|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение № 28  к приказу  Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей  Республики Казахстан «Атамекен»  от 26.12.2019г №263 | | | | | | | | | | | |
| **Профессиональный стандарт:** **«Производство круп»** | | | | | | | | | | | |
| **Глоссарий**  В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:  **Производство круп** – процесс, который состоит из двух этапов: предварительной (подготовка зерна к переработке) и основной (получение крупы).  **Крупа** – продукт, предназначенный для пищевых целей, полученный путем шелушения зерен и отделения от них цветковых, семенных, плодовых оболочек и зародыша.  **Ядро** – зерно без оболочек.  **Предварительный этап** – очистку зерна от органических и минеральных примесей, семян сорных растений, дефектных и мелких семян основной культуры.  **Основной этап** – получение крупы – заключается в шелушении и шлифовании, сортировании продуктов.  **Шелушение** – удаление грубых цветковых пленок (для пленчатых), плодовых (для голозерных) или семенных (для гороха) оболочек.  **Шлифование** – это удаление с поверхности целого ядра оставшихся плодовых, а также частично семенных оболочек и зародыша.  **Сепарирование** – это отделение легких примесей, пленок, щуплых зерен с использованием воздушного потока.  **Гидротермическая обработка зерна (ГТО)** — увлажнение и пропаривание в течение 3—5 минут, затем высушивание до влажности 12—14%.  **Триеры** – куколеотборочные и овсюгоотборочные машины.  **Семена**[**куколя**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%8C_(%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)) – семена короче зерен пшеницы.  **Семена**[**овсюга**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D1%81%D1%8E%D0%B3) – семена длиннее зерен пшеницы.  **Сито** – рабочие органы просеивательных машин, бывают металлические, шелковые, из полиамидных волокон и др. | | | | | | | | | | | |
| **1. Паспорт Профессионального стандарта** | | | | | | | | | | | |
| Название Профессионального стандарта: | Производство круп. | | | | | | | | | | |
| Номер Профессионального стандарта: | - | | | | | | | | | | |
| Названия секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД: | C. Обрабатывающая промышленность  10. Производство продуктов питания  10.6. Производство продуктов мукомольной промышленности, крахмалов и крахмальных продуктов  10.61. Производство продуктов мукомольно-крупяной промышленности.  10.61.2. Производство круп. | | | | | | | | | | |
| Краткое описание Профессионального стандарта: | Деятельность по профессиям занятых на подготовке зерна к переработке и производством круп (шелушение, шлифование и сортирование продуктов). | | | | | | | | | | |
| **2. Карточки профессии** | | | | | | | | | | | |
| Перечень карточек профессий: | Упаковщик-фасовщик | | | | | | 2 уровень ОРК | | | | |
| Оператор линии по производству круп | | | | | | 3 уровень ОРК | | | | |
| Лаборант крупяного производства | | | | | | 4 уровень ОРК | | | | |
| Технолог крупяного производства | | | | | | 5 уровень ОРК | | | | |
| Главный технолог крупяного производства | | | | | | 6 уровень ОРК | | | | |
| Генеральный директор | | | | | | 7 уровень ОРК | | | | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: УПАКОВЩИК-ФАСОВЩИК** | | | | | | | | | | | |
| Код: | 9321-0-005 | | | | | | | | | | |
| Код группы: | 9321-0 | | | | | | | | | | |
| Профессия: | Упаковщик-фасовщик | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | 9321-0-004 Упаковщик (вручную) | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 2 | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности: | Расфасовка и упаковка круп в пачки и мешки вручную. | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции: | 1. Расфасовка готовой продукции вручную. | | | | | | | | | |
| 1. Обслуживание, наблюдение и контроль работы фасовочно-упаковочных машин. | | | | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция: | 1. Выполнение требований предъявляемых к качеству выполняемых работ. | | | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Расфасовка готовой продукции вручную | **Задача 1:**  Обеспечение установленной массы и маркировки упаковки готовой продукции | **Умения:**   1. Взвешивать готовую продукцию в соответствии с установленной массой. 2. Зашивать мешки с готовой продукцией. 3. Пришивать маркировочные ярлыки. | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Правила эксплуатации взвешивающих, зашивающих устройств, расфасовывающих автоматов. 2. Содержание и значение маркировки. | | | | | | | | | |
