

Приложение № 2
к приказу Заместителя Председателя
Правления Национальной палаты
предпринимателей
Республики Казахстан «Атамекен»
от _____ № _____

Профессиональный стандарт: «Производство мукомольно-крупяных продуктов, крахмалов и крахмальных продуктов»

Глоссарий

В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

Зерно – плоды злаковых, зернобобовых и масличных культур, используемые для пищевых, семенных, кормовых и технических целей.

Зернопродукты – продукты переработки на зерновой основе (мука, крупа, продукты высокой степени готовности).

Партия зерна - количество зерна одного наименования (вида), однородного по качеству, предназначенное к одновременной приемке, отгрузке и (или) хранению.

Хранение зерна - технологический процесс создания в зернохранилище условий для обеспечения безопасности и качества зерна.

Зернохранилище - здание или сооружение для хранения зерна, где осуществляются операции очистки, сушки и хранения зерна.

Мукомольные заводы (мельницы) – высокомеханизированные предприятия, перерабатывающие зерно в муку с механическим или пневматическим транспортом передвижения продуктов переработки зерна по ходу технологического процесса.

Зерноочистительное отделение мукомольного завода – одно из основных отделений, где осуществляется очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна, кондиционирование, составление помольных партий зерна.

Размольное отделение мукомольного завода – одно из основных отделений в котором осуществляется измельчение зерна и зернопродуктов, сортирование продуктов помола по крупности, сортирование по добротности и качеству, формирование потоков муки по сортам, контроль муки и отходов.

Крупяные заводы - перерабатывают различные виды зерновых культур и вырабатывают из них разнообразный ассортимент крупяных продуктов.

Зерноочистительное отделение крупозавода - зерно очищают, сортируют на фракции по крупности, увлажняют и отвлаживают (пшеницу и кукурузу); подвергают гидротехнической обработке, включающей пропаривание, просушивание и охлаждение зерна.

Шелушильное (рушальное) отделение – осуществляется шелушение, сортирование продуктов шелушения, шлифование, полирование ядра, формирование сортов крупы, контроль крупы и отходов.

1. Паспорт Профессионального стандарта

Название Профессионального стандарта:	Производство мукомольно-крупяных продуктов, крахмалов и крахмальных продуктов
Номер Профессионального стандарта:	
Названия секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД	С. Обрабатывающая промышленность 10 Производство продуктов питания 10.6 Производство мукомольно-крупяных продуктов, крахмалов

	и крахмальных продуктов 10.61 Производство мукомольно-крупяных продуктов 10.61.1 Производство муки 10.61.2 Производство круп 10.61.3 Производство пищевых концентратов 10.62 Производство крахмала и продукции из крахмала 10.62.0 Производство крахмала и продукции из крахмала 10.61.2 Производство круп 10.62 Производство крахмала и продукции из крахмала 10.62.0 Производство крахмала и продукции из крахмала	
Краткое описание Профессионального стандарта:	Производство мукомольно-крупяных продуктов. Организация обработки зерна при подготовке к помолу на мельнице, шелушению на крупозаводах, измельчению зерна, сортированию продуктов помола по добротности и крупности, формированию готовой продукции.	
2. Карточки профессий		
Перечень карточек профессий:	Силосник	1-й уровень ОРК.
	Кондиционерщик зерна и семян	2- уровень ОРК.
	Оператор пульта управления элеватором	3-й уровень ОРК.
	Мельник	3-й уровень ОРК.
	Аппаратчик мукомольного производства	4-й уровень ОРК.
	Аппаратчик крупяного производства	4-й уровень ОРК.
	Аппаратчик обработки зерна	4-й уровень ОРК.
	Главный крупчатник (крупянщик)	5-й уровень ОРК.
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: СИЛОСНИК		
Код:	8163-1-007	
Код группы:	8163-1	
Профессия:	Силосник	
Другие возможные наименования профессии:	8163-1-005 Оператор линии по производству муки и гранул	
Квалификационный уровень по ОРК:	1	
Основная цель деятельности	Размещение зерна и зернопродуктов в соответствии с качеством в силосах и складах с целью их сохранности	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Прием зерна, распределение по силосам. 2. Передача сырья из силосов на отгрузку, переработку, подготовку силосов
	Дополнительные трудовые функции:	-
		Умения: 1. Умение использовать карту размещения зерна по силосам, складам с учетом его качества. 2. Умение осуществлять подготовку

