

Министерство сельского хозяйства Кыргызской Республики

Профессиональный стандарт

«Техник-технолог по производству и переработке сельскохозяйственной продукции растительного происхождения (плодов, ягод, овощей)»

Регистрационный номер \_\_\_\_\_

1. Общие сведения

1.1. Код профессионального стандарта	A01161140034
1.2. Вид профессиональной деятельности	01 Сельское хозяйство, охота и предоставление услуг в этих областях
1.3. Основная цель вида профессиональной деятельности	Организация и технологическое обеспечение процессов возделывания и переработки сельскохозяйственной продукции (плодов, ягод, овощей).
1.4. Группы занятий по ОКЗ <sup>1</sup>	6114 Производители смешанной растениеводческой продукции
1.5. Соотнесение с ГКВЭД <sup>2</sup>	10.31.0 Переработка и консервирование фруктов и овощей 10.32.0 Производство фруктовых и овощных соков 10.39 Прочие способы переработки и консервирования фруктов и овощей

---

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

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

**2. Перечень трудовых функций (функциональная карта вида профессиональной деятельности)**

<b>Код</b>	<b>Наименование обобщенных трудовых функций</b>	<b>Уровень квалификации</b>	<b>Наименование трудовых функций</b>	<b>Код</b>	<b>Уровень квалификации</b>
А	Участие в организации транспортировки, приемки и хранения сельскохозяйственной продукции	5	Организация транспортных работ и работ по размещению собранного урожая в помещениях для хранения	А.1	5
			Обеспечение качественной работы измерительных приборов для наблюдения за изменениями температуры и относительной влажности воздуха (микроклимата) помещения для хранения сельскохозяйственной продукции	А.2	5
			Осуществление работ по сортировке и инспекции сельхозпродуктов перед переработкой	А.3	5
Б	Участие в процессе переработки, консервации растительного сырья и в контроле качества сырья и готовой продукции	5	Участие в организации разработки технологической схемы переработки конкретного вида сырья	Б.1	5
			Организация работ по использованию технологического оборудования для переработки сырья	Б.2	5
В	Участие в сушке растительного сырья и в контроле качества сырья и готовой продукции	5	Определение наиболее пригодных сортов семечковых и косточковых плодов и овощей к сушке	В.1	5
			Организация работ по разработке режимов технологии сушки для конкретного вида растительного организма и способа сушки	В.2	5
			Участие разработке технологической схемы технологии сушки для конкретного	В.3	5

			вида плодов, ягод и овощей		
Г	Участие в организации предприятий перерабатывающей промышленности	5	Участие в организации производственной структуры предприятий перерабатывающей промышленности	Г.1	5
			Участие в организации производства с непрерывными технологическими процессами	Г.2	5
Д	Обеспечение безопасности пищевых продуктов перерабатывающей продукции	5	Наблюдение за состоянием сырья в процессе превращения его в готовую продукцию	Д.1	5
			Участие в организации работ по анализу опасных факторов в отношении каждого технологического процесса и по изучению принципов ХАССП	Д.2	5
<p>Общие/сквозные функции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация собственной деятельности и деятельности малой группы людей;</li> <li>2. Выбор методов и способов выполнения профессиональных задач, участие в оценке их эффективности и качества;</li> <li>3. Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>4. Соблюдению требований правил охраны труда и техники безопасности, а также противопожарной и экологической безопасности;</li> <li>5. Соблюдение профессиональной этики общения</li> </ol>					

### 3. Описание трудовых функций

3.1. Код и наименование обобщенной трудовой функции	А. Участие в организации транспортировки, приемки и хранения сельскохозяйственной продукции
3.1.1. Код и наименование трудовой функции	А01161140034А1 Организация транспортных работ и работ по размещению собранного урожая в помещениях для хранения
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1. Применены безопасные способы выгрузки, загрузки растительного сырья, исключая применение ручного труда в соответствии с инструкцией техники безопасности и охраны труда