| Трудовая  функция 2:  Обслуживание, наблюдение и контроль работы фасовочно-упаковочных машин | **Задача 1:**  Обеспечение бесперебойного упаковывания продукции на автоматических линиях | **Умения:**   1. Контролировать вес фасованной готовой продукции. 2. Контролировать нанесение маркировки. 3. Обслуживать, наблюдать и контролировать линию с автоматическими карусельными установками. | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Правила маркировки упаковки с готовой продукцией. 2. Принцип работы фасовочно-упаковочных машин. | | | | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция:  Выполнение требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ | **Задача 1:**  Выполнение требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ | **Умения:**   1. Соблюдать и выполнять требования   стандартов производства.   1. Применять методы рациональной   организации труда.   1. Следить за выполнением всех правил   норматива. | | | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Требования к качеству выполняемых работ и организацию труда на производстве. | | | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям: | Физическая выносливость  Аккуратность и ответственность в работе Дисциплинированность  Исполнительность  Обучаемость  Работа в команде | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 1 | Производственный рабочий | | | | | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС) | Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства (51) | | | | | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:  Общее среднее образование/краткосрочные курсы на базе организации образования или обучение на предприятии | Специальность: | | | | | | | Квалификация: | | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КРУП** | | | | | | | | | | | |
| Код: | - | | | | | | | | | | |
| Код группы: | - | | | | | | | | | | |
| Профессия: | Оператор линии по производству круп | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | 8163-1-002 Аппаратчик обработки зерна  8164-2-001 Аппаратчик крупяного производства | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 3 | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности: | Ведение всех технологических процессов обработки зерна, контроль качества выпускаемой продукции, учет количества вырабатываемой продукции и отходов, обеспечение взаимоувязанной работы оборудования зерноочистительного, рушального и выбойного отделений, смена сит. | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции: | | | 1. Налаживать, регулировать режимы технологических процессов: очистки, гидротермической обработки, шелушения, дробления, шлифования, плющения, полирования, сушки крупы. 2. Обслуживать и контролировать работу зерноочистительных, шелушильных, дробильных, шлифовальных, плющильных, полировальных машин и механизмов. 3. Контролировать качество выпускаемой продукции согласно результатам лабораторных и органолептических анализов. | | | | | | | |
|  | Дополнительная трудовая функция: | | | 1. Наставничество и обучение. | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Наладка, регулирование режимов технологических процессов: очистки, гидротермической обработки, шелушения, дробления, шлифования, плющения, полирования, сушки крупы | **Задача 1:**  Обеспечение бесперебойной работы процессов обработки зерна | | | **Умения:**   1. Налаживать, регулировать режимы технологических процессов шелушения зерна и семян. 2. Налаживать, регулировать режимы технологических процессов просеивания, шлифования и полирования крупы на машинах и механизмах различных конструкций. 3. Выполнять гидротермическую обработку, сушку крупы на паровых и других сушилках. 4. Определять выход готовой продукции. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Технологические процессы шелушения зерна и семян 2. провеивания, шлифования, полирования крупы, просеивания продуктов шелушения, сушки крупы. 3. Номера и виды сит. 4. Наиболее оптимальные режимы очистки, гидротермической обработки, шелушения, дробления, шлифования, полирования, сушки крупы. 5. Технологические свойства зерна. 6. Порядок расчета выходов готовой продукции. | | | | | | | |
