

**Квалификационный стандарт
«Добыча железной руды подземным способом»**

Глоссарий

В настоящем квалификационном стандарте применяются следующие термины и определения:

национальная система квалификаций (далее - НСК) - целостный комплекс правовых и институциональных регуляторов спроса и предложения квалификаций, обеспечивающих взаимосвязь отраслей экономики, рынка труда и системы профессионального образования и обучения;

отраслевая рамка квалификаций (далее - ОРК) - составная часть (подсистема) национальной системы квалификаций, представляющая собой рамочную структуру дифференцированных уровней квалификации, признаваемых в отрасли;

трудовая функция (функция) - типичная работа (круг работ) в рамках этапа технологического процесса, состоящая из одной или нескольких профессиональных задач. При описании трудовых функций в карточках профессий квалификационных стандартов при необходимости могут быть указаны обязательные и дополнительные трудовые функции, исходя из понимания, что обязательные трудовые функции, в отличие от дополнительных, необходимо обязательно подтверждать при присвоении квалификации, а дополнительные трудовые функции могут быть описаны, как потенциальные трудовые функции, которые могут потребоваться для данной профессии в будущем;

технология - нормативное представление о процессе последовательного преобразования предмета труда (исходного материала) в промежуточный или конечный продукт с помощью определённых средств (орудий труда) и способов их применения;

профессия - социально признаваемая и/или юридически фиксированная область возможного выполнения соответствующих трудовых функций, требующая владения комплексом знаний и умений, приобретаемых в результате специальной подготовки, подтверждаемых соответствующими документами об образовании и/или опыте работы;

профессионально-квалификационная задача (далее - ПКЗ) - профессиональная задача, конкретизируемая технологией её выполнения; включает указание предмета труда (исходного материала), средств труда и способов преобразования предмета труда в промежуточный или конечный продукт.;

квалификационный стандарт (далее - КС) – нормативный документ, содержащий требования профессий к выполнению профессионально-квалификационных задач различной сложности с применением соответствующих технологий;

знания - структурированные сведения предметной области, позволяющие человеку решать конкретные профессиональные задачи;

умения - компоненты действия (действий) человека, основанные на знании и правильном его использовании для решения конкретных профессиональных задач;

компетенции - рыночно востребованные личностные и профессиональные способности (*знания, умения*) кандидатов (субъектов) выполнять определённые профессиональные задачи;

профессиональные способности – обобщённая характеристика проявленных знаний, умений, навыков, компетенций кандидатов;

квалификация – процедура и результат установления степени соответствия уровня знаний, умений, компетенций кандидатов

установленным требованиям к выполнению профессиональных и профессионально-квалификационных задач;
квалификационный уровень (уровень квалификации) - обобщённые требования к знаниям, умениям и широким компетенциям работников, дифференцируемые по параметрам сложности, нестандартности трудовых действий, ответственности и самостоятельности; уровень Национальной и отраслевой рамок квалификаций, характеризующий степень сложности профессиональных задач в цифровом формате от 1 до 8.

Паспорт квалификационного стандарта

Название КС	Добыча железной руды подземным способом
Номер КС	...
Краткое описание КС	В настоящем КС приведены описания основных задач, предметов и способов работы профессиональной деятельности области «Подземная разработка месторождений полезных ископаемых», требования к содержанию, качеству, условиям труда, квалификации и компетенциям работников.

Карточки профессий

Перечень карточек профессий	Проходчик	3
	Крепильщик	3
	Горнорабочий подземный	3

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Проходчик»

Код профессии	8113-1-022	
Код группы	8113-1	
Профессия	Проходчик	
Другие возможные наименования профессии	-	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	3	
Основная цель деятельности		
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	Трудовая функция 1: Выполнение комплекса работ по проходке горизонтальных, наклонных и вертикальных горных выработок

	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция 1	Выполнение комплекса работ по проходке горизонтальных, наклонных и вертикальных горных выработок	
	Квалификационный подуровень	
	3	
ПКЗ 1	Ведение процессом	
Предмет труда	шпуры и скважины	
	горной массы	
Средство труда	погрузочные, погрузочно-доставочные машины	
	самоходные буровые установки	
	перфоратор массой до 35 кг (вместе с пневмоподдержкой)	
	Отбойные молотки	
	Пневмоломов	
Способ работы	Проходческие комбайны	
	Бурение шпуров и скважин	
	Проходка горных выработок	
	Разработка взрывной породы	
	Орошение горной массы после взрывных работ	
	Погрузка горной массы	
	Установка и разборка опалубки	
Укладка и снятие постоянных и временных рельсовых путей		
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 2: «Крепильщик»		
Код профессии	8113-1-011	
Код группы	8113-1	
Профессия	Крепильщик	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	2	
Основная цель		

деятельности		
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	Трудовая функция 1: Крепление и ремонт стволов шахт, вертикальных горных выработок
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция 1	Крепление и ремонт стволов шахт, вертикальных горных выработок	
	Квалификационный подуровень	
	3	
ПКЗ 1	Управление процессом	
Предмет труда	Вертикальные горные выработки	
	Тоннели	
	Кружалы и опалубки	
Средство труда	Крепи	
	Армировка	
	Железобетонные машины	
	Металлические штанги	
Способ работы	Крепление и ремонт стволов шахт, вертикальных горных выработок	
	Армировка, обслуживание и ремонт армировки	
	Осмотр стволов	
	Ремонт и замена веерообразной и многоугольной крепи	
	Ремонт тоннелей без прерыва движение поездов	
	Крепление горных выработок	
	Установка кружал и опалубки железобетонной рубашки тоннеля сводов и куполов	
	Крепление и ремонт крепи горных выработок	
Монтаж и демонтаж предохранительных полков при ремонте крепи в стволах и других вертикальных выработках		
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 3: «Горнорабочий подземный»		
Код профессии	8113-1-002	
Код группы	8113-1	
Профессия	Горнорабочий подземный	

Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	3	
Основная цель деятельности		
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	Трудовая функция 1: Ведение работ по монтажу и демонтажу рельсошпального строения пути на прямолинейных и криволинейных участках пути
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция 1	Ведение работ по монтажу и демонтажу рельсошпального строения пути на прямолинейных и криволинейных участках пути	
	Квалификационный подуровень	
	3	
ПКЗ 1	Управление процессом	
Предмет труда	Горные выработки	
	Рельсовые пути	
	Шламы и породы	
	Металлолом	
Средство труда	Планки и болтовые соединения	
	Стрелочные переводы	
	Смазочные материалы	
	Такелажные механизмы	
	Вагонетки	
	Бадьи	
	Клеть	
	Перфоратор	
	Отбойные молотки	
	Пневмоинструменты	
Вентиляционные двери, окна,замерные станции		

	Взрывчатые вещества
	Ленточные конвейеры
Способ работы	Монтаж и демонтаж рельсошпального строения пути
	Настилка постоянного и временного рельсового пути в горных выработках
	Укладка шпал, брусьев, пришивка рельсов, соединение секций рельсового пути
	Разбивка монтаж и демонтаж стрелочных пеерводов, крепление их к шпалам и проверка
	Прием у ствола, шурфа или скважины крепежных, взрывчатых, строительных, смазочных материалов
	Очистка вагонеток от налипшей и спрессованной массы
	Затяжка боков и кровли выработок, замена затяжек
	Поддирка почвы и зачистка боков и выработки
	Подготовка вруба для перемычек
	Проходка и очистная выемка полезного ископаемого
Технические характеристики КС	
Разработано	
Экспертиза предоставлена	
Номер версии и год выпуска	
Дата пересмотра	

Утверждено приказом
«должность и организация»
от ____ № _____

Квалификационный стандарт «Управление движением на железнодорожном транспорте»		
Название КС:	Управление движением на железнодорожном транспорте	
Номер КС:		
Краткое описание КС:		
Карточки профессий		
Перечень карточек профессий:	Дежурный стрелочного поста	2-й уровень ОРК
	Помощник составителя поездов	2-й уровень ОРК
	Составитель поездов	3-й уровень ОРК
	Дежурный станционного поста централизации	3-й уровень ОРК
	Дежурный по железнодорожной станции	4-й уровень ОРК
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Дежурный стрелочного поста»		
Код:	8312-02-002	
Код группы:	7549-5	
Профессия:	Дежурный стрелочного поста	
Другие возможные наименования профессии:	Сигналист	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК:	2	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	Обслуживание стрелочных переводов нецентрализованного управления на железнодорожных путях.
	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция	1. Обслуживание стрелочных переводов нецентрализованного управления на железнодорожных путях	
Функции	Подготовка маршрута приема и отправления при организации движения поездов и производстве маневровой работы (вручную)	

Квалификационный уровень 2	ПКЗ	1) Перевод и запираение стрелочных переводов нецентрализованного управления при приготовлении маршрутов приема, отправления, пропуска поездов и выполнения маневровой работы	
		2) Содержание в исправности стрелочных переводов нецентрализованного управления	
	Предмет труда	1.	Применять правила перевода и запираения нецентрализованных стрелок при подготовке маршрутов.
			2.Использовать носимую радиостанцию.
			3.Использовать устройства двусторонней парковой связи.
			4. Переводить стрелки и запираять в соответствующем направлении
			5.Ограждать места работ на стрелочных переводах.
		6.Содержать в исправности стрелочные переводы	
	Средства труда	1.	ПТЭ в объеме, необходимом для выполнения работ.
		2.	Техпроцесс работы железнодорожной станции в объеме, необходимом для выполнения работ.
		3.	Устройство стрелочных переводов.
		4.	Устройство носимой радиостанции.
		5.	Правила пользования двусторонней парковой связью.
		6.	Порядок перевода и запираения нецентрализованных стрелок при подготовке маршрутов.
		7.	ТРА железнодорожной станции и его приложения.
		8.	Инструкция о порядке обслуживания и организации движения на железнодорожных путях необщего пользования в объеме, необходимом для выполнения работ.
9.		Требования охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности на железнодорожном транспорте в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.	
10.		Правила пользования средствами индивидуальной защиты	
11.		Порядок освещения стрелочных указателей.	
12.		Порядок ограждения места работ на стрелочных переводах.	
13.		Порядок содержания стрелочных переводов в исправном состоянии	
Требования к личностным компетенциям	Исполнительность. Стрессоустойчивость. Умение работать в команде		
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Помощник составителя поездов»			

Код:	-	
Код группы:	7549-5	
Профессия:	Помощник составителя поездов	
Другие возможные наименования профессии:	Составитель поездов	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК:	2	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	Выполнение маневровой работы по указанию составителя поездов
	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция	1. Выполнение маневровой работы по указанию составителя поездов	
Функции	Участие в производстве маневровой работы по указанию составителя поездов	
Квалификационный уровень 2	ПКЗ	1) Закрепление подвижного состава на путях по указанию составителя поездов
		2) Перевод нецентрализованных стрелок на маршруте маневровых передвижений по указанию составителя поездов
	Предмет труда	1. Читать схему обслуживаемого маневрового района.
		2. Применять действующие методики при проверке инвентаря строго учета.
		3. Применять звуковые и ручные сигналы, использовать переносную радиостанцию.
		4. Выполнять закрепление подвижного состава тормозными башмаками.
		5. Переводить при маневрах нецентрализованные стрелки, не обслуживаемых дежурными стрелочных постов.
		6. Подавать звуковые и видимые сигналы при подаче вагонов на погрузочно-разгрузочные и другие специализированные пути и уборки вагонов с этих путей.
	Средства труда	1. ТРА железнодорожной станции, технологический процесс железнодорожной станции.
		2. Производство маневровой работы на станциях, вытяжных путях.
3. Правила пользования радиостанциями и сигнальными принадлежностями.		
4. Устройство и эксплуатация тормозных средств, нормы.		
5. Устройство стрелочных переводов и сбрасывающих остряков		
6. ПТЭ в объеме, необходимом для выполнения работы.		
7. Инструкция по сигнализации на железных дорогах Республики Казахстан объеме,		

		необходимом для выполнения работы.
		8. Действия в аварийных и нестандартных ситуациях.
		9. Особенности работы составителя в «одно» лицо.
		10. Устройство и порядок перевода нецентрализованных стрелок и условия их безопасной эксплуатации.
		11. Нормы и правила закрепления подвижного состава тормозными башмаками, места хранения башмаков и их содержание.
	Требования к личностным компетенциям	Исполнительность.

