

Министерство сельского хозяйства Кыргызской Республики

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

Регистрационный номер - 0036

1. Общие сведения

1.1. Код профессионального стандарта	A01461210036
1.2. Вид профессиональной деятельности	A Сельское хозяйство, лесное хозяйство и рыболовство 01.4 Животноводство
1.3. Основная цель вида профессиональной деятельности	Организация и технологическое обеспечение процессов производства, переработки, хранения и обеспечение качества выпускаемой сельскохозяйственной продукции
1.4. Группы занятий по ОКЗ ¹	6121 Производители молочной продукции
1.5. Соотнесение с ГКВЭД ²	10.5 Производство молочных продуктов 10.51 Переработка молока и производство сыров (сыроварение) 10.51.9 Производство сыров и прочих молочных и кисломолочных продуктов 10.51.1 Производство жидкого молока и сливок 10.52 Производство мороженого 11.07.02 Производство национальных напитков (максым, чалап, жарма, бозо)

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

²Государственный классификатор Кыргызской Республики "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 приемкой и хранением сырья	5	Контроль проведения лабораторных исследований поставляемого сырья	А1	5
			Количественный контроль поставляемого сырья	А2	5
			Контроль за условиями хранения сырья	А3	5
Б	Подготовка сырья к переработке	5	Пастеризация молока	Б1	5
			Сепарирование молока	Б2	5
			Нормализация молока	Б3	5
В	Переработка молока и молочной продукции	5	Производство цельномолочной продукции	В1	5
			Производство кисломолочной продукции	В2	5
			Производство сыров и сырных продуктов	В3	5
			Производство молочных консервов и сухих молочных продуктов	В4	
			Производство топленого и сливочного масла	В5	5
Г	Упаковка готовой продукции	5	Дозирование готовой продукции	Г1	5
			Обеспечение герметичности упаковки	Г2	5
Д	Маркировка готовой продукции	5	Указание даты производства и сроков хранения	Д1	5
			Приклеивание этикеток	Д2	5
Е	Участие в обеспечении контроля хранения готовой продукции	5	Контроль за соблюдением режимов температуры и влажности	Е1	5
			Контроль за соблюдением сроков хранения	Е2	5
Общие/сквозные функции: - соблюдение техники безопасности и охраны труда;					

- 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 приемкой и хранением сырья
3.1.1. Код и наименование ТФ	А01461210036А1 Контроль проведения лабораторных исследований поставляемого сырья
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организованы работы по приему и отбору проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию в соответствии с нормативной и технической документацией; 2. Выбраны методики для анализа согласно существующих стандартов; 3. Ведется учет расходуемых реактивов и материалов согласно нормам; 4. Подготовлены лабораторные оборудования, реактивы и рабочая среда для анализа в соответствии с нормативной и эксплуатационной документацией; 5. Сделана санитарная обработка лабораторных оборудования и приборов согласно СанПиНу; 6. Изъяты пробы для исследований согласно соответствующих инструкций; 7. Проведены исследования пробы согласно инструкциям; 8. Сняты показатели, выявлены причины отклонения качества сырья; 9. Подготовлены результаты анализа (давать заключения по результатам анализа не входит в его компетенцию)
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> - химический состав, свойства, качественные характеристики сырья; - способы и методики определения качества сырья; - виды, устройство и принципы работы лабораторных оборудования;

	<ul style="list-style-type: none"> -виды неисправностей лабораторного оборудования, методы и способы их устранения; -нормы расходных материалов при проведении лабораторных анализов разных видов; -прием и отбор проб сырья, поступивших в лабораторию; -стандарты, технические условия, положения, методики, инструкции и другие документы по проведению лабораторных анализов и испытаний; -причины отклонений параметров качества сырья и готовой сельскохозяйственной продукции; -нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества сырья и готовой сельскохозяйственной продукции
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -отбирать, осуществлять прием, маркировку, учет проб сырья и молочной продукции; -готовить индикаторные среды; -проводить лабораторные исследования молочного сырья; -контролировать условия приема, хранения и использования молочного сырья; -подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения исследований разных видов; -снимать показания приборов; -рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений; -представлять данные проведенных исследований в установленных единицах измерения; -анализировать и систематизировать информацию по результатам лабораторных исследований; -использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы; -пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; -вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции.
Личностные компетенции	ответственность, аккуратность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, лабораторные принадлежности, посуды; специальные одежды; инструкции по использованию

	различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов; образцы проб сырья
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность контролировать проведение лабораторных исследований поставляемого сырья. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.1. Код и наименование ОТФ	А. Участие в контроле за приемкой и хранением сырья
3.1.2. Код и наименование ТФ	А01461210036А2 Количественный контроль поставляемого сырья
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы прием сырья по количеству с применением точных измерительных приборов; 2.Рассчитан состав и необходимое количество сырья для переработки по назначению; 3.Выбраны емкости и измерители для приема; 4.Организованы мероприятия по дезинфекции в соответствии с требованиями санитарной безопасности; 5.Проконтролировано состояние подготовки оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией
Необходимые знания	-видовой, сортовой состав сырья; -устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования; -средства и препараты для проведения мероприятий по дезинфекции; -средства и методы очистки и дезинфекции складских помещений, и сооружений
Необходимые навыки	-сортировать сырье по видам, сортам и по назначению; -пользоваться приборами и оборудованием в процессе; -готовить моющие, дезинфицирующие растворы и организовать дезинфицирующие работы по требованиям санитарной безопасности; -обеспечивать равномерность подачи сельскохозяйственной продукции
Личностные компетенции	ответственность, коммуникабельность

Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, весы, определяющие общую массу сырья, ванна-резервуар и т.д.; инструкции по использованию дезинфицирующих средств; схемы и планы зданий и сооружений
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность контролировать количество поставляемого сырья. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.1. Код и наименование ОТФ	А. Участие в контроле за приемкой и хранением сырья
3.1.3. Код и наименование ТФ	А01461210036А3 Контроль за условиями хранения сырья
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы работы по подготовке складских помещений и сооружений к хранению сырья согласно нормативным документам; 2.Промониторены исправность технического состояния технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов в процессе эксплуатации; 3.Проконтролировано техническое состояние и исправность машин и оборудования, складских помещений и сооружений в соответствии с эксплуатационной документацией; 4.Проконтролированы работы по определению параметров микроклимата складских помещений и сооружений согласно условиями хранения; 5.Ведется соответствующая учетная документация; 6.Организованы работы по хранению молочной продукции в соответствии с отраслевыми нормами и правилами.
Необходимые знания	-нормативные и методические материалы по вопросам организации складских помещений; -устройство, принцип действия и технические характеристики машин и оборудования складских помещений и сооружений; -правила и порядок складирования и хранения сельскохозяйственной продукции;

	<p>-правила эксплуатации машин и оборудования, складских помещений и сооружений;</p> <p>-параметры микроклимата складских помещений и сооружений.</p>
Необходимые навыки	<p>-соблюдать стандарты и технические условия при хранении сельскохозяйственной продукции;</p> <p>-управлять машинами и оборудованием складских помещений и сооружений;</p> <p>-пользоваться контрольными приборами и средствами автоматики в процессе работы машин и оборудования складских помещений и сооружений;</p> <p>-обеспечивать равномерность подачи сельскохозяйственной продукции на хранение;</p> <p>-определять микроклиматические условия и параметры помещений и сооружений;</p> <p>-соблюдать требования к контролю качества сельскохозяйственной продукции при хранении.</p>
Личностные компетенции	ответственность, точность. самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	<p>Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудования и установки хранения сельскохозяйственной продукции (холодильники, охладительные установки, кондиционеры и т. д.); инструкции по технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</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 контролировать условия хранения сырья.</p> <p>Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.</p>

3.2. Код и наименование ОТФ	Б. Подготовка сырья к переработке
3.2.1. Код и наименование ТФ	А01461210036Б1 Пастеризация молока
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы работы по пастеризации молока с соблюдением санитарно-гигиенических правил;