| Трудовая  функция 2:  Обслуживание, контроль работы зерноочистительных, шелушильных, дробильных, шлифовальных, плющильных, полировальных машин и механизмов | **Задача 1:**  Обеспечение установленных режимов работы обслуживаемого оборудования | | | **Умения:**   1. Обслуживать, наблюдать и контролировать работу триера, шелушильных, веечных, шлифовальных, полировальных установок и машин, рассевов, паровых и других сушилок, автоматических карусельных установок. 2. Регулировать работу обслуживаемого оборудования, участвовать в его ремонте. 3. Устанавливать и натягивать сит на сепараторы, рассевы. 4. Диагностировать неисправности в работе оборудования. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Устройство обслуживаемого оборудования: триера, шелушильных, веечных, полировальных, шлифовальных, просеивающих машин различных конструкций, карусельных автоматических установок. 2. Порядок включения и выключения оборудования при пуске и остановке крупозавода. 3. Способы восстановления и ремонта абразивных рабочих поверхностей. 4. Методы контроля работы и способы выявления неисправностей в работе оборудования. | | | | | | | |
| Трудовая  функция 2:  Контроль качества выпускаемой | **Задача 1:**  Обеспечение качества готовой продукции | | | **Умения:**   1. Контролировать качество выпускаемой продукции по показаниям контрольно-измерительных приборов. 2. Контролировать качество выпускаемой продукции согласно результатам лабораторных и органолептических анализов. 3. Вести учет количества вырабатываемой продукции и отходов. 4. Вести записи в сменном журнале. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Порядок расчета выходов готовой продукции. 2. Нормы выходов и качества крупы. 3. Порядок заполнения журнала учета переработанного зерна, выработки готовой продукции. | | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция:  Наставничество и обучение | **Задача 1:**  Обеспечить качественное профессиональное обучение | | | **Умения:**   1. Настроить обучающегося на необходимый результат. 2. Обучать профессиональным навыкам, говорить профессионально и понимать возможности и потребности обучающегося. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Основы менеджмента. 2. Основные правила работы с людьми и коммуникации с ними. 3. Технология производства круп и правила эксплуатации. технологического оборудования. | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | Физическая выносливость  Аккуратность и ответственность в работе Дисциплинированность  Исполнительность  Обучаемость | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 2 | | Упаковщик-фасовщик | | | | | | | | |
| 4 | | Лаборант | | | | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | - | | - | | | | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:  ТиПО | | Специальность:  Элеваторное, мукомольное, крупяное и комбикормовое производство | | | | | Квалификация:  Аппаратчики крупяного производства | | | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ЛАБОРАНТ КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА** | | | | | | | | | | | |
| Код: | - | | | | | | | | | | |
| Код группы: | - | | | | | | | | | | |
| Профессия: | Лаборант крупяного производства | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | 3111-1-004 Техник-химик лаборант | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 4 | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности | Выполнение лабораторных исследований и обработка результатов. | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции: | | | 1. Выполнять лабораторные анализы, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок. 2. Обрабатывать результаты лабораторных исследований. | | | | | | | |
| Дополнительные трудовые функции: | | | 1. Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной защиты. | | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Выполнять лабораторные анализы, испытания, измерения и другие виды работ при проведении исследований и разработок | **Задача 1:**  Проведение исследований и анализов | | | **Умения:**   * + - 1. Проводить основные лабораторные испытания по определению качества зерна.       2. Проводить отбор проб сырья и готовой продукции.       3. Проводить входной контроль сырья и продуктов.       4. Проводить лабораторный контроль качества готовой продукции. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Лабораторное оборудование, правила ее эксплуатации и наладки. 2. Методы проведения анализов измерений, испытаний и других видов исследований. 3. Методы стандартизации и контроля качества анализов. 4. Методы органолептического анализа. | | | | | | | |
| Трудовая функция 2:  Обрабатывать результаты лабораторных исследований | **Задача 1:**  Анализ и выдача рекомендации по корректировке технологического процесса | | | **Умения:**   * + 1. Проводить расчеты, определяет степень риска.     2. Систематизировать и оформлять результаты анализов.     3. Проводить сравнительный анализ результатов, выдает результаты.     4. Вести лабораторную документацию.     5. Заносить данные в компьютер. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Нормативно-правовые акты, действующие стандарты, технических условий и регламенты на сырье, готовую продукцию. 2. Методы и средства выполнения технических расчетов, вычислительных и графических работ. 3. Основы организации работы лаборатории на производстве. 4. Правила работы в специальных и офисных компьютерных программах. | | | | | | | |