	<p>2. Разработаны и внедрены мероприятия по безопасному выходу из типовых травмоопасных ситуаций, возникающих в процессе трудовой деятельности в соответствии с техникой безопасности</p> <p>3. Проведены мероприятия по хранению машин, механизмов, оборудования, технологического сырья в соответствии с руководством по использованию сельскохозяйственной техники, инструментов и приспособлений</p> <p>4. Изучены места размещения сельскохозяйственной культуры по региону в соответствии с нормативными документами</p> <p>5. Изучены места, где расположены ТЦЛ и хранилища, склады для хранения сельхоз культур местных производителей в соответствии с требованиями местных производителей</p> <p>6. Организованы работы по размещению собранного урожая местных культур в помещениях для хранения в соответствии с режимом хранения сельскохозяйственного сырья растительного происхождения</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила транспортировки растительного сырья</li> <li>-правила загрузки и разгрузки растительного сырья</li> <li>-правила хранения скоропортящегося и особо скоропортящегося растительного сырья</li> </ul>
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке сырья,</li> <li>- перевозить скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки,</li> <li>-определять уровень готовности хранилищ к приему нового урожая</li> <li>-нормировать и определять качество сельскохозяйственных продуктов</li> </ul>
Личностные компетенции	Коммуникабельность, ответственность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: полевые условия, механизмы транспортировочных машин, электрокары, тары, современное хранилище, ТЛЦ

Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении способности транспортировать растительное сырье, осуществлять загрузку и разгрузку растительного сырья, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся; определять уровень готовности хранилищ к приему нового урожая. Методы оценивания: интервью, демонстрация, тестирование
-----------------------	--

3.2. Код и наименование обобщенной трудовой функции	А. Участие в организации транспортировки, приемки и хранения сельскохозяйственной продукции
3.1.2. Код и наименование трудовой функции	А01161140034А2 Обеспечение качественной работы измерительных приборов для наблюдения за изменениями температуры и относительной влажности воздуха (микроклимата) помещений хранения сельскохозяйственной продукции
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы работы по анализу состояния измерительных приборов по наблюдению за изменениями температуры и относительной влажности воздуха (микроклимата) внутри помещения, где хранятся сельскохозяйственная продукция в соответствии с требованиями к складским помещениям 2.Организованы работы по установлению режимов хранения (микроклимата) для конкретного вида сельскохозяйственного продукта в соответствии с документами по ведению учета продуктов, заложенных на хранение
Необходимые знания	-способы нормирования и методы определения качества сельскохозяйственных продуктов -факторы, влияющие на сохранность продуктов - принципы хранения продуктов -физические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие в сырье растительного происхождения.

	<p>-факторы, влияющие на качество и лежкость плодов, ягод и овощей.</p> <p>-хранение плодов, ягод и овощей в стационарных хранилищах.</p> <p>-хранение овощей и плодов в газовых средах.</p> <p>-хранение готовой продукции.</p> <p>-современное хранилище, ТЛЩ для хранения сельскохозяйственного сырья и готовой продукции</p>
Необходимые навыки	<p>-определять качественные показатели сельскохозяйственной продукции сенсорными методами.</p> <p>-определять качественные показатели сельскохозяйственной продукции лабораторными методами.</p> <p>-вести учет продуктов, заложенных на хранение.</p> <p>-определять уровень готовности хранилищ к приему нового урожая.</p> <p>-работать с измерительными приборами микроклимата внутри складских помещений</p>
Личностные компетенции	Внимательность, аккуратность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: нормативные документы и стандарты на сельскохозяйственную продукцию, методические руководства определения качественных показателей зерновых культур, методические руководства определения качественных показателей овощей, плодов и ягод, методические руководства по использованию лабораторных приборов и инструментов, приспособлений, документы (журналы) по ведению учета продуктов, заложенных на хранение, инструктаж по соблюдению правил и норм техники безопасности
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении способности определять качественные показатели сельскохозяйственной продукции лабораторными методами. Методы оценивания: устный экзамен, практические задачи, интервью, демонстрация, тестирование

3.1. Код и наименование обобщенной трудовой функции	А. Участие в организации транспортировки, приемки и хранения сельскохозяйственной продукции
3.1.3. Код и наименование трудовой функции	A01161140034A3 Осуществление работ по сортировке и инспекции сельхозпродуктов перед переработкой
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организованы работы по сортировке и инспекции сельхозпродуктов в соответствии с нормативной документацией</li> <li>2. Организованы работы по сортировке вручную по внешним признакам растительного сырья, подлежащей вторичной переработке в соответствии с нормативной документацией на данный вид сырья</li> <li>3. Применены простейшие транспортные средства для очистки от загрязнений и механических примесей; отбор дефектного, неполноценного и укладка отсортированного сырья в тару или на транспортные средства с вложением номера (бирки) в соответствии с качеством и по целевому назначению</li> </ol>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы сортировки, разборки, определения дефектов, изъянов, пороков пищевой продукции, сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- государственные стандарты или технические условия на сортируемую и отсортированную пищевую продукцию, сырье и полуфабрикаты</li> </ul>
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить сортировку, разборку сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции с применением настольных сортировочных машин и вручную на движущихся передаточных и транспортирующих механизмах</li> <li>- подготовить необходимый инвентарь, тары;</li> <li>- проверить транспортирующие механизмы;</li> <li>- распределить фрукты, овощи и ягоды по сортам и категориям;</li> <li>- транспортировать, принимать и загружать на движущиеся механизмы, подлежащие сортировке продукты, сырье и полуфабрикаты;</li> <li>- регулировать их поступление на сортировку, разравнивать слоя на конвейерах и лентах транспортеров;</li> <li>- наблюдать отбор посторонних примесей,</li> </ul>