Трудовая функция 1: Прием зерна, зернопродуктов и распределение по силосам	Задача 1: Размещение зерна в силосы, склады с учетом качества зерна.	силосов к заполнению и опорожнению.
		Знания: 1. Знание требований к качеству зерна и зернопродуктов для его размещения по силосам. 2. Знание составления карты размещения по силосам и складам. 3. Знание и соблюдение техники безопасности обслуживания силосов.
	Задача 2: Заполнение силосов, складов сырьем с учетом плана и карты размещения	Умения: 1. Умение взаимодействовать с лабораторией, определяющей качество зерна, зернопродуктов. 2. Обслуживание и проведение зачистки силосов.
		Знания: 1. Знание принципа работы элеватора при перемещении зерна, заполнении силосов. 2. Знание режимов хранения зерна и зернопродуктов. 3. Знание требований к санитарному состоянию силосов и работе аспирации.
Трудовая функция 2: Передача сырья из	Задача 1: Обслуживание силосов, транспортного и аспирационного и технологического оборудования	Умения: 1. Умение вести передачу сырья из силосов на переработку. 2. Умение осуществлять очистку силосов, вести обслуживание транспортирующих механизмов, аспирационного оборудования. 3. Подготовка силосов к заполнению, опорожнению.
		Знания: 1. Знание качества зерновых, бобовых, масличных культур, зернопродуктов и требования к режимам их хранения. 2. Знание устройства, принципа работы заполнения и опорожнения силосов, работы транспортирующего, аспирационного оборудования. 3. Знание требований охраны труда и техники безопасности обслуживаемого оборудования.
	Умения: 1. Умение контролировать работу	

<p>силосов на отгрузку, переработку, подготовку силосов</p>	<p>Задача 2:</p> <p>Контроль за работой измерительных приборов, определяющих температуру сырья</p>	<p>приборов по измерению температуры зерновых, бобовых, масличных культур, зернопродуктов .</p> <p>2. Умение устанавливать измерительные приборы в силосах.</p> <p>3. Умение контролировать качество зерновых, бобовых, масличных культур, зернопродуктов по результатам показаний приборов.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Знание принципа устройства передвижения зерновых, бобовых, масличных культур, зернопродуктов и тележек на транспортерах при распределении по силосам.</p> <p>2. Знание работы аспирационного оборудования для обеспыливания тележек при транспортировании сырья по силосам.</p> <p>3. Знание требований охраны труда и техники безопасности обслуживаемого оборудования.</p>	
<p>Требования к личностным компетенциям</p>	<p>Ответственность в рамках функциональных обязанностей силосника</p> <p>Умение работать в команде</p> <p>Деятельность во взаимосвязи с лабораторией</p>		
<p>Связь с другими профессиями в рамках ОРК</p>	<p>2</p> <p>3</p>	<p>Кондиционерщик зерна и семян</p> <p>Оператор пульта управления элеватором</p>	
<p>Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий</p>	<p>ЕТКС Вып. 48</p> <p>Утвержден приказом Министра труда и социальной защиты населения РК от 14 июня 2012 года № 232-ө-м</p>		<p>Силосник</p>
<p>Связь с системой образования и квалификации</p>	<p>Уровень образования: среднее образование и практический опыт и/или краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и/или краткосрочные курсы (2 уровень МСКО)</p>	<p>Специальность:</p>	<p>Квалификация: Рабочий</p>
<p>КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: КОНДИЦИОНЕРЩИК ЗЕРНА И СЕМЯН</p>			
<p>Код:</p>	<p>8163-1-003</p>		
<p>Код группы:</p>	<p>8163-1</p>		

Профессия:	Кондиционерщик зерна и семян	
Другие возможные наименования профессии:	8163-1-001 Аппаратчик мукомольного производства	
Квалификационный уровень по ОРК:	2	
Основная цель деятельности	Выполнение задач, связанных с введением процесса увлажнения и кондиционирования зерна, с целью улучшения его качества	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ведение технологического процесса увлажнения зерна, масличных семян до заданного процента влажности. 2. Регулирование контрольно-измерительными приборами подачи зерна
	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция 1: Ведение технологического процесса увлажнения зерна, масличных семян до заданного процента влажности.	<p>Задача 1:</p> <p>Обработки зерна увлажнением в соответствии с установленными нормами</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение контролировать и регулировать режимы кондиционирования зерна. 2. Умение контролировать влажность зерна до и после кондиционирования во взаимосвязи с лабораторией качества. 3. Умение определять технологический эффект работы моечных и увлажнительных машин.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание устройства кондиционеров, увлажнительного оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов. 2. Знание Правил организации и ведения технологического процесса на мукомольно-крупяных предприятиях по кондиционированию зерна. 3. Знание качества зерна, масличных семян, и требования к режимам их кондиционирования.
	<p>Задача 2:</p> <p>Организация процесса кондиционирования</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение управлять технологическим оборудованием и способами кондиционирования с учетом качества зерна. 2. Умение эффективно использовать кондиционеры и увлажнительные машины. 3. Умение определять технологический эффект кондиционеров и увлажнительных