| Дополнительные трудовые функции:  Ведение безопасных приемов труда | **Задача 1:**  Ведение безопасных приемов труда | | | **Умения:**   1. Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной защиты. | | | | | | | |
| **Знания:**   1. Нормативные акты по охране труда и производственной санитарии. | | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | Умение быстро принимать решения  Обладание способностью к профессиональному саморазвитию  Аналитическое мышление | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 3 | | | Оператор линии по производству круп | | | | | | | |
| 5 | | | Технолог | | | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих от 21 мая 2012 года № 201-ө-м | | | Лаборант (150) | | | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:  ТиПО | | | Специальность:  Элеваторное, мукомольное, крупяное и комбикормовое производство | | | | | Квалификация:  Техник-технолог | | |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ТЕХНОЛОГ КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА** | | | | | | | | | | | |
| Код: | - | | | | | | | | | | |
| Код группы: | - | | | | | | | | | | |
| Профессия: | Технолог крупяного производства | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | 3112-1-005 Техник-технолог (общий профиль) | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 5 | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности: | Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента. | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции: | | | | 1. Производственно-технологическая деятельность. 2. Опытно-экспериментальная деятельность. | | | | | | |
| Дополнительные трудовые функции: | | | | 1. Наставничество и обучение. | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Производственно-технологическая деятельность | **Задача 1:**  Контроль качества сырья, тары, вспомогательных материалов, выхода продукции | | | | **Умения:**   1. Соблюдать нормы расходов сырья. 2. Контролировать выход готовой продукции и количества отходов. 3. Контролировать выполнение санитарных норм производства. 4. Обеспечивать условия для предупреждения попаданий посторонних предметов в продукцию в соответствии с нормативной документацией (НАССР). 5. Подбирать сита. | | | | | | |
| **Знания:**   1. Нормативно-правовые акты, действующие стандарты РК, ТС, технических условий и регламенты на сырье, готовую продукцию, требования НАССР. 2. Технологические процессы и режимы производства разных видов круп. | | | | | | |
| **Задача 2:**  Управление ходом технологического процесса производства круп | | | | **Умения:**   1. Контролировать и обеспечивать соблюдение параметров технологических процессов производства, оперативного выявления и устранения причин их нарушений. 2. Выполнять расчеты расхода сырья по производственным линиям, согласно производственному заданию. | | | | | | |
| **Знания:**   1. Правила эксплуатации оборудования установленного на поточной линии. 2. Нормы потерь сырья и расчет расхода сырья. 3. Технологический процесс производства круп из разных семян. | | | | | | |
| Трудовая функция 2:  Опытно-экспериментальная | **Задача 1:**  Проведение работ по совершенствованию существующих и внедрению новых технологий производства круп | | | | **Умения:**   1. Отбирать пробы для проведения экспериментальных исследований. 2. Анализировать и определять качественные показатели на любой стадии производства, в том числе при внедрении и отработке новых видов сырья, новых видов и сортов изделий. | | | | | | |
| **Знания:**   1. Методика проведения анализов качества продукции и полуфабрикатов, в том числе при проведении опытных экспериментальных работ. 2. Организация оперативного учета хода производства. 3. Основы технологии производства круп. 4. Правила технической эксплуатации оборудования. | | | | | | |
| **Задача 2:**  Оформление результатов опытно-экспериментальных работ | | | | **Умения:**   1. Составлять технологические инструкции и карты. 2. Составлять отчетную документацию по выполненным работам. | | | | | | |