	<p>нестандартных продуктов, полуфабрикатов, сырья;</p> <p>-срезать дефекты и поврежденные части;</p> <p>-взвешивать, дополнять до стандартного веса;</p> <p>-контролировать отбор сырья, полуфабрикатов и продукции, передавать и направлять для дальнейшей переработки, утилизации или на склад готовой продукции</p>
Личностные компетенции	Внимательность, аккуратность, точность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: рабочая сила, сортировочные столы, сортировочные машины
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельство освоения навыков и знаний в отношении: физических, химических, биологических и микробиологических процессах, протекающих в растительном сырье во время хранения, установить их взаимосвязь, чтобы научиться управлять ими.</p> <p>Методы оценивания: интервью, демонстрация, тестовые задания, устные и письменные описания трудового процесса</p>

3.2. Код и наименование обобщенной трудовой функции	Б. Участие в процессе переработки, консервации растительного сырья и в контроле качества сырья и готовой продукции
3.2.1. Код и наименование трудовой функции	А01161140034Б1 Участие в организации разработки технологической схемы переработки конкретного вида сырья
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1.Разработан ассортимент выпускаемых продукции в соответствии с продукцией потребительскому спросу</p> <p>2.Организовать работы по выбору тары для фасовки готовой продукции в соответствии с обрабатываемым продуктом</p> <p>3.Производить технологический расчет по разработанному ассортименту выпускаемой продукции в соответствии с действующей технологической инструкцией</p>



Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила хранения плодово-ягодного и овощного сырья, свежих плодов, ягод и овощей;</li> <li>-виды тары;</li> <li>-единицы измерения, учет и маркировку переработанной продукции;</li> <li>-основные процессы переработки;</li> <li>-технология производства консервов из плодово-ягодного сырья (компоты, соки, напитки, концентрированные сахаром продукты, протертые и дробленые плоды, ягоды);</li> <li>-технология производства овощных консервов (натуральные овощные, маринады, закусовые);</li> <li>-технология производства концентрированных томатных консервов;</li> <li>-способы хранения готовой продукции</li> </ul>
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить работу по производству консервов из плодов, ягод и овощей;</li> <li>-дать рекомендации по использованию отходов переработки плодов, ягод, овощей;</li> <li>-проводить работу по выбору тары и современных упаковочных материалов для фасовки и упаковки готовой продукции</li> </ul>
Личностные компетенции	Умение разрешать конфликтные ситуации и находить общий язык с людьми
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: нормативные документы и стандарты на сельскохозяйственные продукты, соковыжималки, машины для извлечения и предварительной обработки соков, оборудование для измельчения сырья, оборудование для фасования и упаковки продуктов, технологические инструкции производства переработки плодов, ягод, овощей
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении применения методов переработки (консервирования) и выбирать современные тары для фасовки готовой продукции. Методы оценивания: интервью, демонстрация, тесты.

3.2. Код и наименование	Б. Участие в процессе переработки, консервации
-------------------------	--

обобщенной трудовой функции	растительного сырья и в контроле качества сырья и готовой продукции
3.2.2. Код и наименование трудовой функции	A01161140034Б2 Организация работ по использованию технологического оборудования для переработки сырья
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы работы по использованию технологического оборудования для переработки сырья в соответствии с инструкцией техники безопасности 2.Организованы работы по лабораторному контролю сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документации 3.Организованы работы по микробиологическому контролю сырья и готовой продукции в соответствии с показателями требованиям действующих государственных стандартов 4.Организованы работы с нормативными документами в соответствии с требованиями нормативных документов как национального, так и международного уровня
Необходимые знания	- правила и приемы использования технологического оборудования для переработки сырья; -химический состав пищевых продуктов; -лабораторный контроль сырья и готовой продукции; -микробиологический контроль сырья и готовой продукции
Необходимые навыки	-определять причину порчи пищевых продуктов; -производить технологический расчет по разработанному ассортименту выпускаемой продукции; -проводить работу по контролю качеств сырья, материалов и готовых продукций; -проводить работу по контролю за технологическими процессами производства и хранения готовой продукции
Личностные компетенции	Точность, внимательность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: лабораторное