	<p>2.Проконтролировано техническое состояние и исправность оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>3.Выбраны и проведены виды пастеризации согласно инструкций в соответствии с технологическими нормами;</p> <p>4.Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм.</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -принципы пастеризации молока; -устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для пастеризации молока; -виды пастеризации молока, качество пастеризации молока; -этапы пастеризации молока на производстве; -условия хранения и транспортирования молока после пастеризации; -технические регламенты, нормативные документации, регулирующие производство продуктов питания из молочного сырья в Кыргызской Республики и в пределах Таможенного союза.
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -организовать работы по пастеризации молока; -поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции; -проконтролировать техническое состояние и исправность оборудования; -выбрать вид пастеризации по микробиологическим показателям; -выполнять процесс пастеризацию; -подготовить рекомендации по дальнейшему хранению и употреблению; -организовать дезинфицирующие работы
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, точность
Описание рабочей среды	<p>Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудовании и инвентари (ванна приемная, ванна-резервуар предназначенная для пастеризации молока, теплообменные установки для молока и молочных продуктов насосы центробежные несамовсасывающие для перекачивания молока и др.) для пастеризации молока; инструкции по проведении пастеризации;</p>

Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность выполнять процесс пастеризации молока. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2. Код и наименование ОТФ	Б. Подготовка сырья к переработке
3.2.2. Код и наименование ТФ	A01461210036Б2 Сепарирование молока
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы работы по сепарированию молока с соблюдением санитарно-гигиенических правил; 2.Проконтролированы техническое состояние и исправность оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией; 3.Выполнен процесс сепарирования молока согласно инструкциям; 4.Подготовлены рекомендации по дальнейшему употреблению и переработке; 5.Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований
Необходимые знания	-виды механических обработок молока, цель сепарирования молока; -виды сепараторов для переработки молока; -устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для сепарирования молока; -эффективность сепарирования молока; -факторы, влияющие на сепарирование молока;
Необходимые навыки	-организовать работы по сепарированию молока; -проконтролировать техническое состояние и исправность оборудования; -выполнять процесс сепарирования молока; -подготовить рекомендации по дальнейшему употреблению и переработке; -организовать дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм.

Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, коммуникабельность и аккуратность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудовании и инвентари (ванна приемная, сепаратор-сливкоотделитель, насосы центробежные несамовсасывающие для перекачивания молока и др.) для сепарирования молока; инструкции по проведению сепарирования молока
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность сепарировать молоко. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.2. Код и наименование ОТФ	Б. Подготовка сырья к переработке
3.2.3. Код и наименование ТФ	А01461210036Б3 Нормализация молока
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организованы работы по нормализации молока с соблюдением санитарно-гигиенических правил; 2.Проконтролированы техническое состояние и исправность оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией; 3.Проведены процесс нормализации молока согласно инструкциям; 4.Проведены расчеты по нормализации молока в соответствии с нормами; 5.Распределены сырье по видам производства в зависимости от его качества
Необходимые знания	-способы и значение нормализации молока; -виды оборудования для нормализации молока; -устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для нормализации молока; -нормы по расходу сырью и расходных материалов в процессе нормализации; -расчет нормализации молока
Необходимые навыки	-организовать работы по сепарированию молока; -проконтролировать техническое состояние и исправность оборудования;

	<p>-выполнять процесс сепарирования молока; -проводить расчеты по нормализации молока; -распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества.</p>
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, коммуникабельность и аккуратность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудовании и инвентари (ванна приемная, сепаратор-нормализатор, насосы центробежные несамовсасывающие для перекачивания молока и др.) для нормализации молока; инструкции по проведению нормализации молока.
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способности выполнять процесс нормализации молока. Методы оцениванию: интервью, портфолио, тесты.

