -поставить даты выпуска готовой продукции; -соблюдать нормы и требования
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, готовая продукция, места для маркировки; общие технические условия по созданию этикеток; инструкции по созданию этикеток
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность подготавливать этикетки, а также

	точно указывать даты производства и сроки хранения готовой продукции. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.
--	---

3.5. Код и наименование ОТФ	Д. Маркировка готовой продукции
3.5.2. Код и наименование ТФ	СА1031420035Д2 Приклеивание этикеток
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Проконтролированы технические состояния и исправность устройств и станков в соответствии с эксплуатационной документацией; 2.Выполнены приклеивание этикеток согласно соответствующим правилам; 3.Проверен процесс приклеивания этикеток
Необходимые знания	-виды устройств и станков применяемых при приклеивании этикеток, принципы действия; -способы приклеивания этикеток
Необходимые навыки	-контролировать технические состояния и исправность оборудования; -выполнять приклеивание этикеток; -проверять процесс приклеивания этикеток -разрабатывать мероприятия по устранению причин брака
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, готовая продукция, места для приклеивания этикеток; этикетки; устройство и станки, применяемые при приклеивании этикеток
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность приклеивать этикетки. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.6. Код и наименование ОТФ	Е. Участие в контроле хранения готовой продукции
3.6.1. Код и наименование ТФ	СА1031420035Е1 Участие в контроле за соблюдением режимов температуры и влажности
Уровень по НРК	5

Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования и приборов, складских помещений и сооружений в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>2.Проконтролированы работы по определению параметров микроклимата складских помещений и сооружений согласно условиям хранения;</p> <p>3.Организованы работы по соблюдению режима хранения;</p> <p>4.Выданы рекомендации по соблюдению режима хранения согласно соответствующих норм.</p>
Необходимые знания	<p>-виды сооружений, складских помещений и способы их эксплуатации;</p> <p>-виды контрольно-измерительных приборов, принципы их действия;</p> <p>-основные параметры микроклимата складских помещений и сооружений;</p> <p>-режимы хранения</p>
Необходимые навыки	<p>-контролировать технические состояния и исправность оборудования и приборов, складских помещений и сооружений согласно со стандартами и техническими условиями;</p> <p>-контролировать работы по определению параметров микроклимата складских помещений и сооружений согласно условиями хранения;</p> <p>-соблюдать режимы хранения;</p> <p>-готовить рекомендации по соблюдению режима хранения</p>
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, готовая продукция, контрольно-измерительные приборы (термометр, гигрометр, барометр и др.); инструкции по хранению готовой продукции; инструкции по эксплуатации складских помещений и по применению контрольно-измерительных приборов: план-чертеж по противопожарной безопасности
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность контролировать соблюдение режимов температуры и влажности.

Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.6. Код и наименование ОТФ	Е. Участие в контроле хранения готовой продукции
3.6.2. Код и наименование ТФ	СА1031420035Е2 Участие в контроле за соблюдением сроков хранения
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы работы по хранению готовой продукции в соответствии с требуемыми нормами и правилами; 2.Организованы работы по подготовке складских помещений и сооружений к хранению готовой продукции согласно техническим условиям; 3.Выданы рекомендации по соблюдению сроков хранения.
Необходимые знания	-устройство, принцип действия и технические характеристики машин и оборудования складских помещений и сооружений; -виды, марки, сортировка и другие качественные характеристики готовой продукции; -стандарты и технические условия по хранению готовой продукции; -правила и порядок складирования и хранения готовой продукции; положения и инструкции по их учету; -правила эксплуатации машин и оборудования, складских помещений и сооружений
Необходимые навыки	-организовать работы по хранению готовой продукции; -организовать работы по подготовке складских помещений и сооружений к хранению готовой продукции; -готовить рекомендации по соблюдению сроков хранения
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Цеха по переработке мяса, готовая продукция, оборудования и установки хранения сельскохозяйственной продукции (холодильники, охладительные установки, кондиционеры и т. д.); инструкции по хранению готовой продукции; документации по учету готовой продукции

Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способности контролировать соблюдение сроков хранения. Методы к оцениванию: интервью, портфолио, тесты
-----------------------	---

4. Информация о разработчиках профессионального стандарта

№	Организация	Должность	Фамилия, имя, отчество	Подпись
1.	Нарынский центр стандартизации и метрологии	Директор	Токтокуева Замира Токтокуевна	
2.	ОсОО по переработке мясных продуктов “Жанар и Бек”	Директор	Абышев Бейшембек Муканбетович	
3.	ОсОО “Нарын Сүт”	Директор	Жээналиев Бердибек Батырканович	
4.	НАТЭК	Координатор проекта, преподаватель	Акматов Кубан Келдибекович	
5.	НАТЭК	Руководитель отдела производственной практики, преподаватель	Жумабаев Максатбек Эсенгазиевич	
6.	НГУ	Директор центра инновации и развития предпринимательства, преподаватель	Акылбекова Искра Кубанычбековна	
7.	Нарынский центр испытаний, стандартизации и метрологии	Ведущий специалист по отделу сертификации	Карыбеков Адыл Карыбекович	
8.	НАТЭК	Фасилитатор, преподаватель, секретарь	Айтиева Зейнеп Алтынчиевна	
Дата разработки:			Июнь 2023 года	
Срок действия:			5 лет	

Список сокращений:

- ГКВЭД- государственный классификатор Кыргызской Республики "Виды экономической деятельности";
- НРК - национальная рамка квалификаций в Кыргызской Республике;
- ОКЗ - общереспубликанский классификатор занятий;
- ОРК - отраслевая рамка квалификаций;
- ОТФ –обобщенная трудовая функция;
- ТФ –трудовая функция;
- ГОСТ- государственный стандарт;
- ХАССП- система контроля над качеством пищевой продукции.