| **Знания:**   1. Структура и методы расчета технологических инструкций и карт. 2. Порядок составления отчетов по опытно-экспериментальным работам. | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция:  Наставничество и обучение | **Задача 1:** Наставничество и обучение | | | | **Умения:**   * 1. Настроить подопечного на необходимый результат  1. Обучать профессиональным навыкам, говорить профессионально и понимать возможности и потребности обучающегося. | | | | | | |
| **Знания:**   * 1. Основы менеджмента.  1. Основные правила работы с людьми и коммуникации с ними. 2. Технологию производства и правила эксплуатации оборудования. | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | **Коммуникабельность**  Управление конфликтами и прогнозирование ситуации Ораторские навыками  Аккуратность и ответственность  Дисциплинированность  Исполнительность  Работа в команде | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 4 | | | | | Лаборант | | | | |
| 6 | | | | | Главный технолог | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих | | | | | Техник-технолог (186) | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:  Высшее | | | | | Специальность:  5В072800 Технология перерабатывающих производств | | | | Квалификация:  Бакалавр техники и технологий |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА** | | | | | | | | | | | |
| Код: | - | | | | | | | | | | |
| Код группы: | - | | | | | | | | | | |
| Профессия: | Главный технолог крупяного производства | | | | | | | | | | |
| Другие возможные наименования профессии: | 2141-1-005 Инженер-технолог (общий профиль) | | | | | | | | | | |
| Квалификационный уровень по ОРК: | 6 | | | | | | | | | | |
| Основная цель деятельности: | Технологическое, организационное и научное обеспечение производства, с целью выпуска качественной продукции и постоянного обновления ассортимента на крупных производственных предприятиях. | | | | | | | | | | |
| Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции: | | | | 1. Производственно-технологическая. 2. Организационно-управленческая. 3. Опытно-экспериментальная. | | | | | | |
| Дополнительная трудовая функция: | | | | * 1. Продвижение продукции на рынке и поддержание имиджа предприятия. | | | | | | |
| Трудовая функция 1:  Производственно-технологическая | **Задача 1:**  Внедрение прогрессивных, экономически обоснованных, современных технологии и режимов производства | | | | **Умения:**   1. Руководить планированием внедрения новых технологий и достижений науки. 2. Принимать меры по внедрению и ускорению освоения в производстве всех новых технологических процессов, режимов, материалов. 3. Контролировать процесс внедрения и экономическую эффективность от внедрения. 4. Рассматривать и утверждать технологические инструкции и изменения, вносимые в технологическую документацию. 5. Рассматривать и утверждать технические условия и требования, предъявляемых к сырью и материалам, полуфабрикатам. | | | | | | |
| **Знания:**   * 1. Специализация и особенности организационно-технологической структуры предприятия.   2. Нормативные и методические материалы по технологическим процессам.   3. Перспективы технического развития отрасли и предприятия.   4. Технология производства продукции предприятия.   5. Системы и методы проектирования. | | | | | | |
| **Задача 2:**  Управление работой по организации новых производственных цехов и участков | | | | **Умения:**   1. Управлять работой производства и проектировать новые линии и производства. 2. Выполнять расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования. 3. Способствовать освоению новой техники и технологических процессов. 4. Выявлять риски и планировать возможности их устранения. | | | | | | |
| **Знания:**   1. Организация производства и отрасли. 2. Технические характеристики, конструкцию и режимы работы оборудования, правила его эксплуатации. | | | | | | |
| Трудовая функция 2:  Организационно-управленческая | **Задача 1:**  Планирование производственной деятельности и управление коллективом исполнителей | | | | **Умения:**   1. Руководить составлением текущих и перспективных планов производственной деятельности. 2. Обеспечивать совершенствование технологии изготовления изделий и внедрение достижений науки и техники. 3. Контролировать выполнение плана и внедрение новшеств в производство. 4. Согласовывать наиболее сложные вопросы, относящиеся к планированию производственной деятельности. 5. Осуществлять меры по аттестации и рационализации рабочих мест. 6. Ставить цели перед  подчиненными и мотивирует работников. | | | | | | |