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Переработка молока и молочной продукции
3.3.1. Код и наименование ТФ	A01461210036B1 Производство цельномолочной продукции
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1.Организованы поступление в цех сырья соблюдая санитарно-гигиенические условия; 2.Проконтролированы условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов согласно стандартам; 3.Ведется технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков в соответствии с нормативной и технологической документацией; 4.Проконтролированы режимы работы и эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции в соответствии с эксплуатационной документацией; 5.Проведены расчеты по экономической эффективности и составлены технологические схемы использованной технологии, соблюдая последовательность технологических операций;

	6.Проконтролированы санитарное состояние оборудования и участка согласно СанПиН.
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент цельномолочных продуктов; -органолептические, физико-химические, микробиологические показатели сырья при выработке цельномолочных продуктов; -требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов; -технологические процессы производства цельномолочных продуктов, требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; -назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов; -расчет и технологические схемы по производству цельномолочных продуктов; -правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -организовать поступление в цех сырья; -проконтролировать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов; -вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков; -проконтролировать режимы работы и эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции; -составлять технологические схемы и проводить расчеты по производству цельномолочных продуктов; -проконтролировать санитарное состояние оборудования и участка.
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, инструкции по использованию оборудования; инструкции, ГОСТы и требования по производству цельномолочных продуктов.
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способности принимать участие и выполнять свои функции в производстве цельномолочных продуктов. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Переработка молока и молочной продукции
3.3.2. Код и наименование ТФ	A01461210036B2 Производство кисломолочной продукции
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Организованы поступление в цех сырья, соблюдая санитарно-гигиенические условия;</p> <p>2. Выбраны закваски для производства кисломолочной продукции в соответствии с требованиями;</p> <p>3. Рассчитаны количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция согласно инструкциям;</p> <p>4. Вести технологический процесс производства кисломолочной продукции в соответствии с действующими стандартами;</p> <p>5. Проконтролированы условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, соблюдая санитарно-гигиенические условия;</p> <p>6. Ведется технологический процесс производства кисломолочной продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией;</p> <p>7. Проведены расчеты по экономической эффективности и составлены технологические схемы с соблюдением последовательности технологических операций;</p> <p>8. Проконтролированы режимы работы и эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочной продукции в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>9. Проконтролированы санитарное состояние оборудования и участка в соответствии с требованиями СанПиН.</p>
Необходимые знания	<p>-ассортимент кисломолочных продуктов;</p> <p>-органолептические, физико-химические, микробиологические показатели сырья при выработке кисломолочных продуктов;</p> <p>-технологические процессы производства кисломолочных продуктов, требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства кисломолочных продуктов; -правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; -требование к сырью, показатели, определяющие качество сырья; -расчет и технологические схемы по производству кисломолочных продуктов; -методы определения показателей качества; -микрорганизмы, применяемые при производстве кисломолочных продуктов.
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -организовать поступление в цех сырья; -выбрать закваски для производства кисломолочной продукции; -рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; -вести технологический процесс производства кисломолочной продукции; -проконтролировать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов; -проконтролировать режимы работы и эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочной продукции; -составлять технологические схемы и проводить расчеты по производству кисломолочных продуктов; -проконтролировать санитарное состояние оборудования и участка
Личностные компетенции	Ответственность, самостоятельность, аккуратность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудовании и инвентари (линии для производства кисломолочных продуктов и др.); инструкции, ГОСТы и требования по производству цельномолочных продуктов.
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способности осуществлять производство кисломолочных продуктов. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Переработка молока и молочной продукции
3.3.3. Код и наименование ТФ	A01461210036B3 Производства сыров и сырных продуктов
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Организованы поступление в цех сырья с соблюдением санитарно-гигиенических условий;</p> <p>2. Выбраны закваски для производства сыра и сырных продуктов в соответствии с требованиями производства;</p> <p>3. Рассчитаны количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция в соответствии с технологическими нормами;</p> <p>4. Вести технологический процесс производства сыра и сырных продуктов согласно действующим стандартам;</p> <p>5. Проконтролированы условия для осуществления технологического процесса по производству сыра и сырных продуктов, соблюдая санитарно-гигиенические условия;</p> <p>6. Вести технологический процесс производства сыра и сырных продуктов в соответствии с нормативной и технологической документацией;</p> <p>7. Проведены расчеты по экономической эффективности и составлены технологические схемы, соблюдая последовательность технологических операций;</p> <p>8. Проконтролированы режимы работы и эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и сырных продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>9. Проконтролированы санитарное состояние оборудования и участка согласно СанПиН.</p>
Необходимые знания	<p>-ассортимент и принципы классификации;</p> <p>-органолептические, физико-химические, микробиологические показатели сырья при выработке сыра и сырных продуктов;</p> <p>-технологические процессы производства сыра и сырных продуктов, требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;</p> <p>-назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства сыров и сырных продуктов;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; -требование к сырью, показатели, определяющие качество сырья; -расчет и технологические схемы по производству сыров и сырных продуктов; -методы определения показателей качества; -микрорганйзмы, применяемые при производстве сыров и сырных продуктов
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -организовать поступление в цех сырья; -выбрать закваски для производства сыров и сырных продуктов продукции; -рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; -вести технологический процесс производства сыра и сырных продуктов; -проконтролировать условия для осуществления технологического процесса по производству сыра и сырных продуктов; -проконтролировать режимы работы и эффективно использовать технологическое оборудование по производству сыров и сырных продуктов; -составлять технологические схемы и проводить расчеты по производству сыров и сырных продуктов; -проконтролировать санитарное состояние оборудования участка
Личностные компетенции	ответственность, точность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудовании и инвентари (теплообменные установки для молока и молочных продуктов и др.); инструкции, ГОСТы и требования по производству сыров и сырных продуктов.
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность осуществлять производство сыров и сырных продуктов. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Переработка молока и молочной продукции
-----------------------------	--------------------------------------------