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Составитель поездов»

Код:	5112-1-002	
Код группы:	7549-5	
Профессия:	Составитель поездов	
Другие возможные наименования профессии:	Кондуктор грузовых вагонов, код: 5112-1-002	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК:	3	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка к маневровой работе 2. Производство маневровой работы 3. Обеспечение безопасности движения, сохранности перевозимых грузов и охраны труда
	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция	1. Подготовка к маневровой работе	
Функции	Выполнение плана маневровой работы на отдельном пункте	
Квалификационный уровень 3	ПКЗ	1) Получение задания на маневровую работу
		2) Ознакомление с планом и способами выполнения маневровой работы всех работников, участвующих в маневрах. Расстановка участников маневров
Предмет труда 1.	Обеспечивать правильное понимание плана работы работниками, участвующими в маневровых передвижениях	

	2.	Обеспечивать правильную расстановку и согласованность действий работников, участвующих в производстве маневров
	Средства труда	<p>ПТЭ, в объеме необходимом для выполнения работ.</p> <p>2. Основные правила организации движения и перевозки грузов.</p> <p>3. Руководство маневровой работой.</p> <p>4. Основные способы производства маневровой работы на станциях, вытяжных путях, грузовых дворах, погрузочно-выгрузочных фронтах.</p> <p>5. Маневровая работа на вагонных весах.</p> <p>6. Маневровая работа с восстановительными и пожарными поездами.</p> <p>7. Маневровая работа в негабаритных местах</p>
Трудовая функция	2. Производство маневровой работы	
Функции	Выполнение плана маневровой работы на отдельном пункте	
Квалификационный уровень 3	ПКЗ	<p>1) Расформирование - формирование составов и групп вагонов</p> <p>2) Подача вагонов на погрузочно-разгрузочные и другие специализированные пути и уборка их с этих путей</p>
	Предмет труда	<p>1. Руководить движением маневрового локомотива.</p> <p>2. Выполнять отцепку-прицепку вагонов к поездам.</p> <p>3. Переводить при маневрах нецентрализованные стрелки, не обслуживаемых дежурными стрелочных постов.</p> <p>4. Закреплять составы и вагоны тормозными башмаками и изъятие тормозных башмаков из-под вагонов</p> <p>5. Ориентироваться в маневровом районе подъездных путей ветвевладельцев.</p> <p>6. Выполнять отцепку-прицепку вагонов при подаче и уборке на погрузочно-разгрузочных фронтах грузовладельцев</p> <p>7. Применять звуковые и ручные сигналы, использовать переносную радиостанцию.</p> <p>8. Переводить нецентрализованные стрелки</p>
	Средства труда	<p>1. ПТЭ, в объеме необходимом для выполнения работ.</p> <p>2. Инструкция по сигнализации на железных дорогах Республики Казахстан, в объеме необходимом для выполнения работ.</p> <p>3. Инструкция по движению поездов и маневровой работе на железных дорогах Республики Казахстан, в объеме необходимом для выполнения работ.</p> <p>4. План формирования поездов.</p> <p>5. Действия в аварийных и нестандартных ситуациях.</p>

		6. Особенности работы составителя в «одно» лицо.
		7. Устройство и порядок перевода централизованных и нецентрализованных стрелок и условия их безопасной эксплуатации.
		8. Устройство автосцепки.
		9. Тормозное оборудование вагона.
		10. Устройство и эксплуатация тормозных башмаков и иных приспособлений для закрепления вагонов и составов
		11. Нормы и правила закрепления подвижного состава тормозными башмаками
		Производство маневров с вагонами, требующими особых условий.
		12. ПТЭ, в объеме необходимом для выполнения работ.
		13.Технология работы с местными вагонами на станции.
		14.Местная инструкция расположение пунктов погрузки-выгрузки в обслуживаемых маневровых районах.
		15.Общие сведения об устройстве вагонов и контейнеров.
		16.Местная инструкция о подаче-уборки на подъездных путях ветвевладельцев.
		17.Особенности работы в негабаритных местах.
		18.ТРА железнодорожной станции и его приложения.
Трудовая функция	3. Обеспечение безопасности движения, сохранности перевозимых грузов и охраны труда	
Функции	Выполнение плана маневровой работы на отдельном пункте	
Квалификационный уровень 3	ПКЗ	1)Обеспечение безопасности движения, сохранность перевозимых грузов и охраны труда
		2)Подготовка к сдаче дежурства
	Предмет труда	1.Применять действующие методики по обеспечению охраны труда, безопасности движения, сохранности подвижного состава и груза.
		2.Оказать первую помощь пострадавшим
		3.Запоминать расположение вагонов и тормозных башмаков на станционных и подъездных путях
	Средства труда	1.ПТЭ и инструкции, обеспечивающие безопасность движения, в объеме необходимом для выполнения работ.
		2.Правила перевозок грузов, в части проверки целостности запорно-пломбировочных устройств.
		3.Особенности работы в различных условиях (в зимний период, в ночное время, при неблагоприятных климатических условиях и т.д.).

		4.Маневровая работа в негабаритных местах.
		5.Общие требования промышленной безопасности, правила и инструкция по безопасности и охране труда.
		6.Требования пожарной безопасности, электробезопасности.
		7.Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
		8.Правила пользования средствами индивидуальной защиты
		9.Технология работы с местными вагонами на станции.
		10.Местная инструкция расположение пунктов погрузки-выгрузки в обслуживаемых маневровых районах.
		11.Общие сведения об устройстве вагонов и контейнеров.
		12.Местная инструкция о подаче-уборке на подъездных путях ветвевладельцев.
		13.Особенности работы в негабаритных местах.
		14.ТРА железнодорожной станции и его приложения
	Требования к личностным компетенциям	Умение принимать решение. Стрессоустойчивость. Умение работать в команде. Аналитическое мышление.
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Дежурный станционного поста централизации»		
Код:	4323-9-013	
Код группы:	7549-5	
Профессия:	Дежурный станционного поста централизации	
Другие возможные наименования профессии:	Оператор поста централизации	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК:	3	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Управление централизованными стрелками и сигналами
	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция	1. Управление централизованными стрелками и сигналами	
Функции	Подготовка маршрутов приема и отправления поездов и маневровых передвижении	

Квалификационный уровень 3	ПКЗ	1) Перевод централизованных стрелок и управление сигналами с аппарата управления поста централизации или пульта местного управления стрелочными переводами и сигналами
		2) Ведение установленных форм документации
		3) Закрепление подвижного состава на станционных путях
	Предмет труда	1.Применять методики по переводу централизованных стрелок.
		2.Использовать устройства радиосвязи.
		3.Проверять правильность пломбирования курбелей и аппарата управления при приеме дежурства.
		4.Использовать носимую радиостанцию.
		5.Ставить аккумулятор носимой радиостанции на подзарядку в зарядное устройство.
		6.Использовать устройства двусторонней парковой связи.
		7.Использовать курбель.
		8.Применять информацию, полученную по показаниям приборов аппарата управления.
		9.Вести журнал СЦБ формы ДУ-46.
		10.Применять методики в условиях нарушения нормальной работы
		11.Читать схему обслуживаемого маневрового района.
		12.Применять действующие методики при проверке инвентаря строго учета,
		13Применять звуковые и ручные сигналы, пользование переносной радиостанцией.
		14.Выполнять закрепление подвижного состава тормозными башмаками.
	Средства труда	1.ПТЭ в объеме, необходимом для выполнения работ
		2.Местная инструкция о порядке пользования устройствами сигнализации, централизации и блокировки и связи на отдельном пункте.
		3.Правила перевода централизованных стрелок курбелем.
		4.ТРА станции и его приложения.
5.Правила эксплуатации технических устройств сортировочных горок в пределах выполняемых работ.		
6.Правила и инструкции по охране труда в пределах выполняемых работ.		
7.Правила пожарной безопасности в пределах выполняемых работ.		
8.Правила пользования средствами индивидуальной защиты.		
9.ПТЭ в объеме, необходимом для выполнения работ.		
10.ТРА станции и его приложения.		
11.Правила эксплуатации устройств сигнализации, централизации и блокировки в пределах выполняемых работ.		

		12.Инструкция по обеспечению безопасности движения поездов при производстве работ по техническому обслуживанию и ремонту устройств сигнализации, централизации и блокировки в пределах выполняемых работ.
		13.Правила и инструкции по охране труда в пределах выполняемых работ.
		14.Правила пожарной безопасности в пределах выполняемых работ.
		15.Правила пользования средствами индивидуальной защиты
		16.ТРА железнодорожной станции, технологический процесс железнодорожной станции.
		17.Производства маневровой работы на станциях, вытяжных путях.
		18.Правила пользования радиостанциями и сигнальными принадлежностями.
		19.Устройство и эксплуатация тормозных средств, нормы и порядок закрепления.
		20.Устройство стрелочных переводов и сбрасывающих остряков
	Требования к личностным компетенциям	Исполнительность. Стрессоустойчивость. Умение работать в команде.

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Дежурный по железнодорожной станции»

Код:	4323-2-004	
Код группы:	7549-5	
Профессия:	дежурный по железнодорожной станции	
Другие возможные наименования профессии:	Диспетчер маневровый железнодорожной станции, код: 3157-1-005 Диспетчер станционный, 3157-1-009	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК:	4	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1)Информационное обеспечение организации движения поездов и производства маневровой работы.
		2)Руководство движением поездов, производством маневровой работы на железнодорожных станциях.
		3)Планирование и организация выполнения маневровой работы в железнодорожных путях необщего пользования железнодорожной станции
	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция	1. Информационное обеспечение организации движения поездов и производства маневровой работы	

Функции	Организация приема и отправления грузовых и пассажирских поездов и маневровой работы	
Квалификационный уровень 4	ПКЗ	1) Аккумуляция поступившей информации в автоматизированных системах по организации движения поездов и производстве маневровой работы
		2) Ведение установленных форм документации
	Предмет труда	1.Использовать автоматизированные информационно-аналитические системы для организации движения поездов и производства маневровой работы.
		2.Доводить до работников, участвующих в перевозочном процессе план предстоящей работы
		3.Использовать автоматизированные информационно-аналитические системы производства маневровой работы.
		4.Оформлять документацию по установленным формам
	Средства труда	1.Инструкция по движению поездов и производств маневровой работы на жд транспорте РК, в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.
		2.ПТЭ в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей
		3.Локальные нормативные акты по организации управления движением поездов, производства маневровой работы на отдельных пунктах в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.
		4.План формирования поездов.
		5.Порядок кодирования данных о вагонах, грузе и грузополучателях, система нумерации грузовых вагонов и условная разметка вагона.
		6.Единая сетевая разметка железнодорожных станций.
		7.Порядок ведения графика маневровой работы и оформления рабочих листов.
		8.График движения поездов.
		9.ТРА железнодорожной станции и его приложения.
10.Техпроцесс работы железнодорожной станции.		
11.Порядок приема, составления и передачи информационных сообщений.		
12.Порядок заполнения бланков установленной формы и ведения поездной документации.		
13.Порядок пользования устройствами сигнализации, централизации и блокировки (СЦБ) и связи.		
Трудовая функция	2.Руководство движением поездов, производством маневровой работы на железнодорожных станциях	
Функции	Организация приема и отправления грузовых и пассажирских поездов и маневровой работы	
Квалификационный уровень 4	ПКЗ	1.Планирование движения поездов на железнодорожной станции
		2.Организация движения поездов на железнодорожной станции

		3. Организация движения поездов при нарушении нормальной работы устройств СЦБ и связи.
Предмет труда		1. Обеспечивать правильное понимание плана работы работниками, участвующими в перевозочном процессе
		2. Оформлять документацию по планированию движения поездов.
		3. Анализировать данные поездной обстановки и фактического положения на отдельных пунктах и прилегающих перегонах, поступающие из автоматизированных систем.
		4. Взаимодействовать со смежными службами по вопросам планирования движения поездов и производства маневровой работы на железнодорожной станции.
		5. Принимать решения при организации движения поездов и производства маневровой работы.
		6. Оформлять документацию по организации движения поездов и производства маневровой работы.
		7. Использовать пульт управления стрелками и сигналами.
		8. Использовать устройства и приспособления для перевода и фиксации положения стрелок.
		9. Использовать средства закрепления подвижного состава.
		10. Правильно определять вид неисправности.
		11. Оформлять документацию по организации движения поездов при нарушении нормальной работы устройств СЦБ и связи.
Средства труда		1. ПТЭ в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.
		2. Локальные нормативные акты по организации управления движением поездов, производства маневровой работы на отдельных пунктах в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.
		3. Принцип работы устройств и систем связи и железнодорожной автоматики и телемеханики.
		4. Порядок и правила организации движения поездов при различных системах регулирования движения.
		5. График движения поездов.
		6. ТРА железнодорожной станции и его приложения.
		7. Техпроцесс железнодорожной станции.
		8. Порядок и нормы закрепления грузовых вагонов и составов.
		9. Устройство и правила перевода стрелок в объеме, необходимом для выполнения работ.
		10. Расположение стрелочных переводов, негабаритных мест.
		11. Регламенты взаимодействия с основными производственными вертикалями.