| **Знания:**   * 1. Основные законодательные, нормативные, правовые актов, методические материалов по вопросам планирования и управления производством.   2. Экономика, организация производства, труда и управления.   3. Правила и нормы охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности   4. Порядок аттестации рабочих мест.   5. Основы менеджмента. | | | | | | |
| **Задача 2:**  Выбор методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества | | | | **Умения:**   1. Выявлять и определять проблемы и оценивать риски. 2. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. 3. Проводить SWOT-анализ. | | | | | | |
| **Знания:**   1. Алгоритм решения типовых профессиональных задач. 2. Приемы проведения анализа рисков и управление ими. 3. Способы определения возможных рисков на производстве. | | | | | | |
| Трудовая функция 3:  Опытно-экспериментальная | **Задача 1:**  Рассмотрение проектов, предложений и изобретений и определение их соответствия требованиям производства | | | | **Умения:**   1. Рассматривать проекты изделий или состава продукта, стандартов, предложений, давать по ним заключения. 2. Обеспечивать внедрение IT-технологии в производство. 3. Разрабатывать технологии по снижению энергозатрат, рациональному использованию производственных мощностей, повышение его эффективности. | | | | | | |
| **Знания:**   * 1. Методы определения экономической эффективности внедрения новой техники и технологии.   2. Методы работы со средствами вычислительной техники и методы проектирования технологических процессов с их использованием специальных программ.   3. Требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов. | | | | | | |
| **Задача 2:**  Организация проведения наиболее сложных видов исследований и экспериментов | | | | **Умения:**   * + 1. Руководить проведением исследовательских и экспериментальных работ.     2. Составлять технологические инструкции и рецептур наиболее сложных испытаний.     3. Согласовывать детали с проектными или исследовательскими организациями, представителями заказчиков. | | | | | | |
| **Знания:**   * + - 1. Основы экономики, организации производства, труда и управления.       2. Правила работы со средствами вычислительной техники и методы проектирования технологических процессов с их использованием специальных программ. | | | | | | |
| Дополнительные трудовые функции:  Продвижение продукции на рынке и поддержание имиджа предприятия | **Задача 1:** Продвижение продукции на рынке и поддержание имиджа предприятия | | | | **Умения:**   1. Анализировать рынок реализации продукции. 2. Формировать базы данных потенциальных партнеров. 3. Проводить имиджевые мероприятия. 4. Формировать бренд предприятия. | | | | | | |
| **Знания:**   1. Основы маркетинга. 2. **Теоретические основы формирования и продвижения имиджа организации.** | | | | | | |
| Требования к личностным компетенциям | Коммуникабельность  Открытость к новаторствам  Управление конфликтами и прогнозирования ситуации  Ораторские навыки  Аккуратность и ответственность за собственные действия Дисциплинированность  Исполнительность  Обучаемость  Работа в команде | | | | | | | | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 5 | | | | | Мастер производства Технолог | | | | | |
| 7 | | | | | Генеральный директор | | | | | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих от 21 мая 2012 года № 201-ө-м | | | | | Главный технолог | | | | | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования: Высшее | | | | | Специальность:  5В072800 Технология перерабатывающих производств | | | | Квалификация:  Бакалавр техники и технологий | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР** | | | | |
| Код: | 1210-0-002 | | | |
| Код группы: | 1210-0 | | | |
| Профессия: | Генеральный директор | | | |
| Другие возможные  наименования  профессии: | 1210-0-011 Генеральный директор производственного объединения  1210-0-028 Директор (начальник, управляющий) предприятия | | | |
| Квалификационный  уровень по ОРК: | 7 | | | |
| Основная цель  деятельности | Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью. | | | |
| Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции: | | * 1. Руководить в соответствии с законодательством производственно- хозяйственной деятельностью предприятия.  1. Руководить в соответствии с законодательством финансово- экономической деятельностью предприятия. 2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда. 3. Принимать меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами, рациональному использованию и развитию их профессиональных знаний и опыта. | |
| Дополнительные функции: | | **-** | |