	технологическое оборудование, приборы для переработки плодов ягод, овощей в лабораторных условиях, лабораторные приборы для определения технологических показателей сырья и готовой продукции
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении способности устанавливать причину порчи продукции; выбрать современные тары для фасовки готовой продукции; управлять основными процессами переработки (консервирования); производить технологические расчеты. Метод оценивания: интервью, демонстрация, тесты.

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Участие в сушке растительного сырья и в контроле качества сырья и готовой продукции
3.3.1. Код и наименование трудовой функции	A01161140034B1 Определение наиболее пригодных сортов семечковых и косточковых плодов и овощей к сушке
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Изучены размещения сельскохозяйственной культуры по региону в соответствии с ухудшением экологической обстановки 2.Определены наиболее пригодные сорта семечковых и косточковых плодов и овощей к сушке в соответствии с требованиями стандартов
Необходимые знания	-виды и ассортимент сушеных плодов и овощей; -сущность сушки; факторы, формирующие качество; -методы оценки качества сушки
Необходимые навыки	-определять жизненные процессы, происходящие в сырье и препятствующие развитию микроорганизмов; - проводить подготовку растительного материала к сушке; -предотвращать развитие жизнедеятельности

	микроорганизмов воздействием различных физических или химических факторов
Личностные компетенции	Внимательность, аккуратность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: ассортимент разных сушеных продуктов и упаковочных материалов, нормативные документы (стандарты)
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении способности определять пригодные сорта плодов и овощей к сушке. Методы оценивания: интервью, демонстрация, тестирование.

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Участие в сушке растительного сырья и в контроле качества сырья и готовой продукции
3.3.2. Код и наименование трудовой функции	A01161140034B2 Организация работ по разработке режимов технологии сушки для конкретного вида растительного организма и способа сушки
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы работы по разработке режимов технологии сушки для конкретного вида растительного организма и способа сушки в соответствии с требованиями стандартов 2.Разработана технологическая схема технологии сушки для конкретного вида плодов, ягод и овощей в соответствии с соответствием с технологическими инструкциями с соблюдением национальных и международных стандартов
Необходимые знания	-теоретические основы обезвоживания растительных продуктов; -факторы, влияющие на процесс сушки; -виды связи влаги в материале; -изменение продуктов в процессе сушки; -классификация способов сушки растительного материала; -процессы, протекающие в растительном материале во время сушки

Необходимые навыки	-проводить подготовку растительного материала к сушке; -управлять технологией процесса сушки; -проводить органолептическую оценку готовой продукции
Личностные компетенции	Внимательность, аккуратность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: сортировочный стол, моечная машина, машины для очистки овощей, машины и механизмы для нарезки овощей, бланширователь, оборудование для сушки, солнечная, инфракрасная, вакуумная, барабанная, сублимационная, ленточная сушилки
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении: способности контролировать технологическим процессом сушки. Методы оценивания: интервью, демонстрация, тестирование.

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Участие в сушке растительного сырья и в контроле качества сырья и готовой продукции
3.3.3. Код и наименование трудовой функции	A01161140034B3 Участие разработке технологической схемы технологии сушки для конкретного вида плодов, ягод и овощей
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы работы по изучению конструкции и принципов работ новых (или имеющихся) сушильных установок в соответствии с технической документацией изготовителя 2.Организованы работы по лабораторному контролю сырья и готовой продукции в соответствии с действующей инструкцией по санитарно - микорбиологическому контролю производства изделий и требованиям нормативно-технической документации к качеству изделий
Необходимые знания	-классификация способов сушки растительного

	<p>материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила эксплуатации технологических машин;</li> <li>-виды, методы и способы сушки;</li> <li>-технологии сушки растительного материала (плодов, ягод, овощей);</li> <li>-способы хранения готовой продукции</li> </ul>
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать режим сушки для конкретного вида материала (сырья);</li> <li>-производить органолептическую оценку готовой продукции;</li> <li>-определять наличие посторонних примесей в готовом продукте;</li> <li>-определять остаточную влажность в готовом продукте;</li> <li>-определять массовую долю диоксида серы в готовом продукте</li> </ul>
Личностные компетенции	Внимательность, точность, аккуратность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, оборудование для сушки: вакуум-аппарат МЗС-320М, протирочная машина для косточковых плодов, оборудование для измельчения сырья, оборудование для прессования сырья, оборудование для фасования и упаковки продуктов, маркиратор упаковки, спецодежда, инструкции по эксплуатации оборудования и инструментов
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении способности разрабатывать технологическую схему сушки. Методы оценивания: интервью, демонстрация, тестирование.