		12. Требования охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности на железнодорожном транспорте в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.
		13. Устройство тормозных башмаков, средств закрепления и правила их применения.
		14. План формирования поездов
Трудовая функция	3. Планирование и организация выполнения маневровой работы в железнодорожных путях необщего пользования железнодорожной станции	
Функции	Организация приема и отправления грузовых и пассажирских поездов и маневровой работы	
Квалификационный уровень 4	ПКЗ	1) Планирование маневровой работы на железнодорожной станции
		2) Организация выполнения маневровой работы на железнодорожной станции
	Предмет труда	1. Принимать решения по планированию производства маневровой работы.
		2. Оформлять документацию при планировании и организации выполнения маневровой работы.
		3. Читать суточный план-график маневровой работы.
		4. Читать график маневровой работы
		5. Анализировать данные поездной обстановки и фактического положения на отдельных пунктах и прилегающих перегонах, поступающие из автоматизированных систем.
		6. Взаимодействовать со смежными службами по вопросам планирования маневровой работы на железнодорожной станции
	Средства труда	1. ПТЭ в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.
		2. Локальные нормативные акты по организации управления движением поездов, производства маневровой работы на отдельных пунктах в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.
		3. График движения поездов.
		4. ТРА железнодорожной станции и его приложения.
		5. Техпроцесс железнодорожной станции.
6. План формирования поездов.		
7. Порядок приема, составления и передачи информационных сообщений.		
8. Показатели эксплуатационной работы железнодорожной станции.		
9. Требования охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности на железнодорожном транспорте в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей		

	Требования к личностным компетенциям	Умение принимать решение. Стрессоустойчивость. Аналитическое мышление.
--	---	--

Утверждено приказом
«должность и организация»
от ____ № _____

Квалификационный стандарт «Швейное производство и моделирование одежды»		
Название КС	Швейное производство и моделирование одежды	
Номер КС	...	
Краткое описание КС	КС разрабатывался на основании ПС "Швейное производство и моделирование одежды" Приказ и.о. Министра индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 30 декабря 2013 года № 456. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 мая 2014 года № 9399	
Карточки профессий		
Перечень карточек профессий	Швея	2 квалификационный уровень по НРК
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Швея»		
Код профессии	...	
Код группы	...	
Профессия	Швея	
Другие возможные наименования профессии	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	2.1-2.2	
Основная цель деятельности	Выполнение на машинах или вручную подготовительных и простейших операций по пошиву изделий из различных материалов. Контроль качества кроя, соответствия фурнитуры цвету и назначению изделия. Ликвидация обрыва нитей, смена шпуль. Регулирование натяжения нитей и частоты строчки.	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1-1) Проверка качества кроя 1-2) Заправка и устранение неполадок применяемого оборудования или приспособлений 2-1) Пошив и обработка деталей

	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1-1) Проверка качества кроя	
Функции	○	1.1 Обнаружение обужения или укорочение деталей кроя
Квалификационный уровень 2.1	ПКЗ	1. Проверка качества кроя 2. Проверить соответствия цвета кроя 3. Обо всех обнаруженных дефектах кроя сообщить мастеру и технологу раскройного цеха, чтобы предупредить дальнейшие подобные нарушения технологии производства
	Предмет труда	Крой
	Средства труда	Приспособления
	Компетенции	Исполнительская деятельность по реализации нормы под руководством, предполагающая ограниченную ответственность и определенную степень самостоятельности в проверке качества кроя
Квалификационный уровень 2.2	ПКЗ	1. Проверка качества кроя 2. Проверить соответствия цвета кроя 3. Обо всех обнаруженных дефектах кроя следует сообщать мастеру и технологу раскройного цеха, чтобы предупредить дальнейшие подобные нарушения технологии производства. 4. Производить внутри процесса дополнительные уточнения и подрезку деталей.
	Предмет труда	Крой
	Средства труда	Приспособления
	Компетенции	Исполнительская деятельность по реализации нормы под руководством, предполагающая ограниченную ответственность и определенную степень самостоятельности в проверке качества кроя
Трудовая функция	1-2) Заправка и устранение неполадок применяемого оборудования или приспособлений	
Функции	○	1.1 Смазка швейного оборудования
	○	1.2 Намотка нити в шпульку
	○	1.3 Заправка нити в швейную машину

		<ul style="list-style-type: none"> 9. Исправить неравномерную подачу ткани 10. Исправить поломку иглы 11. Исправить пропуск стежков 12. Исправить повышенный нагрев челнока 13. Исправить отсутствие подача смазки 14. Исправить косые стежки 15. Наладить современное технологическое оборудование и приспособления (швейное оборудование с программным управлением)
	Предмет труда	Инструменты
	Средства труда	Оборудование и приспособления
	Компетенции	Исполнительская деятельность по реализации нормы под руководством, предполагающая ограниченную ответственность и определенную степень самостоятельности в наладке и испытанию технологического швейного оборудования
Трудовая функция	2-1) Пошив и обработка деталей	
Функции	<ul style="list-style-type: none"> 1. Вдевание 2. Вывертывание 3. Вырезание 4. Заготовка 	
Квалификационный уровень 2.1	ПКЗ	<p>Технологически обрабатывать отдельные детали</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Вдеть: <ul style="list-style-type: none"> 1) бретели в регуляторы, 2) ленты эластичные в пряжки. 2. Вывернуть: <ul style="list-style-type: none"> 3) детали, 4) детали, изделия с выправлением канта, углов, 5) изделия. 3. Вырезать: <ul style="list-style-type: none"> 6) детали отделочные, 7) прокладки бортовые под кромки и петли. 4. Заготовить: <ul style="list-style-type: none"> 8) обтачки из различных материалов,

		9) тара мягкая, 10) фирменная лента (оплавленная).
	Предмет труда	Крой
	Средства труда	Швейное оборудование
	Компетенции	Исполнительская деятельность по реализации нормы под руководством, предполагающая ограниченную ответственность и определенную степень самостоятельности в разработке режимов изготовления деталей
Квалификационный уровень 2.2	ПКЗ	<p>Технологически обрабатывать отдельные детали</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вдеть: <ol style="list-style-type: none"> 1) бретели в регуляторы, 2) ленты эластичные в пряжки. 2. Вывернуть: <ol style="list-style-type: none"> 3) детали, 4) детали, изделия с выправлением канта, углов, 5) изделия. 3. Вырезать: <ol style="list-style-type: none"> 6) детали отделочные, 7) прокладки бортовые под кромки и петли. 4. Заготовить: <ol style="list-style-type: none"> 8) обтачки из различных материалов, 9) тара мягкая, 10) фирменная лента (оплавленная). 5. Выстегивание: <ol style="list-style-type: none"> 11) подкладки с утепляющими прокладками. 6. Выстрачивание: <ol style="list-style-type: none"> 12) рисунки на погонах и перчатках.
	Предмет труда	Крой
	Средства труда	Швейное оборудование

	Компетенции	Исполнительская деятельность по реализации нормы под руководством, предполагающая ограниченную ответственность и определенную степень самостоятельности в разработке режимов изготовления деталей
Технические характеристики КС		
Разработано	Организация «...» Контактные данные разработчика: ...	
Экспертиза предоставлена	Организация «...» Контактные данные эксперта: ...	
Номер версии и год выпуска	Версия ..., 2018 г.	
Дата пересмотра	Организация «...» Контактные данные разработчика: ...	

**Квалификационный стандарт
«Сканирование на 3D сканере»**

Глоссарий

В настоящем КС применяются следующие термины и определения:

Технология - нормативное представление о процессе последовательного преобразования предмета труда (исходного материала) в промежуточный или конечный продукт с помощью определённых средств (орудий труда) и способов их применения.

Профессионально-квалификационная задача (далее - ПКЗ) - профессиональная задача, обеспеченная условиями выполнения, средствами оценки действий и установления квалификационных уровней кандидатов; профессионально-квалификационная задача конкретизируется технологией её выполнения, включающей указание предмета труда (исходного материала), средств труда и способов преобразования предмета труда в промежуточный или конечный продукт.

Аддитивная технология – метод изготовления путем послойного наращивания расходного материала (сырья).

3D модель – это виртуальная объемная геометрическая модель объекта, являющая собой набор поверхностей, размещенных в трехмерном координатном пространстве.

3D моделирование – процесс создания 3D математической модели виртуального пространства. Метод представления объемных фигур при помощи специальных компьютерных программ, графических 3D редакторов.

Технологическое оборудование 3D сканирования – совокупность оборудования и устройств, позволяющее полностью производить процесс 3D сканирования.

3D сканирование – процесс сканирования поверхности физического объекта с сохранением информации о взаимном расположении контрольных точек поверхности объекта в трехмерном пространстве, на основании которых, в последствии, формируется виртуальная копия поверхности (3D модель) сканируемого объекта.

3D проектирование – раздел компьютерной графики, занимающийся визуализацией дизайнерских проектов в трех измерениях.

3D конструирование – стадия конструкторской работы, выполняемая при помощи САД системы в ходе которой создаются 3D модели всех оригинальных деталей и их 2D проекции (чертежи).

ПАСПОРТ КВАЛИФИКАЦИОННОГО СТАНДАРТА

Название КС

Сканирование на 3D сканере

Номер КС		
Краткое описание КС		
КАРТОЧКИ ПРОФЕССИЙ		
Перечень карточек профессий	Помощник оператора 3D сканера	Уровень по ОРК 2.1-2.2
	Оператор 3D сканера	Уровень по ОРК 3.1-3.2
	Инженер-конструктор 3D сканера	Уровень по ОРК 4-5
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ «Помощник оператора 3D сканера»		
Код профессии	8188-3	
Код группы	8188	
Профессия	Помощник оператора 3D сканера	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	2.1-2.2	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Подготовительная работа к 3D сканированию 2. Участие в проведении технического обслуживания оборудования
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Подготовительная работа к 3D сканированию	
КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ		
	2.1	2.2
ПКЗ 1	Подготовка настройки 3D сканера	Подготовка калибровки и настройки 3D сканера
Предмет труда	Сканер (ручной, передвижной)	Сканер стационарный
Средство труда	Вспомогательный инструмент, средства ухода за линзами	Вспомогательный инструмент, средства ухода за линзами, калибровочный инструмент, установочный стол, коммутации

Способ работы	Ручная механическая обработка деталей и узлов	Ручная механическая обработка, механическая калибровка, ручная коммутация
ПКЗ 2	Подготовка изделия для сканирования на 3D сканере	Подготовка изделия для сканирования на 3D сканере
Предмет труда	Объекты различных форм и из различных материалов, в т. ч. малых и средних габаритов, с малосоставными поверхностями, с фиксированной геометрией, без «слепых зон»	Объекты различных форм и из различных материалов, в т. ч. крупных габаритов (до 20-30 м), с многосоставными поверхностями, без жестко фиксированной геометрии, со «слепыми зонами»
Средство труда	Грузоподъемные механизмы, подручный вспомогательный инструмент	Грузоподъемные механизмы, подручный вспомогательный инструмент, дополнительные крепежные приспособления
	Специализированные средства для обработки, покраски и маркировки объектов (деталей)	Специализированные средства для обработки, покраски и маркировки объектов (деталей)
Способ работы	Установка объекта (детали) в соответствии с правилами использования 3D сканера	Установка объекта (детали) в соответствии с правилами использования 3D сканера
	Обезжиривание, промывка, покраска, маркировка объекта (детали)	Обезжиривание, промывка, покраска, маркировка объекта (детали)
Трудовая функция	2. Участие в проведении технического обслуживания оборудования	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	2.1	2.2
ПКЗ 3	Сборка-разборка узлов	Сборка-разборка узлов
Предмет труда	Сканер (ручной, передвижной)	Сканер стационарный и сопутствующее оборудование
Средство труда	Ручной механический инструмент	Ручной механический и электрический инструмент

Способ работы	Ручной, механический	Автоматизированный
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ «Оператор 3D сканера»		
Код	8188-3	
Код группы	8188	
Профессия	Оператор 3D сканера	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	3.1–3.2	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Подготовка управления и обслуживания 3D сканера
		2. Трехмерное сканирование и формирование исходной 3D-модели
		3. 3D-анализ и конструирование 3D-моделей
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Подготовка управления и обслуживания 3D сканера	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2
ПКЗ 1	Подготовка и запуск в работу 3D сканера	Подготовка и запуск в работу 3D сканера
Предмет труда	Объекты различных форм и из различных материалов, в т. ч. малых и средних габаритов, с малосоставными поверхностями, с фиксированной геометрией, без «слепых зон»	Объекты различных форм и из различных материалов, в т. ч. крупных габаритов (до 20-30 м), с многосоставными поверхностями, без жестко фиксированной геометрии, со «слепыми зонами»
Средство труда	Программное обеспечение,	Программное обеспечение, технологическая карта, калибровочный инструмент

	технологическая карта	для осуществления тонкой настройки сканера
Способ работы	Стандартная диагностика оборудования и программного обеспечения, разметка зон сканирования объекта	Углубленная диагностика оборудования и программного обеспечения (проверка отклика датчиков, корректность запуска и ввода параметров), устранение неисправностей оборудования и программных ошибок, разметка зон сканирования объекта, калибровка линз и датчиков 3D сканера
Трудовая функция	2. Трехмерное сканирование и формирование исходной 3D-модели	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2
ПКЗ 2	Оцифровывание физического объекта	Оцифровывание физического объекта
Предмет труда	Объекты различных форм и из различных материалов, в т. ч. малых и средних габаритов, с малосоставными поверхностями, с фиксированной геометрией, без «слепых зон»	Объекты различных форм и из различных материалов, в т. ч. крупных габаритов (до 20-30 м), с многосоставными поверхностями, без жестко фиксированной геометрии, со «слепыми зонами»
	3D-сканы	3D-сканы
Средство труда	Оптические и лазерные бесконтактные сканеры, мобильные и стационарные КИМ с ручным приводом	Оптические и лазерные бесконтактные сканеры, мобильные и стационарные КИМ с ручным приводом, устройства фотограмметрии
Способ работы	Бесконтактное оптическое или лазерное сканирование, контактное сканирование	Бесконтактное оптическое или лазерное сканирование, контактное сканирование, фотограмметрия
ПКЗ 3	Оптимизация и склейка 3D-сканов	Оптимизация и склейка 3D-сканов
Предмет труда	3D-сканы	3D-сканы
	Полигональная 3D-модель в формате *.stl, *.obj, *.ply, *.wrl	Высокополигональная 3D-модель в формате *.stl, *.obj, *.ply, *.wrl