	зерна с учетом специфики технологического оборудования	<p>машин.</p> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание режимов кондиционирования с учетом качества зерна и исходной влажности. 2. Знание норм расхода воды на увлажнение зерна различной влажности. 3. Знание регулирования расхода воды с учетом используемого технологического оборудования.
Трудовая функция 2: Регулирование контрольно-измерительными приборами подачи зерна	<p>Задача 1:</p> <p>Регулирование подачи зерна и выгрузки из кондиционера при использовании пневматического и механического транспорта</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение контролировать режим подачи пара и воды. 2. Умение проводить отбор проб и определять степень увлажнения зерна органолептическим путем. 3. Умение устанавливать время отволаживания зерна и масличных культур в бункерах с учетом их качества. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание устройства и принципа работы используемого оборудования. 2. Знание правил работы на аппаратах для кондиционирования и увлажнительных машинах. 3. Знание правил регулирования и наладки обслуживаемого оборудования при различных видах транспорта, используемого на перерабатывающих предприятиях.
	<p>Задача 2:</p> <p>Наблюдение и контроль за работой измерительных приборов</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение контролировать работу приборов по измерению давления, температуры пара в скоростных кондиционерах с учетом режимов, рекомендуемых для зерновых культур. 2. Умение регулировать работу измерительных приборов, с учетом режимов, рекомендуемых для зерновых культур. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание работы измерительных приборов по установке режимов кондиционирования (по согласованию с начальником лаборатории).

		2. Знание требований к качеству зерна после кондиционирования и анализ совместно с лабораторией. 3. Знание требований охраны труда и техники безопасности обслуживания кондиционеров, моечных и увлажнительных машин.	
Требования к личностным компетенциям	Ответственность в рамках функциональных обязанностей. Умение работать в команде Деятельность под руководством с определенной долей самостоятельности		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	3	Оператор пульта управления элеватором	
	3	Мельник	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	ЕТКС Вып. 48 Утвержден приказом Министра труда и социальной заащиты населения РК от 14 июня 2012 года № 232-ө-м		Кондиционерщик зерна и семян
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: Основное среднее образование, краткосрочные курсы на базе организации образования (2 уровень МСКО)		Специальность: Квалификация: Рабочий
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ОПЕРАТОР ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕВАТОРОМ			
Код:	8163-1-006		
Код группы:	8163-1		
Профессия:	Оператор пульта управления элеватором		
Другие возможные наименования профессии:	-		
Квалификационный уровень по ОРК:	3		
Основная цель деятельности	Обслуживание технологического процесса обработки зерна на элеваторе, приема, отпуска зерна с дистанционным управлением средств автоматизации.		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Ведение технологических процессов и движения зерна путем управления с дистанционного пульта элеватора. 2. Дистанционное управление технологическим процессом элеватора и операциями по отгрузке, приему зерна.	
	Дополнительные трудовые функции:	-	

	<p>Задача 1:</p> <p>Управлять процессом работы элеватора с дистанционного пульта</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение составлять маршрут приема и отгрузки зерна на железнодорожный, автомобильный транспорт, автомуковозы, технологические операции по очистке, сушке зерна и другие. 2. Умение соблюдать требования к контролю за количеством принимаемого и отгружаемого зерна, за количеством зерна, подвергаемого сушке, подработке. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание составления маршрутов передвижения зерна и зернопродуктов. 2. Знание составления графика приема и отправки зерна и зернопродуктов на все виды транспорта. 3. Знание очередности приема и отгрузки зерна и зернопродуктов, очистки, сушки.
<p>Трудовая функция 1:</p> <p>Ведение технологических процессов и движения зерна путем управления с дистанционного пульта элеватора</p>	<p>Задача 2:</p> <p>Управление отдельными операциями по подготовке зерна и продуктов его переработки на хранение или дальнейшую переработку</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение управлять технологическим процессом элеватора с дистанционного пульта. 2. Умение своевременно оповещать о сбоях работы технологического, транспортного оборудования. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание применяемой связи технологического процесса элеватора с пультом управления. 2. Знание схемы автоматизации аппаратуры контроля и сигнализации дистанционного пульта управления элеватором. 3. Знание охраны труда и техники безопасности обслуживания дистанционного пульта.
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение осуществлять контроль за работой оборудования и связью его с дистанционным управлением, средствами автоматизации. 2. Умение вести наладку оборудования с дистанционным