3.3.4. Код и наименование ТФ	A01461210036B4 Производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1.Организованы поступление в цех сырья с соблюдением санитарно-гигиенических условий;</p> <p>2.Проконтролированы условия для осуществления технологического процесса по производству молочных консервов и сухих молочных продуктов согласно действующим стандартам;</p> <p>3.Вести технологический процесс производства консервов и сухих молочных продуктов в соответствии с нормативной и технологической документацией;</p> <p>4.Проконтролированы режимы работы и эффективное использование технологического оборудования по производству молочных консервов и сухих молочных продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>5.Проведены расчеты по экономической эффективности и составлены технологические схемы, соблюдая последовательность технологических операций;</p> <p>6.Проконтролированы санитарное состояние оборудования и участка согласно СанПиН.</p>
Необходимые знания	<p>-ассортимент и принципы классификации,</p> <p>-органолептические, физико-химические, микробиологические показатели сырья при выработке молочных консервов и сухих молочных продуктов;</p> <p>-технологические процессы производства молочных консервов и сухих молочных продуктов, требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;</p> <p>-назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молочных консервов и сухих молочных продуктов;</p> <p>-расчет и технологические схемы по производству молочных консервов и сухих молочных продуктов;</p> <p>-правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.</p>
Необходимые навыки	<p>-организовать поступление в цех сырья;</p> <p>-проконтролировать условия для осуществления технологического процесса по производству молочных консервов и сухих молочных продуктов;</p>

	<p>-вести технологический процесс производства молочных консервов и сухих молочных продуктов;</p> <p>-проконтролировать режимы работы и эффективное использование технологического оборудования по производству молочных консервов и сухих молочных продуктов;</p> <p>-составлять технологические схемы и проводить расчеты по производству молочных консервов и сухих молочных продуктов;</p> <p>-проконтролировать санитарное состояние оборудования и участка</p>
Личностные компетенции	ответственность, точность, самостоятельность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудовании и инвентари (теплообменные установки, машины для закатывания жестяных банок и др.); инструкции, ГОСТы и требования по производству цельномолочных продуктов.
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способности осуществлять производство консервов и сухих молочных продуктов. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.3. Код и наименование ОТФ	В. Переработка молока и молочной продукции
3.3.4. Код и наименование ТФ	A01461210036B5 Производство топленого и сливочного масла
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1.Организованы поступление в цех сырья с соблюдением санитарно-гигиенических условий; 2.Проконтролированы условия для осуществления технологического процесса по производству топленого и сливочного масла согласно действующим стандартам; 3.Вести технологический процесс производства топленого и сливочного масла в соответствии с нормативной и технологической документацией; 4.Проконтролированы режимы работы и эффективное использование технологического оборудования по