Средство труда	Программное обеспечение, в т. ч. Geomagic Wrap, Geomagic Design X, Artec Studio	Программное обеспечение, в т. ч. Geomagic Wrap, Geomagic Design X, Artec Studio
Способ работы	Полигональное моделирование	Полигональное моделирование, сплайновое моделирование
Трудовая функция	3. 3D-анализ и конструирование 3D-моделей	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2
ПКЗ 4	Анализ и контроль геометрии объекта	Анализ и контроль геометрии объекта
Предмет труда	CAD-модель в формате *.sldprt, *.sldasm, *.ipt	CAD-модель в формате *.sldprt, *.sldasm, *.ipt с высокой детализацией
	Объекты различных форм и из различных материалов, в т. ч. малых и средних габаритов, с малосоставными поверхностями, с фиксированной геометрией, без «слепых зон»	Объекты различных форм и из различных материалов, в т. ч. крупных габаритов (до 20-30 м), с многосоставными поверхностями, без жестко фиксированной геометрии, со «слепыми зонами»
Средство труда	Оптико-электронные системы контроля геометрических параметров с сопутствующим программным обеспечением	Оптико-электронные системы контроля геометрических параметров с сопутствующим программным обеспечением
	Программное обеспечение, в т. ч. Geomagic Control X, GOM Inspect, PolyWorks	Программное обеспечение, в т. ч. Geomagic Control X, GOM Inspect, PolyWorks
Способ работы	3D-метрология, инспекционный анализ	3D-метрология, инспекционный анализ
ПКЗ 5	Обратное проектирование (реверс-инжиниринг)	Обратное проектирование (реверс-инжиниринг)
Предмет труда	CAD-модель в формате *.sldprt,	CAD-модель в формате *.sldprt, *.sldasm, *.ipt с высокой детализацией

	*.sldasm, *.ipt	
Средство труда	Техническое задание на проектирование 3D-модели	Техническое задание на проектирование 3D-модели
	Программное обеспечение, в т. ч. SolidWorks, КОМПАС-3D, Autodesk, Geomagic Design X	Программное обеспечение, в т. ч. SolidWorks, КОМПАС-3D, Autodesk, Geomagic Design X
Способ работы	Каркасно-поверхностное моделирование и/или твердотельное моделирование	Каркасно-поверхностное моделирование и/или твердотельное моделирование
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ «Инженер-конструктор 3D сканера»		
Код профессии	2149-8	
Код группы	2149	
Профессия	Инженер-конструктор 3D сканера	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	4-5	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Нормирование работ по 3D-сканированию
		2. Конструирование 3D моделей
		3. Управление качеством работ по 3D-сканированию
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Нормирование работ по 3D-сканированию	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	4	5
ПКЗ 1	Обеспечение соблюдения правил охраны труда и	Обеспечение соблюдения правил охраны труда и техники безопасности

	техники безопасности	
Предмет труда	Действия специалистов 3D-сканирования	Действия специалистов 3D-сканирования
Средство труда	Правила охраны труда и техники безопасности	Правила охраны труда и техники безопасности
Способ работы	Оперативный контроль и коррекция соблюдения правил	Организация самоконтроля и самокоррекции соблюдения правил
ПКЗ 2	Разработка рабочих программ выполнения работ по 3D-сканированию	Разработка рабочих программ выполнения работ по 3D-сканированию
Предмет труда	Рабочие процессы по 3D-сканированию	Рабочие процессы по 3D-сканированию
Средство труда	Программное обеспечение календарного планирования и контроля, в т. ч. программы MS Office	Программное обеспечение календарного планирования и контроля, в т. ч. программы для управления проектами, CRM-системы
Способ работы	Структурное планирование	Матричное планирование
ПКЗ 3	Разработка технических заданий на трехмерное сканирование и проектирование	Разработка технических заданий на трехмерное сканирование и проектирование
Предмет труда	Заказ на трехмерное сканирование и проектирование	Заказ на трехмерное сканирование и проектирование
Средство труда	Обобщенная форма технического задания с концентрацией параметров	Развернутая форма технического задания с детализацией параметров
Способ работы	Фиксация типовых параметров конечного результата и процессов его достижения	Моделирование параметров конечного результата и процессов его достижения

Трудовая функция	2. Конструирование 3D моделей	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	4	5
ПКЗ 4	Обратное проектирование (реверс-инжиниринг)	Обратное проектирование (реверс-инжиниринг)
Предмет труда	CAD-модель в формате *.sldprt, *.sldasm, *.ipt	CAD-модель в формате *.sldprt, *.sldasm, *.ipt с высокой детализацией
	2D-чертежи	2D-чертежи
Средство труда	Техническое задание на обратное проектирование 3D-модели	Техническое задание на обратное проектирование 3D-модели
	Программное обеспечение, в т. ч. SolidWorks, КОМПАС-3D, Autodesk, Geomagic Design X	Программное обеспечение, в т. ч. SolidWorks, КОМПАС-3D, Autodesk, Geomagic Design X
Способ работы	Каркасно-поверхностное моделирование и/или твердотельное моделирование	Каркасно-поверхностное моделирование и/или твердотельное моделирование
ПКЗ 5	Анализ и тестирование 3D модели	Анализ и тестирование 3D модели
Предмет труда	CAD-модель в формате *.sldprt, *.sldasm, *.ipt	CAD-модель в формате *.sldprt, *.sldasm, *.ipt с высокой детализацией
Средство труда	Программное обеспечение, в т. ч. SprutCAM, ADEM, CIMCO Machine Simulation	Программное обеспечение, в т. ч. SprutCAM, ADEM, CIMCO Machine Simulation
Способ работы	Компьютерная симуляция обработки CAD-модели	Компьютерная симуляция обработки CAD-модели
ПКЗ 6	3D печать опытных образцов трехмерных моделей	3D печать опытных образцов трехмерных моделей
Предмет труда	Полигональная 3D-модель в	Высокополигональная 3D-модель в формате *.stl, *.obj, *.ply, *.wrl

	формате *.stl, *.obj, *.ply, *.wrl	
Средство труда	3D-принтеры с сопутствующим программным обеспечением	3D-принтеры с сопутствующим программным обеспечением
Способ работы	Моделирование методом послойного наплавления (FDM)	Стереолитография (SLA), селективное лазерное спекание (SLS), металлическая печать (SLM)
ПКЗ 7	Развитие технологий 3D-сканирования	Развитие технологий 3D-сканирования
Предмет труда	Технологии 3D-сканирования	Технологии 3D-сканирования
Средство труда	Улучшенные и инновационные решения индустрии 3D-сканирования	Собственные решения по рационализации применяемых технологий 3D-сканирования
Способ работы	Поиск и апробация новых технологических решений 3D-сканирования	Критический анализ применяемых технологий 3D-сканирования
Трудовая функция	3. Управление качеством работ по 3D-сканированию	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	4	5
ПКЗ 8	Оперативный контроль качества работ по 3D-сканированию	Оперативный контроль качества работ по 3D-сканированию
Предмет труда	Действия специалистов 3D-сканирования и результаты работы	Действия специалистов 3D-сканирования и результаты работы
Средство труда	Технологическая схема работ по 3D-сканированию, рабочие программы, технические задания	Технологическая схема работ по 3D-сканированию, рабочие программы, технические задания
Способ работы	Организация постоянной обратной связи и коррекции	Организация самоконтроля качества работ

	качества работ	
ПКЗ 9	Диагностика качества работ по 3D-сканированию	Диагностика качества работ по 3D-сканированию
Предмет труда	Затруднения специалистов 3D-сканирования	Затруднения специалистов 3D-сканирования
Средство труда	Технологическая схема работ по 3D-сканированию, рабочие программы, технические задания	Технологическая схема работ по 3D-сканированию, рабочие программы, технические задания
Способ работы	Ситуационный анализ затруднений и разработка решений	Причинно-следственный анализ затруднений и разработка решений
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КС		
Разработано		
Экспертиза предоставлена		
Номер версии и год выпуска		
Дата ориентировочного пересмотра		

**Квалификационный стандарт
«Управление бурением»**

Глоссарий

В настоящем квалификационном стандарте применяются следующие термины и определения:

Аварийные выбросы нефти и газа – вынос на земную поверхность из нефтяных и газовых скважин значительных масс подземных флюидов (пластовых вод, нефти, газа, конденсата), находящихся под высоким давлением. Аварийные выбросы могут носить катастрофический характер и сопровождаться человеческими жертвами.

Авария — внезапное общее или частичное повреждение оборудования, скважины (горной выработки), сооружений, различных устройств, сопровождающееся нарушением производственного процесса. Основными видами аварий при сооружении нефтяных и газовых скважин являются прихваты, поломки в скважине долот и турбобуров, поломка и отвинчивание бурильных труб и падение бурильного инструмента и других предметов в скважину. Очень часто прихват инструмента в силу некачественных и несвоевременных работ по его ликвидации переходит в аварию.

Бурение скважин — процесс строительства скважин, состоящий из следующих основных операций: углубления скважины посредством разрушения горных пород буровым инструментом, удаления разрушенной породы из скважины, крепления ствола скважины в процессе ее углубления, производства геологических и геофизических исследований горных пород, пройденных стволом скважины, крепления ствола скважины стальными трубами в конце ее строительства, подготовки скважины к выполнению основного назначения.

Бурильная колонна — ступенчатый вал, соединяющий буровое долото (породоразрушающий инструмент) с наземным оборудованием (буровой установкой) при бурении скважины.

Бурильная свеча — часть бурильной колонны, неразъемная во время спуско-подъемных операций.

Бурильные трубы — основная составная часть бурильной колонны, предназначенная для спуска в буровую скважину и подъема породоразрушающего инструмента, передачи вращения, создания осевой нагрузки на инструмент, транспортирования промывочной жидкости к забою скважины.

Буровая бригада – группа рабочих, осуществляющих бурение скважины. Обычно состоит из двух вахт, сменяющих друг друга. При трехсменной работе вахта состоит из трех смен, в каждую из которых входят бурильщик и три помощника.

Буровая установка — полный комплект оборудования для бурения скважин

Буровой раствор — смесь глины, воды и химических соединений, закачиваемых вниз по бурильной колонне для смазки системы и поддержания необходимого давления. Назначение раствора — охлаждение бурового долота, удаление сколков породы и вынос их на поверхность, предупреждение обрушивания стенки скважины, поддержание необходимого давления в забое скважины во избежание выброса углеводородов.

Противовыбросовое оборудование — устройства, предназначенные для герметизации устья скважины. Входят в состав бурового оборудования. Используются для предотвращения открытых выбросов и фонтанов нефти и газа, возникающих при бурении, испытании, опробовании и освоении скважин в результате аномальных пластовых давлений.

Противовыбросовое оборудование включает превенторы, герметизирующие устье скважины; манифольды, предназначенные для обвязки превенторов с целью воздействия на скважину; системы дистанционного управления превенторами и задвижками манифольда. При бурении нефтяных и газовых скважин применяют плащечные, универсальные и вращающиеся превенторы. Состав, основные параметры и типовые схемы монтажа противовыбросового оборудования регламентируются ГОСТом. Наиболее распространенной является трехпревенторная схема с 2 линиями манифольда.

Скважина — специально оборудованное отверстие (канал), пробуриваемое в земле для добычи нефти из пласта и проведения необходимых для этого работ. В широком смысле термин обозначает также весь комплекс используемого для этого оборудования.