Трудовая функция 2: Дистанционное управление технологическим процессом и операциями по отгрузке и приему зерна и зернопродуктов	Задача 1: Обслуживание, контроль работы систем автоматического управления	управлением средств автоматизации. 3. Умение определять по сигнализации пульта неисправность технологического оборудования, аспирации, аппаратуры контроля за качеством зерна и зернопродуктов в силосах, емкостях.
		Знания: 1. Знание организации дистанционного управления во взаимосвязи его с технологическим, транспортным и аспирационным оборудованием. 2. Знание ведения документации по приему, отпуску зерна и продуктов помола. 3. Знание особенностей оформления документов учета загрузки силосов и отпуска продукции по и целевым назначениям.
	Задача 2: Ремонт и наладка оборудования связанного с дистанционным управлением элеватора	Умения: 1. Умение регулировать работу дистанционного пульта управления. 2. Умение устранять неисправности в работе технологического оборудования. 3. Умение обеспечивать санитарное состояние помещения дистанционного контроля и пульта управления.
		Знания: 1. Знание применяемых средств механизации и автоматизации производственных процессов. 2. Знание правила обслуживания пульта управления. 3. Знание требований охраны труда и техники безопасности, связанной с дистанционным пультом управления.
Требования к личностным компетенциям	Ответственность в рамках функциональных обязанностей Умение работать в команде Деятельность, с определенной долей самостоятельности, исходя из поставленной задачи.	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	4	Аппаратчик мукомольного производства
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	ЕТКС Вып. 51 Утвержден приказом Министра	Оператор пульта управления элеватором

	труда и социальной защиты населения РК от 27 апреля 2013 года № 165-ө-м		
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (3 уровень МСКО)	Специальность: Элеваторное, мукомольное, крупяное и комбикормовое производство	Квалификация: Аппаратчик обработки зерна
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: МЕЛЬНИК			
Код:	8163-9-002		
Код группы:	8163-9		
Профессия:	Мельник		
Другие возможные наименования профессии:	8163-9-003 Мельник риса		
Квалификационный уровень по ОРК:	3		
Основная цель деятельности	Организация и ведение процесса грубого и тонкого помола зерна, с целью получения муки заданного выхода и качества		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ведение процесса размола продовольственных культур на вальцовых мельницах. 2. Контроль технологического процесса и оценка качества зерна, продуктов переработки и готовой продукции. 	
	Дополнительные трудовые функции:	-	
Трудовая функция 1:	Задача 1: Выполнение операций по подготовке зернопродуктов к помолу	Умения: <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение оценивать качество зерновых культур, направляемых в переработку, во взаимосвязи с лабораторией качества. 2. Умение подбирать режимы отчистки, обработки поверхности и кондиционирования зерна. 3. Умение формировать партии зерновых культур к переработке. 	
		Знания: <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание определения и оценки эффективности работы зерноочистительного оборудования. 2. Знание режимов кондиционирования зерна с учетом его качества. 3. Знание требований к качеству зерна направляемого в переработку. 	
		Умения: <ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивать бесперебойную и равномерную подачу зерна на 	

<p>Ведение процесса размола продовольственных культур на вальцовых мельницах.</p>	<p>Задача 2:</p> <p>Выполнение операций по переработке зерна в муку грубого и тонкого помола. заданной степени измельчения</p>	<p>измельчение, устанавливать заданную степень измельчения (величины продуктов размалывание), оценивать визуально качество промежуточного и конечного продукта.</p> <p>2. Умение регулировать с помощью разных устройств параллельность рабочих плоскостей, верхнего и нижнего камней жерновых посадок, вальцов, правильность установления бегуна, плоскости посадки обручей, скорость движения и производительность.</p> <p>3. Умение устранять неисправности в работе оборудования и коммуникаций.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Знание схемы технологического процесса подготовки зерна к помолу, размалывания и просеивания.</p> <p>2. Знание конструкции и принципа работы зерноочистительного, измельчающего, просеивающего, и вспомогательного и оборудования.</p> <p>3. Знание требований к мукомольным свойствам продовольственных и фуражных культур.</p> <p>4. Знание требований к эффективной работе технологического оборудования.</p> <p>5. Знание требований к охране труда и технике безопасности на предприятии.</p>
<p>Трудовая функция 2:</p> <p>Контроль технологического процесса</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Оценка качества зерна, продуктов переработки и готовой продукции на мельницах малой производительности в муку обойную и цельно смолотую</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Умение проводить контроль за операциями технологического процесса переработки зерна.</p> <p>2. Умение вести контроль за качеством сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Знание требований стандартов и технических условий на сырье и готовую продукцию.</p> <p>2. Знание техники безопасности и охраны труда.</p> <p>Умения:</p> <p>1. Умение осуществлять контроль за выполнением производственных заданий, своевременного</p>