| Трудовая функция 1:  Руководить производственно-хозяйственной  . | **Задача 1:**  Осуществление эффективного руководства предприятием | | **Умения:**   1. Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора. 2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами. 3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 4. Принимать решения в пределах своей компетенции. 5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям. 6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений. 7. Принимать меры по обеспечению 8. всем необходимым имуществом. 9. Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 10. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли. | |
| **Знания:**   1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Организация, технология и техническое обеспечение производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений. 3. Производственные мощности предприятия. 4. Технология производства продукции организации. 5. Основы предпринимательства. | |
| Трудовая функция 2:  Руководить финансово-экономической деятельностью | **Задача 1:**  Осуществление эффективного контроля финансово-экономической деятельности предприятия | | **Умения:**   * 1. Открывать все виды счетов предприятия в банках.   2. Утверждать штатное расписание предприятия.   3. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия.  1. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами. 2. Обеспечивать сохранность имущества. 3. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях. 4. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей. | |
| **Знания:**   * 1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан.   2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий.   3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования.   4. Основы экономики.   5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации**.** | |
| Трудовая функция 3:  Организует разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда | **Задача 1:**  Эффективное управление и организация труда на предприятии | | **Умения:**   * + 1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации.     2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков.     3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства**.** | |
| **Знания:**   1. Современные методы хозяйствования и управления организацией. 2. Методы стратегического планирования. 3. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру. 4. Система экономических индикаторов маркетинг, технику рекламы, управление продажами. | |
| Трудовая функция 4:  Принимает меры по обеспечению организации квалифицированными кадрами | **Задача 1:**  Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта | | **Умения:**   1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда. 2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды, 3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе. 4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины. 5. Способствовать развитие трудовой мотивации, инициативы и активности работников. | |
| **Знания:**   1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка. 2. Требования пожарной безопасности. 3. Основы менеджмента и маркетинга. 4. Основы психологии и профессиональной этики. 5. Организацию производства и труда. 6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений. | |
| Дополнительные трудовые функции: | **\_** | | **\_** | |
| Требования к личностным компетенциям | Обладание способностью к профессиональному саморазвитию  Ориентация на развитие  Инновационность и новаторство  Способность принимать решения | | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 5 | | Технолог | |
| 6 | | Главный технолог | |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих от 21 мая 2012 года № 201-ө-м | | Генеральный директор | |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования: Магистратура | | Специальность:  5В072800 Технология перерабатывающих производств (по отраслям) | Квалификация:  Бакалавр техники и технологий |
| **3. Технические данные Профессионального стандарта** | | | | |
| Разработано: | | ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Казахстана»  Руководитель проекта Сабралиева М.Д.  Контактные данные руководителя:  [sppk@sppk.kz](mailto:sppk@sppk.kz) +7 701 799 18 91  Исполнители проекта и контактные данные исполнителей:  Темирбекова Айжан Болатовна  [aizhan\_tb@mail.ru](mailto:aizhan_tb@mail.ru) +7707 390 43 49 | | |
| Экспертиза предоставлена: | | Организация  ТОО «Царская каша КЗ»  Эксперт: Директор  Поротников Павел Николаевич  [carskaykasha@mail.ru](mailto:carskaykasha@mail.ru)  +7 702 488 12 60 | | |
| Номер версии и год выпуска: | | Версия 1, 2019 год | | |
| Дата ориентировочного пересмотра: | | 2022 год | | |