Цементирование — процесс закачивания цемента в затрубное пространство между обсадной колонной и стенкой скважины для фиксации трубы и предотвращения поступления воды

Элеватор – инструмент, посредством которого производят захват и удержание на весу труб (бурильных, обсадных, насосно-компрессорных) при проведении спуско-подъемных операций

ПАСПОРТ КВАЛИФИКАЦИОННОГО СТАНДАРТА

Название КС	Управление бурением	
Номер КС		
Краткое описание КС	Устанавливает ширину и глубину компетенций работников при строительстве нефтегазовых скважин, оптимальное управление строительством скважин, надзор за строительством бурения скважин, обеспечение безопасности бурения, а также осуществление контроля за техническими, экологическими и экономическими параметрами строительства скважин.	
Карточки профессий		
Перечень карточек профессий	Начальник отдела бурения	5 квалификационный уровень по НРК
	Инженер по буровым растворам	5 квалификационный уровень по НРК

	Инженер по сложным работам в бурении скважин	5 квалификационный уровень по НРК
		5 квалификационный уровень по НРК
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Начальник отдела бурения»		
Код профессии		
Код группы	В - Горнодобывающая промышленность и разработка карьеров 09 Технические услуги в области горнодобывающей промышленности 09.1 Технические услуги в области добычи нефти и природного газа Техническая поддержка при добыче нефти и природного газа	09.10
Профессия	Начальник отдела бурения	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	6	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация управления процессом строительства скважин в соответствии с документацией и планами работ 2. Обеспечение безопасной эксплуатации производственного оборудования 3. Обеспечение и контроль безопасного и безаварийного ведения производственных процессов 4. Управление скважиной 5. Разработка программы по обсадным трубам (размеры, глубина спуска). 6. Расчет обсадной колонны

		<ul style="list-style-type: none"> 7. Выполнение требований и правил 8. Выбор бурового раствора 9. Разработка направления наклонной скважины (включая горизонтальное/ многопрофильное бурение) 10. Выбор оборудования 11. Разработка программы оценки параметр. продуктивного пласта. 12. Разработка программы по контролю мехпримесей 13. Разработка программы цементирования 14. Управление буровыми работами и оптимизация качества бурения 15. Проведение ловильных работ 16. Организация подготовительных работ к бурению скважины
	<p>Дополнительные трудовые функции</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Инжиниринг и анализ технологического процесса в режиме реального времени 2. Направленное бурение 3. Каротаж и измерения во время бурения 4. Оптимизация работы буровых коронок 5. Оптимизация буровых растворов 6. Управление содержанием твердой фазы и процессами очистки бурового шлама 7. Производство буровых растворов
<p>Трудовая функция 1</p>	<p>1. Организация управления процессом строительства скважин в соответствии с документацией и планами работ</p>	
<p>КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ</p>		

	5	6
ПКЗ 1	Организация строительства скважины	Организация строительства скважины и анализ технологического процесса в режиме реального времени
Предмет труда	Буровая установка, Скважина, Обсадные трубы	Буровая установка морская, Скважина направленная
Средства труда	Машины, механизмы, приспособления, специальные виды техники, СИЗ	Специальное технологическое оборудование
Способ работы	Определение веса бурового раствора, необходимого для осуществления управления скважиной, или объема раствора для долива скваж. во время подъема инструмента	Разработка и/или проведение технологического процесса для контроля перетока флюида из пласта повышенного давления в пласт пониженного давления
ПКЗ 2	Разработка программы по обсадным трубам (размеры, глубина спуска).	
Предмет труда	Программное обеспечение	Анализ, расчет и выбор типоразмера обсадных труб
Средства труда	Понимание взаимосвязи между ожидаемыми дебитами и типоразмерами НКТ/ обсадных труб	Определение глубины погруж. кондуктора для сохранения пресноводных пластов. Подготовка графиков порового давления и давления ГРП в зависимости от глубины. При необходимости, определение глубины спуска защитной трубы
Способ работы	Применение ПО	Расчет с применением ПО
ПКЗ 3	3.Расчет обсадной колонны	
Предмет труда	Программное обеспечение	Анализ, расчет и выбор типоразмера обсадных труб

Средства труда	расчет (разрыв, смятие, напряжение, при давлении и темпер., которым будет подвергат. колонна).	Расчет эксплуатационной обсадной трубы/ хвостовика с целью сохранения целостности скважины Расчет обсадных труб/соединений для агрессивной среды (высок. Давления . и температуры., H2S, соль и т.п.).
Способ работы	Программное обеспечение	Анализ, расчет и выбор типоразмера обсадных труд
ПКЗ 4	4.Выполнение требований и правил	
Предмет труда	Нормативы	Программное обеспечение
Средства труда	Понимание необходим. охраны пресной воды, за счет правильного расчета глубины спуска кондуктора/ цементирования, выполнение требования работать в пределах отведенного участка, при наклонно-направленном бурении	Выполнение требований ООС, разработка мероприятий (напр. разработка процедуры ликвидации скважин, изоляция горизонтов, которые могут стать источником перетоков), подготовка всех необходимых заявок и подтверждений того, что правила соблюдаются. Расчет выбросов загрязняющих веществ в при работе буровой (выброс в выхлопных газов, % нефти в твердой фазе и т.д.)
Способ работы	Нормативные документы	Технические требования и нормативы
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 2: «Инженер по буровым растворами»		
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация управления процессом строительства скважин в соответствии с документацией и планами работ 2. Выбор бурового раствора

		3. Управление буровыми работами и оптимизация качества бурения
Трудовая функция	1. Организация управления процессом строительства скважин в соответствии с документацией и планами работ	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	5	5
ПКЗ	Организация строительства скважины	Организация строительства скважины и анализ технологического процесса в режиме реального времени
Предмет труда	Буровая установка, Скважина, Обсадные трубы, буровые растворы, утилизация буровых растворов	Буровая установка морская, Скважина направленная
Средства труда	Машины, механизмы, приспособления, специальные виды оборудования для смешивания компонентов буровых растворов	Специальное технологическое оборудование по обеспечению
Способ работы	Определение веса бурового раствора, необходимого для осуществления управления скважиной, или объема раствора для долива скваж. во время подъема инструмента	Разработка и/или проведение технологического процесса для контроля обеспечения технологического процесса удаления бурового шлама
Способ работы	Программное обеспечение	Анализ, расчет и выбор компонентов бурового раствора
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 3: «Инженер по сложным работам в бурении скважин»		
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Организация управления процессом строительства скважин в сложных геологических условиях

		<ul style="list-style-type: none"> 2. Обеспечение безопасной эксплуатации производственного оборудования 3. Обеспечение и контроль безопасного и безаварийного ведения производственных процессов 4. Разработка направления наклонной скважины (включая горизонтальное/многопрофильное бурение) 5. Управление буровыми работами и оптимизация качества бурения
Трудовая функция 1	Организация управления процессом строительства скважин в сложных геологических условиях	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	5	6
ПКЗ 1	Организация строительства скважины	Организация строительства скважины и анализ процесса бурения в режиме реального времени
Предмет труда	Буровая установка, Скважина, Обсадные трубы	Буровая установка морская, Скважина направленная
Средства труда	Машины, механизмы, приспособления, специальные виды техники	Специальное технологическое оборудование по обеспечению направленного бурения
Способ работы	Определение параметров безопасного бурения и построение траектории скважины с целью эффективного бурения в сложных горногеологических условиях	Разработка и/или проведение операций бурения с целью обеспечения безаварийного бурения и выполнения технического задания на траекторию скважины (проекта строительства скважины)
Предмет труда	Программное обеспечение, специальные отклонители бурового оборудования внутри скважины	Анализ, расчет и выбор типоразмера бурового оборудования для бурения направленных и горизонтальных скважин

Средства труда	Оборудование по контролю траектории скважины, различное оборудование по геофизическим исследованиям в скважине	Оборудование по контролю процессов бурения, включая каротажное оборудование
Способ работы	Применение ПО	Расчет с применением ПО
Технические характеристики КС		
Разработано	Исполнитель: Алтаев Т.И. Контактные данные:	
Номер версии, год выпуска	Версия 1 30072018	
Дата пересмотра	1.1. 2019	

Утверждено приказом
«должность и организация»
от ____ № _____

**Квалификационный стандарт
«Организация питания»**

Глоссарий

В настоящем квалификационном стандарте применяются следующие термины и определения:

национальная система квалификаций (далее - **НСК**) - целостный комплекс правовых и институциональных регуляторов спроса и предложения квалификаций, обеспечивающих взаимосвязь отраслей экономики, рынка труда и системы профессионального образования и обучения;

отраслевая рамка квалификаций (далее - **ОРК**) - составная часть (подсистема) национальной системы квалификаций, представляющая собой рамочную структуру дифференцированных уровней квалификации, признаваемых в отрасли;

трудовая функция (функция) - типичная работа (круг работ) в рамках этапа технологического процесса, состоящая из одной или нескольких профессиональных задач. При описании трудовых функций в карточках профессий квалификационных стандартов при необходимости могут быть указаны обязательные и дополнительные трудовые функции, исходя из понимания, что обязательные трудовые функции, в отличие от дополнительных, необходимо обязательно подтверждать при присвоении квалификации, а дополнительные трудовые функции могут быть описаны, как потенциальные трудовые функции, которые могут потребоваться для данной профессии в будущем;

технология - нормативное представление о процессе последовательного преобразования предмета труда (исходного материала) в промежуточный или конечный продукт с помощью определённых средств (орудий труда) и способов их применения;

профессия - социально признаваемая и/или юридически фиксированная область возможного выполнения соответствующих трудовых функций, требующая владения комплексом знаний и умений, приобретаемых в результате специальной подготовки, подтверждаемых соответствующими документами об образовании и/или опыта работы;

профессионально-квалификационная задача (далее - **ПКЗ**) - профессиональная задача, конкретизируемая технологией её выполнения; включает указание предмета труда (исходного материала), средств труда и способов преобразования предмета труда в промежуточный или конечный продукт.;

квалификационный стандарт (далее - **КС**) – нормативный документ, содержащий требования профессий к выполнению профессионально-квалификационных задач различной сложности с применением соответствующих технологий;

знания - структурированные сведения предметной области, позволяющие человеку решать конкретные профессиональные задачи;

умения - компоненты действия (действий) человека, основанные на знании и правильном его использовании для решения конкретных профессиональных задач;

компетенции - рыночно востребованные личностные и профессиональные способности (знания, умения) кандидатов (субъектов)

выполнять определённые профессиональные задачи;

профессиональные способности – обобщённая характеристика проявленных знаний, умений, навыков, компетенций кандидатов;

квалификация – процедура и результат установления степени соответствия уровня знаний, умений, компетенций кандидатов установленным требованиям к выполнению профессиональных и профессионально-квалификационных задач;

квалификационный уровень (уровень квалификации) - обобщённые требования к знаниям, умениям и широким компетенциям работников, дифференцируемые по параметрам сложности, нестандартности трудовых действий, ответственности и самостоятельности; уровень Национальной и отраслевой рамок квалификаций, характеризующий степень сложности профессиональных задач в цифровом формате от 1 до 8;

ПАСПОРТ КВАЛИФИКАЦИОННОГО СТАНДАРТА

Название КС	Организация питания
Номер КС	050800
Краткое описание КС	КС «Организация питания» предназначен к повышению квалификации поваров по определенным уровням. Нормативный документ, содержащий требования к выполнению профессионально-квалификационных задач различной сложности с применением соответствующих технологий специалистами.

Карточки профессий

Перечень карточек профессий	Повар первых блюд	2 квалификационный уровень по НРК
	Повар холодных блюд	3 квалификационный уровень по НРК
	Повар- универсал	4 квалификационный уровень по НРК
	Повар-новатор	5 квалификационный уровень по НРК
	Су-шеф	6 квалификационный уровень по НРК
	Шеф-повар (бригадир поваров)	7 квалификационный уровень по НРК
	Управляющий производством	8 квалификационный уровень по НРК

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Повар первых блюд»

Код профессии	001
Код группы	001 -1
Профессия	Повар первых блюд
Другие возможные наименования профессии	Потаже
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	2.1-2.2

Основная цель деятельности	Приготовление первых блюд и соусов	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Организация рабочего места 2. Приготовление компонентов для приготовления первых блюд (борщ).
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Организация рабочего места	
Функции	1.1 Обеспечение нормативного (правового) регулирования профессии	
	1.2 Соблюдение санитарных норм и гигиены рабочего места	
	1.3 Обеспечение эргономики рабочего места	
	1.4 Подготовка и содержание ручного инструмента	
	1.5 Подготовка и обслуживание кухонного оборудования	
Квалификационный уровень 2.1	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)	
	2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания	
Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование	
Квалификационный уровень 2.2	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении

		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
	Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование
Трудовая функция	2. Приготовление компонентов для приготовления первых блюд (борщ).	
Функции	2.1 Приготовление компонентов для приготовления первых блюд (борщ)	
	2.2 Порционирование блюд.	
	2.3 Оформление готовых блюд.	
	2.4 Упаковка готовых блюд.	
	2.5 Контроль качества приготовления блюд.	
	2.6 Контроль безопасности готовых блюд.	
Квалификационный уровень 2.1	ПКЗ	1) Приготовление первых, блюд и кулинарных изделий повседневного спроса: выпуск первых блюд, варка бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных), супов (заправочных, пюреобразных, холодных, сладких, молочных); приготовление различных видов пассеровок, соусов (томатного, лукового, парового, молочных и др. подготовка рыбы для тепловой обработки; нарезка на порции рыб частиковых пород; изготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Раздача приготовленных блюд;
		2) Рациональное использование продуктов и ингредиентов с минимальной долей производственных отходов
		4) Вести приготовление одновременно нескольких компонентов с выдерживанием временного и технологического регламента