	Задача 2: Ведение установленной документации по учету сырья и готовой продукции	выполнения отдельных поручений. 2. Умение заполнять журналы по контролю качества зерна и готовой продукции, по количеству переработанного зерна, выходу готовой продукции и отходам.	
		Знания:	
		1. Знание нормативно – техническая документация по ведению процесса переработки зерна. 2. Знание Правил организации и ведения технологического процесса на предприятиях малой производительности.	
Требования к личностным компетенциям	Постоянный личностный рост. Эффективное решение проблем. Деятельность с определенной долей самостоятельности, исходя из поставленной задачи		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	5	Техник-технолог (пищевая промышленность)	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	ЕТКС, Выпуск 51, Утвержден приказом Министра труда и социальной защиты населения РК от 27 апреля 2013 года № 165-Ө-м		Мельник
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (3 уровень МСКО)	Специальность: Элеваторное, мукомольное крупяное и комбикормовое производство	Квалификация: Аппаратчик обработки зерна
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: АППАРАТЧИК МУКОМОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА			
Код:	8163-1-001		
Код группы:	8163-1		
Профессия:	Аппаратчик мукомольного производства		
Другие возможные наименования профессии:	8163-1-005 Оператор линии по производству муки и гранул.		
Квалификационный уровень по ОРК:	4		
Основная цель деятельности	Выполнение задач, связанных с организацией технологического процесса подготовки зерна и его переработки, с целью получения заданного выхода и качества муки		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Ведение технологических операций подготовки зерна к помолу и переработки в муку. 2. Организация обслуживания и контроль работы технологического	

		оборудования подготовительного и размольного отделения.
	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция 1: Ведение технологических операций подготовки зерна к помолу и переработки в муку	Задача 1: Управление технологическим оборудованием по подготовке зерна к помолу и переработке	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять эффективный подбора технологического оборудования и режимов по выделению примесей, кондиционирования, обработке поверхности, мойки и увлажнения зерна. 2. Умение регулировать и налаживать режим работы обслуживаемого технологического оборудования и системы транспорта передвижения зерна и зернопродуктов. 3. Умение составлять помольные партии зерна и вести их подготовку с учетом качества.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Знание Правил организации и ведения технологических процессов на мукомольных заводах. 2. Знание последовательности операций технологического процесса подготовки зерна к помолу и размола в муку. 3. Знание ориентировочных режимов кондиционирования зерна с учетом качества зерна.
	Задача 2: Контроль за качеством поступающего сырья и качеством сырья перед размолом	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение проводить текущий и периодический контроль за качеством зерна и работой технологического оборудования производства. 2. Определять количественные показатели переработанного сырья и готовой продукции. 3. Вести документооборот и отчетную документацию.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Знание требований к качеству зерна поступающего на мельницу и на I драную систему. 2. Знание нормативно – технической документации по ведению и организации технологического процесса на мукомольных заводах.

		3. Знание видов контроля, проводимых за качеством зерна и готовой продукции.
Трудовая функция 2: Организация обслуживания и контроль работы технологического оборудования подготовительного и размольного отделения	Задача 1: Обслуживание и контроль за работой оборудования зерноочистительного и размольного отделений мельзавода	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение проводить установку и натяжку сит на сепараторах и отсевах; 2. Обеспечивать равномерную подачу зерна, продуктов размола на оборудование с учетом рекомендуемых удельных нагрузок. 3. Регулировать работу обслуживаемого оборудования, участвовать в его ремонте. 4. Умение определять технологический эффект работы основного технологического оборудования.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Знание устройства оборудования мукомольных заводов, приемов его эффективного использования. 2. Знание норм удельных нагрузок на обслуживаемое оборудование и способы их регулирования. 3. Знание порядка проведения планово-предупредительного ремонта. 4. Знание требований охраны труда и техники безопасности на предприятии.
	Задача 2: Устранение недостатков в работе технологического оборудования	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Регулировать режимы работы зерноочистительного, размольного отделений мельниц. 2. Пуск и наладка обслуживаемого оборудования. 3. Устранение неполадок в работе оборудовании и транспортировки зерна и зернопродуктов.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Знание факторов, влияющих на неудовлетворительный технологический эффект работы оборудования мельзавода. 2. Знание влияния недостатков, встречающихся в технологическом процессе подготовки и переработки зерна на выход и качество муки.