	<p>производству топленого и сливочного масла в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>5.Проведены расчеты по экономической эффективности и составлены технологические схемы, соблюдая последовательность технологических операций;</p> <p>6.Проконтролированы санитарное состояние оборудования и участка согласно СанПиН.</p>
Необходимые знания	<p>-ассортимент и принципы классификации, требования к сырью при выработке топленого и сливочного масла;</p> <p>-органолептические, физико-химические, микробиологические показатели сырья при выработке топленого и сливочного масла;</p> <p>-технологические процессы производства топленого и сливочного масла, требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;</p> <p>-назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства топленого и сливочного масла;</p> <p>-расчет и технологические схемы по производству топленого и сливочного масла;</p> <p>-правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.</p>
Необходимые навыки	<p>-организовать поступление в цех сырья;</p> <p>-проконтролировать условия для осуществления технологического процесса по производству топленого и сливочного масла;</p> <p>-вести технологический процесс производства топленого и сливочного масла;</p> <p>-проконтролировать режимы работы и эффективное использование технологического оборудования по производству топленого и сливочного масла;</p> <p>-составлять технологические схемы и проводить расчеты по производству топленого и сливочного масла;</p> <p>-проконтролировать санитарное состояние оборудования и участка</p>
Личностные компетенции	<p>ответственность, самостоятельность, коммуникабельность и аккуратность</p>
Описание рабочей среды	<p>Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудовании и инвентари (теплообменные установки и др.); инструкции, ГОСТы и требования по производству топленого и сливочного масла.</p>
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя</p>

способности осуществлять производство топленого и сливочного масла.

Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты

3.4. Код и наименование ОТФ	Г. Упаковка готовой продукции
3.4.1. Код и наименование ТФ	A01461210036Г1 Дозирование готовой продукции
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией; 2.Организованы работы по подготовке тары (банок, оболочек, посуды, емкостей и др.) с соблюдением санитарно-гигиенических условий; 3.Организованы работы по дозированию (фасовка, розлив и др.) в соответствии с отраслевыми нормами; 4.Проконтролированы дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований; 5.Использованы различные методы оценки и контроль качества продукции соответствующими требованиями; 6.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству молока и молочной 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, розлив, укладка, заливка, вакуумирование); -методы и способы дезинфекции; -методы оценки и контроль качества продукции; -ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству молока и молочной продукции.
Необходимые навыки	-контролировать технические состояния и исправность оборудования; -подготовить тары (банок, оболочек, посуды, емкостей и др.); -организовать работы по дозированию (фасовка, розлив и др.); -контролировать работы по дезинфекции;

	-использовать различные методы оценки и контролировать качества продукции; -соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству молока и молочной продукции.
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, точность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудование и инвентарь (линии для розлива жидких продуктов в стеклянную и полимерную тару, линии для розлива жидких продуктов в бумажную упаковку, автомат дозатор, автоклав, вакуум-закаточная машина, ёмкости, распылители, сушилки, банки, посуды и др.)
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность соблюдать нормы дозировании готовой продукции. Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.

3.4. Код и наименование ОТФ	Г. Упаковка готовой продукции
3.4.2. Код и наименование ТФ	A01461210036Г2 Обеспечение герметичности упаковки
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией; 2.Организованы работы по упаковке (закатка, вакуум-упаковка) соответствующими нормами; 3.Организованы работы по герметизации согласно соответствующим требованиям; 4.Организованы работы по тепловой обработке (сушка, стерилизация и др.), соблюдая инструкции; 5.Организованы работы по охлаждению согласно соответствующим инструкциям; 6.Проконтролированы дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований; 7.Использованы различные методы оценки и контроль качества продукции;

	8.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству молока и молочной продукции.
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -виды оборудования и принципы их действия; -виды и способы упаковки; -методы и способы герметизации; -виды и способы тепловой обработки (стерилизация, сушка и др.); -методы и способы охлаждения; -причины возникновения брака при упаковке продуктов и способы их устранения; -правила проведения дезинфекции; -методы оценки и контроль качества продукции; -ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству молока и молочной продукции
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать технические состояния и исправность оборудования; -организовать работы по упаковке; -организовать работы по герметизации; -организовать работ по тепловой обработке (сушка, стерилизация и др.); -организовать работы по охлаждению; -анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; -контролировать дезинфицирующие работы; -использовать различные методы оценки и контроль качества продукции; -соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству молока и молочной продукции.
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, точность, коммуникабельность и аккуратность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудовании и инвентари (сушилки, дегидратор, вакуум-закаточная машина, ёмкости, банки, посуды и др.); государственные и международные стандарты по обеспечению качества
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность обеспечивать герметичность упаковки.</p> <p>Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.</p>