	Предмет труда	1) Продукты и ингредиенты: мясо, рыба, крупы, макаронные изделия, овощи, фрукты, молочные продукты, простые приправы и др. 2) Национальные продукты (местного производства)
	Средства труда	1) Тепловое оборудование: газовые/ электрические плиты; пищеварочные котлы; электросковороды; жарочные шкафы; конвекционные печи.
		2) Оборудование для пекарен: шкафы пекарские; шкафы расстоечные; хлеборезки электрические; тестомесы; тестоделители; тестораскатки; мукопросеиватели; планетарные миксеры.
		3) Оборудование для переработки мяса: мясорубки электрические; фаршемешалки.
		4) Оборудование для переработки овощей: овощерезки; картофелечистки; вертикальные измельчители.
		5) Холодильное оборудование: холодильные шкафы; морозильные шкафы.
		6) Другое кухонное оборудование: блендеры; ручные блендеры; измерительные весы; микроволновые печи.
		7) Оборудование для оформления: шприцы-дозаторы кондитерские.
		8) Оборудование для упаковки: запайщики пакетов.
	Способы работы	1) Механическая обработка: вываривание, вымачивание, желирование, замачивание, раскатывание, измельчение, калибровка, отбивание, отцеживание, панировка, потрошение, просеивание, процеживание, смешивание
2) Термическая обработка: замораживание, охлаждение, бланширование, варение, готовка на пару, жарение, пассировка		
Квалификационный уровень 2.2	ПКЗ	1) Знать и уметь все указанные трудовые функции КУ 2.1. Приготовление качественных и безопасных компонентов, в т. ч. полуфабрикатов для приготовления блюд, в т. ч. столовых и кафе.
		2) Приготовление блюд, десертов и напитков по фирменным и авторским рецептам, которые входят в топ заказов столовых, кафе
		3) Рациональное использование продуктов и ингредиентов с минимальной долей производственных отходов
		4) Профессионально заменять продукты и ингредиенты в ситуации их отсутствия или невозможности использования, не нарушая питательные и гастрономические характеристики блюд, десертов и напитков
		5) Вести приготовление одновременно нескольких блюд, десертов и напитков с выдерживанием временного и технологического регламента
	Предмет труда	1) Продукты и ингредиенты: см. для КУ 2.1, а также сложные специи, травы,

		сложные морепродукты, экзотические, редкие фрукты, овощи, грибы, сложные сыры и др.
		2) Национальные продукты (местного производства)
	Средства труда	1) Тепловое оборудование: см. для КУ 2.1, а также индукционные плиты; пароконвектоматы; фритюрницы; грили; коптильни; пароварки
		2) Оборудование для пекарен: см. для КУ 2.1, а также подовые печи; ротационные печи; формовочные машины; планетарные миксеры
		3) Оборудование для переработки мяса: для КУ 2.1, а также наполнители колбас; куттеры; мясорыхлители; пресс-формы; слайсеры; пилы для резки мяса и костей
		4) Оборудование для переработки овощей: см. для КУ 2.1
		5) Холодильное оборудование: см. для КУ 2.1, а также шкафы шоковой заморозки
		6) Другое кухонное оборудование: см. для КУ 2.1, а также миксеры «Thermomix»; коптильные пистолеты; бликсеры; машины для формирования пасты
		7) Оборудование для оформления: см. для КУ 2.1
		8) Оборудование для упаковки: см. для КУ 2.1, а также термоупаковщики; вакуумные упаковщики
Способы работы	1) Механическая обработка: вываривание, вымачивание, желирование, замачивание, раскатывание, измельчение, калибровка, отбивание, отцеживание, панировка, потрошение, просеивание, процеживание, смешивание	
	2) Термическая обработка: замораживание, охлаждение, бланширование, варение, готовка на пару, жарение, пассировка	
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 2: «Повар холодных блюд»		
Код профессии	001	
Код группы	001-2	
Профессия	Повар холодных блюд	
Другие возможные наименования профессии	Гардманже	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	3.1-3.2	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Организация рабочего места
		2. Участие в организации работы кухни
		3. Приготовление и оформление холодных блюд

	Дополнительные трудовые функции	4. Сервисное обслуживание
Трудовая функция	1. Организация рабочего места	
Функции	1.1 Обеспечение нормативного (правового) регулирования профессии	
	1.2 Соблюдение санитарных норм и гигиены рабочего места	
	1.3 Обеспечение эргономики рабочего места	
	1.4 Подготовка и содержание ручного инструмента	
	1.5 Подготовка и обслуживание кухонного оборудования	
Квалификационный уровень 3.1	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование	
Квалификационный уровень 3.2	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ

	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов 2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011) 2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
	Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование
Квалификационный уровень 3.3	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов 2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
		1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011) 2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011) 2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование	
Трудовая функция	2. Участие в организации работы кухни	

<p>Функции</p>	<p>2.1 Приготовление холодных блюд и кулинарных изделий массового спроса: выпуск холодных блюд, закусок (салатов овощных, с мясом, винегретов, рыбы под маринадом студня, сельди натуральной и с гарниром); приготовление различных видов пассеровок, соусов (томатного, лукового, парового, молочных и др.);</p> <p>2.2 Раздача приготовленных блюд; Приготовление блюд кулинарных изделий и витаминных салатов. Контроль качества сырья, контроль ассортимента, обновление блюд, ориентируясь на соответствие текущему спросу, грамотная организация своего рабочего места и поддержание на нем порядка.</p> <p>2.3 Знание рецептов производства, технологию производства, знание правил совместимости и взаимозаменяемости продуктов, знание требований к качеству, правилам хранения блюд, знание порционирования, оформления и сервировки блюд и кулинарных изделий, знание приправ и способов их применения для улучшения вкусовых качеств продукции. Приготовление качественных и безопасных блюд, в т. ч. для столовых, кафе, кейтеринговых компаний, кулинарных магазинов и т.п.</p> <p>2.4 Хранение продукции и управление запасами</p>	
<p>Квалификационный уровень 3.1</p>	<p>ПКЗ</p>	<p>1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении</p> <p>2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства</p> <p>3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ</p> <p>1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов</p> <p>2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы</p>
	<p>Предмет труда</p>	<p>1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов</p> <p>2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы</p>

	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
		Самоорганизация и саморегулирование
	Способы работы	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
		1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания		
	Самоорганизация и саморегулирование	
Квалификационный уровень 3.2	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ
		1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и

		подступы
		1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
	Средства труда	2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
		Самоорганизация и саморегулирование
		1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов)
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Способы работы	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
		Самоорганизация и саморегулирование
		1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении
	2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства	
Трудовая функция	3. Приготовление и оформление блюд, десертов и напитков	
Функции	3.1 Приготовление холодных блюд.	
	3.2 Порционирование холодных блюд.	
	3.3 Оформление готовых холодных блюд.	
	3.4 Упаковка готовых холодных блюд	
	3.5 Контроль качества приготовления холодных блюд	
	3.6 Контроль безопасности готовых холодных блюд.	
Квалификационный уровень 3.1	ПКЗ	1) Приготовление холодных блюд и кулинарных изделий массового спроса: выпуск холодных блюд, закусок (салатов овощных, с мясом, винегретов, рыбы под маринадом; студня, сельди натуральной и с гарниром); приготовление различных видов пассеровок, соусов (томатного, лукового, парового, молочных и др.); Приготовление качественных и безопасных блюд, в т. ч. для столовых, кафе, кейтеринговых компаний, кулинарных магазинов и т.п.

		2) Раздача приготовленных блюд; Приготовление блюд кулинарных изделий и витаминных салатов. Контроль качества сырья, контроль ассортимента, обновление блюд, ориентируясь на соответствие текущему спросу, грамотная организация своего рабочего места и поддержание на нем порядка.
		3) Знание рецептур производства, технологию производства, знание правил совместимости и взаимозаменяемости продуктов, знание требований к качеству, правилам хранения блюд, знание порционирования, оформления и сервировки блюд и кулинарных изделий, знание приправ и способов их применения для улучшения вкусовых качеств продукции.
		4) Вести приготовление одновременно нескольких блюд, десертов и напитков с выдерживанием временного и технологического регламента
	Предмет труда	1) Продукты и ингредиенты: мясо, рыба, крупы, макаронные изделия, овощи, фрукты, молочные продукты, простые приправы и др.
		2) Национальные продукты (местного производства)
	Средства труда	1) Тепловое оборудование: газовые/ электрические плиты; пищеварочные котлы; электросковороды; жарочные шкафы; конвекционные печи.
		2) Оборудование для пекарен: шкафы пекарские; шкафы расстоечные; хлеборезки электрические; тестомесы; тестоделители; тестораскатки; мукопросеиватели; планетарные миксеры.
		3) Оборудование для переработки мяса: мясорубки электрические; фаршемешалки.
		4) Оборудование для переработки овощей: овощерезки; картофелечистки; вертикальные измельчители.
		5) Холодильное оборудование: холодильные шкафы; морозильные шкафы.
		6) Другое кухонное оборудование: блендеры; ручные блендеры; измерительные весы; микроволновые печи.
		7) Оборудование для оформления: шприцы-дозаторы кондитерские.
		8) Оборудование для упаковки: запайщики пакетов.
	Способы работы	1) Механическая обработка: вываривание, вымачивание, желирование, замачивание, замешивание, раскатывание, измельчение, калибровка, карбование, колерование, лирирование, осветление, отбивание, отцеживание, панировка, потрошение, просеивание, процеживание, смешивание, снятие, шпигование
		2) Термическая обработка: замораживание, охлаждение, бланширование, варение, готовка на пару, гратинирование, жарение, пражение, пассировка, запекание,

		выпекание, обжигание, распускание, печение, прокаливание, тушение, припускание, томление, горячее копчение, поширование
		3) Обработка при естественной температуре: вяление, холодное копчение, обсушивание, размораживание, сушение
		4) Химическая обработка: засахаривание, маринование, соление, квашение
Квалификационный уровень 3.2	ПКЗ	1) Знать и уметь все указанные трудовые функции КУ 3.1 Приготовление качественных и безопасных блюд в т. ч. национальных кухонь легкой и средней сложности по профессиональным рецептам для фуршетов, тематических кафе, ресторанов, кейтеринговых компаний, в т. ч. категории Michelin
		2) Приготовление блюд, десертов и напитков по фирменным и авторским рецептам, которые входят в топ заказов ресторана, кафе
		3) Рациональное использование продуктов и ингредиентов с минимальной долей производственных отходов
		4) Профессионально заменять продукты и ингредиенты в ситуации их отсутствия или невозможности использования, не нарушая питательные и гастрономические характеристики блюд, десертов и напитков
		5) Вести приготовление одновременно нескольких блюд, десертов и напитков с выдерживанием временного и технологического регламента
	Предмет труда	1) Продукты и ингредиенты: см. для КУ 3.1, а также сложные специи, травы, сложные морепродукты, экзотические, редкие фрукты, овощи, грибы, сложные сыры и др.
		2) Национальные продукты (местного производства)
	Средства труда	1) Тепловое оборудование: см. для КУ 3.1, а также индукционные плиты; пароконвектоматы; фритюрницы; грили; коптильни; пароварки
		2) Оборудование для пекарен: см. для КУ 3.1, а также подовые печи; ротационные печи; формовочные машины; планетарные миксеры
		3) Оборудование для переработки мяса: для КУ 3.1, а также наполнители колбас; куттеры; мясорыхлители; пресс-формы; слайсеры; пилы для резки мяса и костей
		4) Оборудование для переработки овощей: см. для КУ 3.1.
		5) Холодильное оборудование: см. для КУ 3.1, а также шкафы шоковой заморозки
		6) Другое кухонное оборудование: см. для КУ 3.1, а также миксеры «Thermomix»; коптильные пистолеты; бликсеры; машины для формирования пасты
		7) Оборудование для оформления: см. для КУ 3.1.
8) Оборудование для упаковки: см. для КУ 3.1, а также термоупаковщики;		

		вакуумные упаковщики
	Способы работы	1) Технологии приготовления: см. для КУ 3.1, а также технология «конфи» (приготовление в собственном жиру); технология «папильот» (приготовление в фольге); технология деглазирования; технология «барбекю»; технология «аль-денте» и др. технологии профессиональной кухни легкой и средней сложности 2) Технологии оформления: кулинарный визаж
Трудовая функция	4. Сервисное обслуживание	
Функции	4.1 Презентация меню и концепций блюд, десертов и напитков	
	4.2 Сервировка стола и оформление	
	4.3 Подача на стол готовых блюд, десертов и напитков	
	4.4 Презентация готовых блюд, десертов и напитков	
	4.5 Улучшение готовых блюд, десертов и напитков	
Квалификационный уровень 3.1	ПКЗ	1) Формирование впечатления, признания и усиления лояльности посетителей к конкретному предприятию питания 2) Помощь в выборе блюд, десертов и напитков посетителями
	Предмет труда	1) Впечатления, потребности, мотивы и лояльность посетителей 2) Посуда, предметы сервировки; готовые блюда, десерты и напитки
	Средства труда	1) Меню и концепции блюд, десертов и напитков 2) Схемы сервировки стола и подачи готовых блюд, десертов и напитков
	Способы работы	Поясняющие презентации готовых блюд, десертов и напитков
	Квалификационный уровень 3.2	ПКЗ
Предмет труда		1) Впечатления, потребности, мотивы и лояльность посетителей 2) Посуда, предметы сервировки; готовые блюда, десерты и напитки
Средства труда		1) Меню и концепции блюд, десертов и напитков 2) Схемы сервировки стола и подачи готовых блюд, десертов и напитков
Способы работы		Интерактивные презентации готовых блюд, десертов и напитков с элементами шоу
Квалификационный уровень 3.3		ПКЗ