Требования к личностным компетенциям	Аналитическое мышление Умение оперативно решать производственные ситуации Работа в команде		
Связь с другими профессиями в рамках	6	Начальник цеха	
	5	Начальник смены (обрабатывающая промышленность)	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	ЕТКС Выпуск 51 Утвержден приказом Министра труда и социальной защиты населения РК от 27 апреля 2013 года № 165-ө-м		Аппаратчик мукомольного производства
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (4 уровень МСКО)	Специальность: Элеваторное, мукомольное, крупяное и комбикормовое производство	Квалификация: Аппаратчик мукомольного производства
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: АППАРАТЧИК КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА			
Код:	8164-2-001		
Код группы:	8164-2		
Профессия:	Аппаратчик крупяного производства		
Другие возможные наименования профессии:	8164-9-001 Аппаратчик хлебных злаков		
Квалификационный уровень по ОРК:	4		
Основная цель деятельности	Выполнение задач, связанных с организацией технологического процесса подготовки зерна и его переработки в крупу		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Ведение технологических процессов подготовки зерна и переработке его в крупу. 2. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой технологического оборудования	
	Дополнительные трудовые функции:	-	
		Умения: 1. Умение вести технологический процесс подготовки и переработки зерна в крупу на действующем оборудовании. 2. Регулировать и настраивать режим работы обслуживаемого оборудования для очистки, кондиционирования, шелушения, шлифования, сортирования продуктов переработки и системы транспорта передвижения зерна и зернопродуктов. 3. Умение вести учет и контроль за	

	<p>Задача 1:</p> <p>Управление технологическим оборудованием подготовки и переработки зерна в крупу</p>	<p>количеством и качеством поступающего и переработанного зерна, выработанной готовой продукции и отходов.</p> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание Правила организации и ведения технологических процессов на крупяных заводах. 2. Знание технологических схем подготовки зерна к переработке и рушального отделения. 3. Знание норм наиболее оптимальных величин влажности зерна и режимов регулирования работы технологического оборудования. 4. Знание контроля качества выпускаемой продукции по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов. 5. Знание ведения учета переработанного зерна, выработки готовой продукции.
<p>Трудовая функция 1:</p> <p>Ведение технологических процессов подготовки зерна и переработке его в крупу</p>	<p>Задача 2:</p> <p>Контроль за выполнением производственного задания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение контролировать выполнение производственных заданий. 2. Умение проводить текущий и периодический контроль за качеством зерна и работой технологического оборудования производства. 3. Умение определять количественные показатели поступающего сырья, готовой продукции и отходов. 4. Вести документооборот и отчетную документацию. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание требований нормативно – технической документации по ведению и организации технологического процесса на крупяных заводах. 2. Знание требований нормативно – технической документация на крупяные культуры и готовую продукцию. 3. Знание методов контроля за качеством сырья и готовой продукции на крупяных предприятиях.
		<p>Умения:</p>

<p>Трудовая функция 2:</p> <p>Обслуживание, наблюдение и контроль за работой оборудования</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Контроль за работой оборудования подготовительного и рушального отделений крупозавода</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение проводить наладку, шелушильных, шлифовальных, полировальных машин, сушки, охлаждения, зерна, регулирование режимов технологических операций очистки, гидротермической обработки, 2. Обеспечивать равномерную подачу зерна, продуктов переработки зерна после шелушения по схеме технологического процесса. 3. Регулировать работу обслуживаемого оборудования, участвовать в его ремонте. 4. Умение определять технологический эффект работы основного технологического оборудования во взаимосвязи с лабораторией качества.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание устройства и принципа работы технологического оборудования крупяных заводов. 2. Знания оценки технологического эффекта работы оборудования крупозаводов. 3. Знание норм удельных нагрузок на обслуживаемое оборудование и способы их регулирования. 4. Знание требований охраны труда и техники безопасности на предприятии.
	<p>Задача 2:</p> <p>Обеспечение установленных режимов работы оборудования, равномерной подачи</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение устанавливать и поддерживать режимы работы оборудования, равномерной подачей зерна и продуктов переработки. 2. Умение устанавливать сита на сепараторах, рассевах и другом технологическом оборудовании, где они являются основным рабочим органом. 3. Регулировать работу обслуживаемого оборудования, участвовать в его ремонте.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание принципа действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования . 2. Знание требований охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности,

	зерна и продуктов шелушения	санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ. 3. Знание требований по рациональной организации труда на рабочем месте. 4. Знание способов устранения неисправностей в работе оборудования.	
Требования к личностным компетенциям	Аналитическое мышление Умение оперативно решать производственные ситуации Работа в команде		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	5		Главный крупящик
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	ЕТКС Выпуск 51 Утвержден приказом Министра труда и социальной защиты населения РК от 27 апреля 2013 года № 165-ө-м		Аппаратчик крупяного производства
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (4 уровень МСКО)	Специальность: Элеваторное, мукомольное, крупяное и комбикормовое производство	Квалификация: Аппаратчик крупяного производства