3.5. Код и наименование ОТФ	Д. Маркировка готовой продукции
3.5.1. Код и наименование ТФ	A01461210036D1 Указание даты производства и сроков хранения
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 этикеткам; -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; -контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку
Личностные компетенции	ответственность, самостоятельность, точность, коммуникабельность и аккуратность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, 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 точно указывать даты производства и сроков 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	A01461210036D2 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, точность, самостоятельность, коммуникабельность и аккуратность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, места для приклеивания этикеток; этикетки; устройства, 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 обеспечении контроля хранения готовой продукции
3.6.1. Код и наименование ТФ	A01461210036E1 Контроль за соблюдением режимов температуры и влажности
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования и приборов, складских помещений и сооружений в соответствии с эксплуатационной документацией;

	<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	<ul style="list-style-type: none"> -виды сооружений, складских помещений и способы их эксплуатации; -виды контрольно-измерительных приборов, принципы их действия; -основные параметры микроклимата складских помещений и сооружений; -режимы хранения.
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать технические состояния и исправность оборудования и приборов, складских помещений и сооружений согласно со стандартами и техническими условиями; -контролировать работы по определению параметров микроклимата складских помещений и сооружений согласно условиям хранения; -соблюдать режимы хранения; -готовить рекомендации по соблюдению режима хранения
Личностные компетенции	ответственность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, контрольно-измерительные приборы (термометр, гигрометр, барометр и др.); инструкции по хранению готовой продукции
Указания к оцениванию	<p>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.</p> <p>Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.</p>

3.6. Код и наименование ОТФ	Е. Участие в обеспечении контроля хранения готовой продукции
3.6.2. Код и наименование ТФ	А01461210036Е2 Контроль за соблюдением сроков хранения
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-

Критерии компетентной работы	<p>1. Организованы работы по хранению готовой продукции в соответствии с требуемыми нормами и правилами;</p> <p>2. Организованы работы по подготовке складских помещений и сооружений к хранению готовой продукции согласно техническим условиям;</p> <p>3. Выданы рекомендации по соблюдению сроков хранения.</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - проектирование планов и чертежей складных помещений, предназначенных для хранения сельскохозяйственной продукции; - правила эксплуатации машин и оборудования, складских помещений и сооружений;
Необходимые навыки	<ul style="list-style-type: none"> - 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, коммуникабельность
Описание рабочей среды	<p>Предприятия молочной промышленности, молочные цеха, оборудования и установки хранения сельскохозяйственной продукции (холодильники, охладительные установки, кондиционеры и т. д.); контрольно-измерительные приборы (термометр, гигрометр, барометр и др.); инструкции по хранению готовой продукции</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 контролировать соблюдение сроков хранения.</p> <p>Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты.</p>

Информация о разработчиках профессионального стандарта

№	Организация	Должность	Фамилия, имя, отчество	Подпись
	Нарынский центр стандартизации и метрологии	Директор	Токтокуева Замира Токтокуевна	
	ОсОО по переработке мясных продуктов “Жанар и Бек”	Директор	Абышев Бейшембек Муканбетович	
	ОсОО “Нарын Сүт”	Директор	Жээналиев Бердибек Батырканович	
	НАТЭК	Координатор проекта, преподаватель	Акматов Кубан Келдибекович	
	НАТЭК	Руководитель отдела производственной практики, преподаватель	Жумабаев Максатбек Эсенгазиевич	
	НГУ	Директор центра инновации и развития предпринимательство, преподаватель	Акылбекова Искра Кубанычбековна	
	Нарынский центр испытания, стандартизации и метрологии	Ведущий специалист по отделу сертификации	Карыбеков Адыл Карыбекович	
	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.