		2) Помощь в выборе блюд, десертов и напитков посетителями
Предмет труда		1) Впечатления, потребности, мотивы и лояльность посетителей
		2) Посуда, предметы сервировки; готовые блюда, десерты и напитки
Средства труда		1) Меню и концепции блюд, десертов и напитков
		2) Схемы сервировки стола и подачи готовых блюд, десертов и напитков
Способы работы		Презентации готовых блюд, десертов и напитков с элементами шоу
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 3: «Повар- универсал»		
Код профессии	001	
Код группы	001-3	
Профессия	Повар	
Другие возможные наименования профессии	Повар - универсал	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	4.1-4.3	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Организация рабочего места 2. Участие в организации работы кухни 3. Приготовление и оформление блюд, десертов и напитков
	Дополнительные трудовые функции	4. Сервисное обслуживание
Трудовая функция	1. Организация рабочего места	
Функции	1.1 Обеспечение нормативного (правового) регулирования профессии	
	1.2 Соблюдение санитарных норм и гигиены рабочего места	
	1.3 Обеспечение эргономики рабочего места	
	1.4 Подготовка и содержание ручного инструмента	
	1.5 Подготовка и обслуживание кухонного оборудования	
Квалификационный уровень 4.1	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное

		высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
	Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование
Квалификационный уровень 4.2	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания

	Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование
Квалификационный уровень 4.3	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены и гигиены использования продуктов и ингредиентов при приготовлении
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного инструмента, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе ручного инструмента и кухонного оборудования, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
	Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование
Трудовая функция	2. Участие в организации работы кухни	
Функции	2.1 Разработка меню и калькуляция расходов	
	2.2 Разработка и развитие рецептов	
	2.3 Закуп и обеспечение доставки продукции	
	2.4 Хранение продукции и управление запасами	
Квалификационный уровень 4.1	ПКЗ	1) Формирование оптимального меню в соответствии с заказом, рецептурными требованиями, возможностями закупа, возможностями приготовления и бюджетом заказа
		2) Калькуляция производственных расходов в разрезе каждой отдельной позиции меню, поиск новых оптимальных экономических решений
		3) Прогнозирование спроса на отдельные позиции меню с погрешностью не более

		10% от объема будущих продаж
		4) Осуществление закупа и приемка товаров с возможным браком, несоответствием продукции критериям качества, срока годности, количества не более 5% от закупа, возврат и/или замена некачественных товаров
		5) Обеспечение надлежащего хранения продуктов и ингредиентов, отслеживание остатков и своевременное формирование заявки на закуп, оперативный дозаказ продуктов и ингредиентов
	Предмет труда	1) Меню, рецепты и расходы на их приготовление
		2) Питательные и гастрономические характеристики продуктов и ингредиентов, пищевая безопасность, расфасовка и комплектация, срок годности и условия хранения
		3) Запасы продуктов и ингредиентов, потребность и частота использования
	Средства труда	1) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
		2) Листы заготовки, листы закупа и стоп-листы
		3) Регламенты хранения, в т. ч. и совместного хранения всех категорий продуктов и ингредиентов
	Способы работы	1) Статистический анализ посещений и заказов посетителями
		2) Логистика запасов, в т. ч. ABC и XYZ анализ продуктов и ингредиентов
		3) Обзор рецептов, технологических решений, цен на продукты и ингредиенты
		4) Тайм-менеджмент и самоорганизация
Квалификационный уровень 4.2	ПКЗ	1) Формирование оптимального меню в соответствии с заказом, рецептурными требованиями, возможностями закупа, возможностями приготовления и бюджетом заказа
		2) Калькуляция производственных расходов в разрезе каждой отдельной позиции меню, поиск новых оптимальных экономических решений
		3) Прогнозирование спроса на отдельные позиции меню с погрешностью не более 10% от объема продаж
		4) Осуществление закупа и приемка товаров с возможным браком, несоответствием продукции критериям качества, срока годности, количества не более 5% от закупа, возврат и/или замена некачественных товаров

		5) Обеспечение надлежащего хранения продуктов и ингредиентов, отслеживание остатков и своевременное формирование заявки на закуп, оперативный дозаказ продуктов и ингредиентов
	Предмет труда	1) Меню, рецепты и расходы на их приготовление
		2) Питательные и гастрономические характеристики продуктов и ингредиентов, пищевая безопасность, расфасовка и комплектация, срок годности и условия хранения
		3) Запасы продуктов и ингредиентов, потребность и частота использования
	Средства труда	1) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
		2) Листы заготовки, листы закупа и стоп-листы
		3) Регламенты хранения, в т. ч. и совместного хранения всех категорий продуктов и ингредиентов
		4) Программное обеспечение для составления меню и калькуляции расходов
		5) Программное обеспечение «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания
	Способы работы	1) Статистический анализ посещений и заказов посетителями
		2) Логистика запасов, в т. ч. ABC и XYZ анализ продуктов и ингредиентов
		3) Обзор рецептов, технологических решений, цен на продукты и ингредиенты
		4) Тайм-менеджмент и самоорганизация
Квалификационный уровень 4.3	ПКЗ	1) Формирование оптимального меню в соответствии с заказом, рецептурными требованиями, возможностями закупа, возможностями приготовления и бюджетом заказа
		2) Калькуляция производственных расходов в разрезе каждой отдельной позиции меню, поиск новых оптимальных экономических решений
		3) Прогнозирование спроса на отдельные позиции меню с погрешностью не более 10% от объема продаж
		4) Закуп и приёмка товаров с возможным браком, несоответствием продукции критериям качества, срока годности, количества не более 5% от закупа, возврат и/или замена некачественных товаров
		5) Обеспечение надлежащего хранения продуктов и ингредиентов, отслеживание остатков и своевременное формирование заявки на закуп, оперативный дозаказ

		продуктов и ингредиентов
	Предмет труда	1) Меню, рецепты и расходы на их приготовление
		2) Питательные и гастрономические характеристики продуктов и ингредиентов, пищевая безопасность, расфасовка и комплектация, срок годности и условия хранения
		3) Запасы продуктов и ингредиентов, потребность и частота использования
	Средства труда	1) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
		2) Листы заготовки, листы закупа и стоп-листы
		3) Регламенты хранения, в т. ч. и совместного хранения всех категорий продуктов и ингредиентов
		4) Программное обеспечение для составления меню и калькуляции расходов
		5) Программное обеспечение «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания
	Способы работы	1) Статистический анализ посещений и заказов посетителями
		2) Логистика запасов, в т. ч. ABC и XYZ анализ продуктов и ингредиентов
		3) Обзор рецептов, технологических решений, цен на продукты и ингредиенты
		4) Тайм-менеджмент и самоорганизация
Трудовая функция	3. Приготовление и оформление блюд, десертов и напитков	
Функции	3.1 Приготовление блюд, десертов и напитков	
	3.2 Порционирование блюд, десертов и напитков	
	3.3 Оформление готовых блюд, десертов и напитков	
	3.4 Упаковка готовых блюд, десертов и напитков	
	3.5 Контроль качества приготовления блюд, десертов и напитков	
	3.6 Контроль безопасности готовых блюд, десертов и напитков	
Квалификационный уровень 4.1	ПКЗ	1) Приготовление качественных и безопасных блюд, десертов, напитков, в т. ч. национальных кухонь легкой и средней сложности по традиционным рецептам, а также комплексные рационы (завтраки, обеды, ужины), в т. ч. для столовых, кафе, кейтеринговых компаний, кулинарных магазинов и т.п.
		2) Рациональное использование продуктов и ингредиентов с минимальной долей производственных отходов
		3) Профессионально заменять продукты и ингредиенты в ситуации их отсутствия

		или невозможности использования, не нарушая питательные и гастрономические характеристики блюд, десертов и напитков
		4) Вести приготовление одновременно нескольких блюд, десертов и напитков с выдерживанием временного и технологического регламента
	Предмет труда	1) Продукты и ингредиенты: мясо, рыба, крупы, макаронные изделия, овощи, фрукты, молочные продукты, простые приправы и др.
		2) Национальные продукты (местного производства)
	Средства труда	1) Тепловое оборудование: газовые/ электрические плиты; пищеварочные котлы; электросковороды; жарочные шкафы; конвекционные печи.
		2) Оборудование для пекарен: шкафы пекарские; шкафы расстоечные; хлеборезки электрические; тестомесы; тестоделители; тестораскатки; мукопросеиватели; планетарные миксеры.
		3) Оборудование для переработки мяса: мясорубки электрические; фаршемешалки.
		4) Оборудование для переработки овощей: овощерезки; картофелечистки; вертикальные измельчители.
		5) Холодильное оборудование: холодильные шкафы; морозильные шкафы.
		6) Другое кухонное оборудование: блендеры; ручные блендеры; измерительные весы; микроволновые печи.
		7) Оборудование для оформления: шприцы-дозаторы кондитерские.
		8) Оборудование для упаковки: запайщики пакетов.
	Способы работы	1) Механическая обработка: вываривание, вымачивание, желирование, замачивание, замешивание, раскатывание, измельчение, калибровка, карбование, колерование, лиирование, осветление, отбивание, отцеживание, панировка, потрошение, просеивание, процеживание, смешивание, снятие, шпигование
		2) Термическая обработка: замораживание, охлаждение, бланширование, варение, готовка на пару, гратинирование, жарение, пряжение, пассировка, запекание, выпекание, обжигание, распускание, печение, прокаливание, тушение, припускание, томление, горячее копчение, поширование
		3) Обработка при естественной температуре: вяление, холодное копчение, обсушивание, размораживание, сушение

		4) Химическая обработка: засахаривание, маринование, соление, квашение
Квалификационный уровень 4.2	ПКЗ	1) Приготовление качественных и безопасных блюд, десертов, напитков, в т. ч. национальных кухонь легкой и средней сложности по профессиональным рецептам для фуршетов, тематических кафе, ресторанов, кейтеринговых компаний
		2) Приготовление блюд, десертов и напитков по фирменным и авторским рецептам, которые входят в топ заказов ресторана, кафе
		3) Рациональное использование продуктов и ингредиентов с минимальной долей производственных отходов
		4) Профессионально заменять продукты и ингредиенты в ситуации их отсутствия или невозможности использования, не нарушая питательные и гастрономические характеристики блюд, десертов и напитков
		5) Вести приготовление одновременно нескольких блюд, десертов и напитков с выдерживанием временного и технологического регламента
	Предмет труда	1) Продукты и ингредиенты: см. для КУ 3.1, а также сложные специи, травы, сложные морепродукты, экзотические, редкие фрукты, овощи, грибы, сложные сыры и др.
		2) Национальные продукты (местного производства)
	Средства труда	1) Тепловое оборудование: см. для КУ 3.1, а также индукционные плиты; пароконвектоматы; фритюрницы; грили; коптильни; пароварки
		2) Оборудование для пекарен: см. для КУ 3.1, а также подовые печи; ротационные печи; формовочные машины; планетарные миксеры
		3) Оборудование для переработки мяса: для КУ 3.1, а также наполнители колбас; куттеры; мясорыхлители; пресс-формы; слайсеры; пилы для резки мяса и костей
		4) Оборудование для переработки овощей: см. для КУ 3.1.
		5) Холодильное оборудование: см. для КУ 3.1, а также шкафы шоковой заморозки
		6) Другое кухонное оборудование: см. для КУ 3.1, а также миксеры «Thermomix»; коптильные пистолеты; бликсеры; машины для формирования пасты
7) Оборудование для оформления: см. для КУ 3.1.		
8) Оборудование для упаковки: см. для КУ 3.1, а также термоупаковщики; вакуумные упаковщики		

	Способы работы	<p>1) Технологии приготовления: см. для КУ 3.1, а также технология «конфи» (приготовление в собственном жиру); технология «папильот» (приготовление в фольге); технология деглазирования; технология «барбекю»; технология «аль-денте» и др. технологии профессиональной кухни легкой и средней сложности</p> <p>2) Технологии оформления: кулинарный визаж</p>
Квалификационный уровень 4.3	ПКЗ	1) Приготовление качественных и безопасных блюд, десертов, напитков, в т. ч. национальных кухонь легкой, средней и высокой сложности по профессиональным рецептам для ресторанов, в т. ч. категории Michelin
		2) Приготовление сложных блюд, десертов и напитков по фирменным и авторским рецептам, которые входят в топ заказов ресторана
		3) Приготовление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд с применением и др. с максимальным сохранением полезных свойств
		4) Рациональное использование продуктов и ингредиентов с минимальной долей производственных отходов
		5) Профессионально заменять продукты и ингредиенты в ситуации их отсутствия или невозможности использования, не нарушая питательные и гастрономические характеристики блюд, десертов и напитков
		6) Вести приготовление одновременно нескольких блюд, десертов и напитков с выдерживанием временного и технологического регламента
	Предмет труда	1) Продукты и ингредиенты: см. для КУ 3.1, 3.2, а также органические продукты, диетические продукты, продукты, нуждающиеся в сложной обработке и др.
		2) Национальные продукты (местного производства)
	Средства труда	1) Тепловое оборудование: см. для КУ 3.1, 3.2, а также аппараты «Sous-vide»; гриль-печи на углях
		2) Оборудование для пекарен: см. для КУ 3.1, 3.2.
		3) Оборудование для переработки мяса: см. для КУ 3.1, 3.2, а также вакуумные маринаторы
		4) Оборудование для переработки овощей: см. для КУ 3.1, 3.2.
5) Холодильное оборудование: см. для КУ 3.1, 3.2, а также гомогенизаторы «Pasojet»		
6) Другое кухонное оборудование: см. для КУ 3.1, 3.2, а также ультразвуковые		