3.4. Код и наименование обобщенной трудовой функции	Г. Участие в организации предприятий перерабатывающей промышленности
3.4.1. Код и наименование трудовой функции	A01161140034Г1. Участие в организации производственной структуры предприятий перерабатывающей промышленности
Уровень по НРК	5

Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Принято участие в организации производственной структуры предприятий перерабатывающей промышленности в соответствии с соответствием с Межотраслевыми методическими рекомендациями</p> <p>2. Принято участие в организации производства с непрерывными технологическими процессами в соответствии с технологическими регламентами, утвержденными организацией</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы организации перерабатывающей промышленности;</li> <li>- закономерности и принципы размещения перерабатывающей промышленности;</li> <li>- экономическая сущность заготовок</li> </ul>
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу по организации основного производства перерабатывающих предприятий и мероприятий для производительности труда;</li> <li>- организовывать работу по организации обслуживающего производства (ремонта оборудования) перерабатывающих предприятий</li> </ul>
Личностные компетенции	Чистоплотность, аккуратность, коммуникабельность, физическая выносливость, умение работать в команде.
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: схемы и планы зданий, сооружений; документация, регулирующая режим работы трудового коллектива и государственные нормативные акты
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении способности создать благоприятные условия для высокопроизводительной работы трудовых коллективов.</p> <p>Методы оценивания: интервью, демонстрация.</p>
3.4. Код и наименование обобщенной трудовой функции	Г. Участие в организации предприятий перерабатывающей промышленности.
3.4.2. Код и наименование	A01161140034Г2

трудоу функции	Участие в организации производства с непрерывными технологическими процессами
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Освоены прогрессивные формы организации основного производства в соответствии с указанными принципами ведется на всех этапах производственного процесса, на каждом рабочем месте</p> <p>2. Принято участие в организации вспомогательного производства в соответствии для нужд основного (или обслуживающего) производства</p> <p>3. Принято участие организации обслуживающего производства.</p> <p>4. Освоены методы обеспечения коллективной и личной заинтересованности персонала в результатах труда в соответствии с трудовой мотивации работников предприятия</p>
Необходимые знания	<p>- организация производственного процесса и материально-технического обслуживания на предприятиях перерабатывающей промышленности;</p> <p>- организация труда на предприятиях перерабатывающей промышленности</p>
Необходимые навыки	<p>- организовывать работу по организации обслуживающего производства (ремонта оборудования) перерабатывающих предприятий;</p> <p>- организовывать работу по хранению сельхоз продуктов;</p> <p>- организовывать работу по улучшению условий труда и укреплению трудовой дисциплины</p>
Личностные компетенции	Чистоплотность, аккуратность, коммуникабельность, физическая выносливость, умение работать в команде.
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: нормативные документы по расходованию сырья, основных и вспомогательных материалов, нормативные документы по использованию, оценке, контролю качества сырья и основных, вспомогательных материалов
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на



	<p>рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении способности использовать все ресурсы предприятия.</p> <p>Методы оценивания: интервью, демонстрация.</p>
--	---

3.5.Код и наименование обобщенной трудовой функции	Д. Обеспечение безопасности пищевых продуктов на перерабатывающей промышленности
3.5.1. Код и наименование трудовой функции	A01161140034Д1 Наблюдение за состоянием сырья в процессе превращения его в готовую продукцию
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Разработана технологическая схема переработки конкретного вида сельскохозяйственного продукта в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</li> <li>2.Организована работа по изучению каждой технологической операции, входящей в технологическую схему в соответствии с требованиями санитарных норм и правил</li> <li>3.Проведена наблюдательная работа по изучению состояния сырья в процессе превращения его в готовую продукцию в соответствии с нормативными документами и стандартами на сельскохозяйственные продукции</li> <li>4.Организованы работы по лабораторному контролю сырья и готовой продукции в соответствии с соблюдением технологических и санитарно- гигиенических режимов</li> <li>5.Организованы работы по микробиологическому контролю сырья и готовой продукции в соответствии с действующей инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства изделий и требованиям нормативно-технической документации к качеству</li> </ol>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-характеристики качества пищевых продуктов и обеспечение его контроля;</li> <li>-требования к безопасности и качества продовольствия в Европейском Союзе и</li> </ul>