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЗЕРНА

Код:	8163-1-002		
Код группы:	8163-1		
Профессия:	Аппаратчик обработки зерна		
Другие возможные наименования профессии:	8163-1-001 Аппаратчик мукомольного производства.		
Квалификационный уровень по ОРК:	4		
Основная цель деятельности	Организация и ведение технологического процесса подготовки зерна к переработке		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Организация процесса очистки зерна от примесей, обработки поверхности, кондиционирования зерна. 2. Обслуживание технологического оборудования по подготовке зерна к переработке.	
	Дополнительные трудовые функции:	-	
		Умения: 1. Обслуживать и контролировать работу сепарирующих и обочных машин различных типов. 2. Контролировать качество зерна на входе зерна в подготовительное отделение и передаче его на	

<p>Трудовая функция 1:</p> <p>Организация процесса очистки зерна от примесей, обработки поверхности, кондиционирования зерна.</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Обеспечение последовательности и технологических операций</p>	<p>переработку.</p> <p>3. Регулировать основные параметры показателей качества зерна на всех стадиях подготовки.</p> <p>4. Выполнять работы по приемке и сдаче смены.</p>
	<p>Задача 2:</p> <p>Управление технологическим процессом подготовки зерна к переработке и его регулирование</p>	<p>Знания:</p> <p>1. Знание общих сведений о зерновых культурах и качестве зерна.</p> <p>2. Правила очистки зерна от металломагнитных примесей.</p> <p>3. Правила приема, порядок перемещения зерна, распределения его по силосам и кондиционирование.</p> <p>4. Принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов и технологического оборудования.</p>
		<p>Умения:</p> <p>1. Подготавливать емкости к заполнению, отволаживанию, опорожнению и газации.</p> <p>2. Дозировать и смешивать компоненты помольной смеси в соответствии с рецептурой.</p> <p>3. Обеспечивать производительность подготовительного отделения, необходимой для плановой загрузки размольного отделения.</p> <p>4. Оказывать помощь при отборе проб для проведения анализа качества зерна.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Правила составления помольной партии.</p> <p>2. Требования к качеству зерна для правильного размещения зерна по емкостям.</p> <p>Умения:</p> <p>1. Регулировать режимы работы сепарирующих машин, движения зерна в кондиционерах и емкостях, количества и температуры нагрева зерна.</p> <p>2. Вести установленную техническую документацию.</p> <p>3. Осуществлять подбор режимов кондиционирования и отволаживания зерна с учетом его качества.</p> <p>4. Проводить пуск и остановку обслуживаемого оборудования.</p>

	Задача 1:	5. Устранять неисправности в работе оборудования.	
	Контроль технологических режимов очистки, обработки поверхности зерна и кондиционирования с учетом вида зерновой культуры	Знания: 1. Исходное качество зерна и режимы сушки, установленные для конкретной партии. 2. Принцип работы оборудования. 3. Знание техники безопасности. 4. Устройство обслуживаемого оборудования. 5. Регламентируемые нормы качества отходов.	
Трудовая функция 2: Обслуживание технологического оборудования по подготовке зерна к переработке.	Задача 2 Обеспечение санитарно-гигиенических требования к состоянию оборудования	Умения: 1. Регулировать работу приборов на обслуживаемом оборудовании. 2. Контролировать отходы зерноочистительных машин на наличие полноценного зерна.	
		Знания: 1. Температурные режимы при кондиционировании. 2. Санитарно-гигиенические условия работы на указанном оборудовании. 3. Воздушные режимы аспирационных машин. 4. Правила техники безопасности и санитарии. 5. Основная нормативная документация по охране труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, по санитарно-технологическим нормам в пределах выполняемых работ.	
Требования к личностным компетенциям	Умение оперативно решать производственные ситуации. Умение работать в команде.		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	6	Начальник цеха	
	5	Главный крупчатник	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	ЕТКС, Выпуск №51 Утвержден приказом Министра труда и социальной защиты населения РК от 27 апреля 2013 года № 165-ө-м	Аппаратчик обработки зерна	
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО	Специальность: Элеваторное, мукомольное,	Квалификация: Аппаратчик обработки зерна