	<p>Таможенном Союзе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды загрязняющих веществ в пищевых продуктах, основные пути загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья;</li> <li>-сравнительные характеристики Европейского и Таможенного союза при определении предельно допустимых уровней концентрации загрязняющих веществ в пищевых продуктах;</li> <li>-лабораторный контроль исследования качества и безопасности пищевых продуктов</li> </ul>
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать качество поступающей на перерабатывающее предприятие продукции (плоды, ягоды, овощи) и ее соответствие стандартам;</li> <li>-проверять сопроводительные документации на продукции;</li> <li>-оформлять документацию по входному контролю;</li> <li>-контролировать качество продукции в процессе хранения и подготовки ее к переработке</li> </ul>
Личностные компетенции	Чистоплотность, аккуратность, коммуникабельность, физическая выносливость, умение работать в команде.
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: нормативные документы и стандарты на сельскохозяйственные продукции, технологические инструкции производства переработки плодов, ягод, овощей
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении способности оценить состояние сырья в процессе его превращения в готовую продукцию.</p> <p>Методы оценивания: интервью, тестирование, демонстрация.</p>

3.5.Код и наименование обобщенной трудовой функции	Д. Обеспечение безопасности пищевых продуктов перерабатывающей промышленности
3.5.2. Код и наименование трудовой функции	А01161140034Д2 Участие в организации работ по анализу опасных факторов в отношении каждого

	технологического процесса и по изучению принципов ХАССП
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Организованы работы с нормативными документами (национальные стандарты (КМС), международные стандарты) в соответствии с требованиями, устанавливаемыми нормативными документами по нормам и рекомендациям по стандартизации, прогрессивных национальных стандартов</p> <p>2. Организованы работы по анализу опасных факторов в отношении каждого технологического процесса в соответствии с разрабатываемой документацией с принципами ХАССП</p> <p>3. Организованы работы по изучению принципов ХАССП (НАССР) в соответствии с требованиями Таможенного союза к продукции</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-методы исследования качества и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов, подходы и сравнительные характеристики;</li> <li>-технические и технологические возможности снижения концентрации загрязняющих пищевых веществ;</li> <li>-принципы ХАССП (НАССР)</li> </ul>
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать стадии технологического процесса превращения сырья в готовую продукцию;</li> <li>-выявлять проблемный участок и его объективно оценивать по качеству;</li> <li>-использовать принципы ХАССП (НАССР) в обеспечении безопасности пищевых продуктов перерабатывающей промышленности</li> </ul>
Личностные компетенции	Чистоплотность, аккуратность, коммуникабельность, физическая выносливость, умение работать в команде.
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: лабораторное технологическое оборудование, приборы для переработки плодов ягод, овощей в лабораторных условиях, лабораторные приборы для определения технологических показателей

	сырья и готовой продукции
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя свидетельства в отношении обеспечения людей безопасными продуктами питания, принятия непосредственного участия в производстве и переработке пищевой продукции и торговле готовой продукцией. Методы оценивания: интервью, тестирование, демонстрация.

#### 4. Информация о разработчиках профессионального стандарта

№	Организация	Должность	Фамилия, имя, отчество	Подпись
1	АО «Кристалл»	Директор	Мамытов Замир	
2	АО «Кристалл»	Инженер-технолог	Джураев Джурабек	
3	ОсОО «Интерфрут»	Директор	Мадазимов Аббосжон	
4	Кызыл-Кийский горно-технический колледж инновации и экономики	Преподаватель специальных дисциплин	Ажимуратова Б.Ш.	
<b>Дата разработки:</b>			июнь 2023	
<b>Срок действия:</b>			5 лет	

#### Список сокращений:

1. ГКВЭД - Государственный классификатор видов экономической деятельности Кыргызской Республики;
2. НРК - Национальная рамка квалификаций Кыргызской Республики;
3. ОКЗ - Общереспубликанский классификатор занятий;
4. ОРК - отраслевая рамка квалификаций;
5. НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) - анализ рисков и критические контрольные точки, ХАССП- это система, объединяющая под собой документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.);
6. ТЛЦ- торгово-логистические центры;
7. КМС- Кыргыз мамлекеттик стандарттары (национальные стандарты).