	(4 уровень МСКО)	крупяное и комбикормовое производство	
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ГЛАВНЫЙ КРУПЧАТНИК (КРУПЯНЩИК)			
Код:	1321-0-006		
Код группы:	1321-0		
Профессия:	Главный крупчатник (крупянец)		
Другие возможные наименования профессии:	1321-0-007 Главный крупянец		
Квалификационный уровень по ОРК:	5		
Основная цель деятельности	Выполнение задач, связанные с технологическим процессом подготовки зерновых культур и их переработкой в муку (крупы)		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и ведение технологического процесса производства муки (крупы). 2. Обеспечение производства качественной стандартной продукции . 	
	Дополнительные трудовые функции:	-	
Трудовая функция 1: Организация и ведение технологического процесса производства муки (крупы).	Задача 1: Производство качественной стандартной продукции (крупы)	Умения:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить общий и выборочный контроль продукции на всех стадиях производства. 2. Определять количественные и качественные показатели входного сырья. 3. Вести документооборот и отчетную документацию по приемке сырья. 4. Правильно размещать сырье в соответствии с его качеством. 5. Обеспечивать производство качественной стандартной продукции. 6. Руководить разработкой мероприятий по предупреждению брака. 	
		Знания:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах (крупозаводах). 2. Схемы технологического процесса подготовки зерна к переработке (шелушению). 3. Технические характеристики, конструктивные особенности и режимы работы оборудования, правила его эксплуатации. 4. Требования к качеству зерна и готовой продукции, государственные и отраслевые стандарты на зерно и готовую продукцию. 	

		<p>5. Основы законодательства о труде. 6. Правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.</p>
	<p>Задача 2: Выполнение правил организации и ведения технологического процесса</p>	<p>Умения:</p>
		<p>1. Расчет расхода сырья и готовой продукции. 2. Вести технологические процессы подготовки и переработки зерна. 3. Соблюдать технологические режимы работы оборудования.</p>
		<p>Знания:</p> <p>1. Профиль, специализацию и особенности структуры зерноперерабатывающих предприятий. 2. Перспективы технического развития зерноперерабатывающей промышленности, достижения науки и техники в области производства муки (крупы). 3. Схемы технологического процесса подготовки и переработки зерна. 4. Рационализация рабочих мест.</p>
<p>Трудовая функция 2: Обеспечение производства качественной стандартной продукции</p>	<p>Задача 1: Анализ качества сырья и готовой продукции</p>	<p>Умения:</p> <p>1. Обеспечивать производство качественной стандартной продукции (муки, крупы). 2. Выполнять правила организации и ведения технологического процесса. 3. Разрабатывать и внедрять технологические процессы, которые соответствуют уровню современной техники, средств механизации и автоматизации, а также технологического оснащения. 4. Осуществлять оперативный контроль за качеством и соблюдением технологии подготовки и переработки сырья в готовую продукцию. 5. Анализировать причины брака и выпуска нестандартной продукции; 6. Принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению недостатков по выработке нестандартной продукции. 7. Рассчитывать нормы выхода продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>1. Требования к качеству зерна и готовой продукции. 2. Государственные и отраслевые</p>

		стандарты на зерно и готовую продукцию. 3. Средства механизации и автоматизации производственных процессов.	
	Задача 2: Обеспечение работы и эксплуатации оборудования	Умения:	
		1. Соблюдать требования нормативных актов об охране труда и окружающей среды. Регулировать режим работы технологического оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации. 2. Обеспечивать состояние рабочих зон и оборудования предприятия. 3. Контролировать проведение планового предупредительного ремонта.	
		Знания:	
		1. Устройство и принцип работы оборудования. 2. Правила обслуживания оборудования и его эффективного использования. 3. Методы контроля и способы устранения неисправностей в работе технологического оборудования. 4. Правила обслуживания пульта и контрольно – измерительных приборов. 5. Способы устранения неисправностей в работе оборудования. 6. Эффективность работы основного технологического оборудования. 7. Охрана труда и техника безопасности на предприятии.	
Требования к личностным компетенциям	Умение оперативно решать производственные ситуации Уверенность в себе Стремление к улучшению и изменению существующей ситуации		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	6	Начальник цеха	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих <i>(с изменениями от 17.04.2013 г.)</i>	Мастер участка	
Связь с системой образования и	Уровень образования:	Специальность: Технология	Квалификация: -

квалификации	Высшее образование (5 уровень МСКО)	перерабатывающих производств (по отраслям)	
3. Технические данные Профессионального стандарта			
Разработано:	Консорциум «Комплекс агропромышленных ассоциаций» Исполнитель: Горбатовская Н.А. Контактные данные исполнителя: gna.06@mail.ru 87772378816, 87013184267		
Экспертиза предоставлена	ТОО «АКНАН», РК, ЮКО, Шымкент Aknan03@mail.ru Приемная 8(7252) 55- 57 – 07 Моб.: +77017829299		
Номер версии и год выпуска:	Версия 1, 2018 год		
Дата ориентировочного пересмотра:	2021		