		гомогенезаторы
		7) Оборудование для оформления: пищевые (кондитерские) 3D-принтеры
		8) Оборудование для упаковки: см. для КУ 3.1, 3.2.
	Способы работы	1) Технологии приготовления: см. для КУ 3.1, 3.2, а также технология «расоjet» (пакоджеттинг); технология «sous-vide» (су-вид) (вакуумирование); технология «фудпейринг»; фьюжн-кулинария; технология «anti-griddle» (антисковороды); технологии фламбирования (поджигание кулинарного изделия) и др. сложные технологии профессиональной кухни
		2) Технологии оформления: кулинарный визаж
Трудовая функция	4. Сервисное обслуживание	
Функции	4.1 Презентация меню и концепций блюд, десертов и напитков	
	4.2 Сервировка стола и оформление	
	4.3 Подача на стол готовых блюд, десертов и напитков	
	4.4 Презентация готовых блюд, десертов и напитков	
	4.5 Улучшение готовых блюд, десертов и напитков	
Квалификационный уровень 4.1	ПКЗ	1) Формирование впечатления, признания и усиления лояльности посетителей к конкретному предприятию питания
		2) Помощь в выборе блюд, десертов и напитков посетителями
	Предмет труда	1) Впечатления, потребности, мотивы и лояльность посетителей
		2) Посуда, предметы сервировки; готовые блюда, десерты и напитки
	Средства труда	1) Меню и концепции блюд, десертов и напитков
	2) Схемы сервировки стола и подачи готовых блюд, десертов и напитков	
	Способы работы	Поясняющие презентации готовых блюд, десертов и напитков
Квалификационный уровень 4.2	ПКЗ	1) Формирование резонансного впечатления, признания и усиления лояльности посетителей к конкретному предприятию питания, готовых давать рекомендации о посещении
		2) Помощь в выборе блюд, десертов и напитков посетителями
	Предмет труда	1) Впечатления, потребности, мотивы и лояльность посетителей
		2) Посуда, предметы сервировки; готовые блюда, десерты и напитки

	Средства труда	1) Меню и концепции блюд, десертов и напитков 2) Схемы сервировки стола и подачи готовых блюд, десертов и напитков
	Способы работы	Интерактивные презентации готовых блюд, десертов и напитков с элементами шоу
Квалификационный уровень 4.3	ПКЗ	1) Формирование резонансного впечатления, признания и усиления лояльности посетителей к конкретному предприятию питания, готовых давать рекомендации о посещении
		2) Помощь в выборе блюд, десертов и напитков посетителями
	Предмет труда	1) Впечатления, потребности, мотивы и лояльность посетителей
		2) Посуда, предметы сервировки; готовые блюда, десерты и напитки
	Средства труда	1) Меню и концепции блюд, десертов и напитков
		2) Схемы сервировки стола и подачи готовых блюд, десертов и напитков
Способы работы	Презентации готовых блюд, десертов и напитков с элементами шоу	
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 4: «Повар-новатор»		
Код профессии	001	
Код группы	001-4	
Профессия	Повар-новатор	
Другие возможные наименования профессии	Повар инновационных блюд	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	5.1-5.2	
Трудовые функции	Основные трудовые функции	1. Участие в организации работы кухни
		2. Приготовление и оформление блюд, десертов и напитков применяя новые технологии. (су-вид, молекулярная кухня, фудпейринг, арома-кухня, фьюжн кулинария и т.д)
	Дополнительные трудовые функции	3. Развитие кулинарных технологий

Трудовая функция	1. Участие в организации работы кухни	
Функции	1.1 Разработка меню и калькуляция расходов	
	1.2 Разработка и развитие рецептов	
	1.3 Закуп и обеспечение доставки продукции	
	1.4 Хранение продукции и управление запасами	
Квалификационный уровень 5.1	ПКЗ	1) Формирование оптимального меню в соответствии с заказом, рецептурными требованиями, возможностями закупа, возможностями приготовления и бюджетом заказа
		2) Калькуляция производственных расходов в разрезе каждой отдельной позиции меню, поиск новых оптимальных экономических решений
		3) Прогнозирование спроса на отдельные позиции меню с погрешностью не более 10% от объема будущих продаж
		4) Осуществление закупа и приемка товаров с возможным браком, несоответствием продукции критериям качества, срока годности, количества не более 5% от закупа, возврат и/или замена некачественных товаров
		5) Обеспечение надлежащего хранения продуктов и ингредиентов, отслеживание остатков и своевременное формирование заявки на закуп, оперативный дозаказ продуктов и ингредиентов
	Предмет труда	1) Меню, рецепты и расходы на их приготовление
		2) Питательные и гастрономические характеристики продуктов и ингредиентов, пищевая безопасность, расфасовка и комплектация, срок годности и условия хранения
		3) Запасы продуктов и ингредиентов, потребность и частота использования
	Средства труда	1) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
		2) Листы заготовки, листы закупа и стоп-листы
		3) Регламенты хранения, в т. ч. и совместного хранения всех категорий продуктов и ингредиентов
	Способы работы	1) Статистический анализ посещений и заказов посетителями
		2) Логистика запасов, в т. ч. ABC и XYZ анализ продуктов и ингредиентов
		3) Обзор рецептов, технологических решений, цен на продукты и ингредиенты

		4) Тайм-менеджмент и самоорганизация	
Квалификационный уровень 5.2	ПКЗ	1) Формирование оптимального меню в соответствии с заказом, рецептурными требованиями, возможностями закупа, возможностями приготовления и бюджетом заказа	
		2) Калькуляция производственных расходов в разрезе каждой отдельной позиции меню, поиск новых оптимальных экономических решений	
		3) Прогнозирование спроса на отдельные позиции меню с погрешностью не более 10% от объема продаж	
		4) Осуществление закупа и приемка товаров с возможным браком, несоответствием продукции критериям качества, срока годности, количества не более 5% от закупа, возврат и/или замена некачественных товаров	
		5) Обеспечение надлежащего хранения продуктов и ингредиентов, отслеживание остатков и своевременное формирование заявки на закуп, оперативный дозаказ продуктов и ингредиентов	
	Предмет труда	1) Меню, рецепты и расходы на их приготовление	
		2) Питательные и гастрономические характеристики продуктов и ингредиентов, пищевая безопасность, расфасовка и комплектация, срок годности и условия хранения	
		3) Запасы продуктов и ингредиентов, потребность и частота использования	
	Средства труда	1) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков	
		2) Листы заготовки, листы закупа и стоп-листы	
		3) Регламенты хранения, в т. ч. и совместного хранения всех категорий продуктов и ингредиентов	
		4) Программное обеспечение для составления меню и калькуляции расходов	
		5) Программное обеспечение «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания	
	Способы работы	1) Статистический анализ посещений и заказов посетителями	
		2) Логистика запасов, в т. ч. ABC и XYZ анализ продуктов и ингредиентов	
		3) Обзор рецептов, технологических решений, цен на продукты и ингредиенты	
	Трудовая функция	2. Приготовление и оформление блюд, десертов и напитков применяя новые технологии. (Су-вид,	

	молекулярная кухня, фудпейринг, арома-кухня, фьюжн кулинария и т.д.)	
Функции	2.1 Приготовление блюд, десертов и напитков	
	2.2 Порционирование блюд, десертов и напитков	
	2.3 Оформление готовых блюд, десертов и напитков	
	2.4 Упаковка готовых блюд, десертов и напитков	
	2.5 Контроль качества приготовления блюд, десертов и напитков	
	2.6 Контроль безопасности готовых блюд, десертов и напитков	
Квалификационный уровень 5.1	ПКЗ	1) Приготовление блюд пользуясь инновационными методами. (су-вид, молекулярная кухня, фудпейринг, арома-кухня, фьюжн кулинария и т.д.)
		2) Рациональное использование продуктов и ингредиентов с минимальной долей производственных отходов
		3) Профессионально заменять продукты и ингредиенты в ситуации их отсутствия или невозможности использования, не нарушая питательные и гастрономические характеристики блюд, десертов и напитков
		4) Вести приготовление одновременно нескольких блюд, десертов и напитков с выдерживанием временного и технологического регламента
	Предмет труда	1) Продукты и ингредиенты: мясо, рыба, крупы, макаронные изделия, овощи, фрукты, молочные продукты, простые приправы и др.
		2) Национальные продукты (местного производства)
	Средства труда	1) Тепловое оборудование: газовые/ электрические плиты; пищеварочные котлы; электросковороды; жарочные шкафы; конвекционные печи.
		2) Оборудование для пекарен: шкафы пекарские; шкафы расстоечные; хлеборезки электрические; тестомесы; тестоделители; тестораскатки; мукопросеиватели; планетарные миксеры.
		3) Оборудование для переработки мяса: мясорубки электрические; фаршемешалки.
		4) Оборудование для переработки овощей: овощерезки; картофелечистки; вертикальные измельчители.
		5) Холодильное оборудование: холодильные шкафы; морозильные шкафы.
		6) Другое кухонное оборудование: блендеры; ручные блендеры; измерительные

		весы; микроволновые печи.
		7) Оборудование для оформления: шприцы-дозаторы кондитерские.
		8) Оборудование для упаковки: запайщики пакетов.
	Способы работы	1) Механическая обработка: вываривание, вымачивание, желирование, замачивание, замешивание, раскатывание, измельчение, калибровка, карбование, колерование, лиирование, осветление, отбивание, отцеживание, панировка, потрошение, просеивание, процеживание, смешивание, снятие, шпигование
		2) Термическая обработка: замораживание, охлаждение, бланширование, варение, готовка на пару, гратинирование, жарение, пражение, пассировка, запекание, выпекание, обжигание, распускание, печение, прокаливание, тушение, припускание, томление, горячее копчение, поширование
3) Обработка при естественной температуре: вяление, холодное копчение, обсушивание, размораживание, сушение		
4) Химическая обработка: засахаривание, маринование, соление, квашение		
Квалификационный уровень 5.2	ПКЗ	1) Приготовление качественных и безопасных блюд, десертов, напитков, в т. ч. национальных кухонь легкой и средней сложности по профессиональным рецептам для фуршетов, тематических кафе, ресторанов, кейтеринговых компаний
		2) Приготовление блюд, десертов и напитков по фирменным и авторским рецептам, которые входят в топ заказов ресторана, кафе
		3) Рациональное использование продуктов и ингредиентов с минимальной долей производственных отходов
		4) Профессионально заменять продукты и ингредиенты в ситуации их отсутствия или невозможности использования, не нарушая питательные и гастрономические характеристики блюд, десертов и напитков
		5) Вести приготовление одновременно нескольких блюд, десертов и напитков с выдерживанием временного и технологического регламента
	Предмет труда	1) Продукты и ингредиенты: см. для КУ 5.1, а также сложные специи, травы, сложные морепродукты, экзотические, редкие фрукты, овощи, грибы, сложные сыры и др.
	2) Национальные продукты (местного производства)	

	Средства труда	1) Тепловое оборудование: см. для КУ 5.1, а также индукционные плиты; пароконвектоматы; фритюрницы; грили; коптильни; пароварки
		2) Оборудование для пекарен: см. для КУ 5.1, а также подовые печи; ротационные печи; формовочные машины; планетарные миксеры
		3) Оборудование для переработки мяса: для КУ 5.1, а также наполнители колбас; куттеры; мясорыхлители; пресс-формы; слайсеры; пилы для резки мяса и костей
		4) Оборудование для переработки овощей: см. для КУ 5.1.
		5) Холодильное оборудование: см. для КУ 5.1, а также шкафы шоковой заморозки
		6) Другое кухонное оборудование: см. для КУ 5.1, а также миксеры «Thermomix»; коптильные пистолеты; бликсеры; машины для формирования пасты
		7) Оборудование для оформления: см. для КУ 5.1.
		8) Оборудование для упаковки: см. для КУ 5.1, а также термоупаковщики; вакуумные упаковщики
	Способы работы	1) Технологии приготовления: см. для КУ 5.1, а также технология «конфи» (приготовление в собственном жиру); технология «папильот» (приготовление в фольге); технология деглазирования; технология «барбекю»; технология «аль-денте» и др. технологии профессиональной кухни легкой и средней сложности
2) Технологии оформления: кулинарный визаж		
Трудовая функция	3. Развитие кулинарных технологий	
Функции	3.1 Разработка и развитие меню	
	3.2 Разработка и развитие рецептов и кулинарных технологий	
Квалификационный уровень 5.1	ПКЗ	1) Разработка или развитие продающего меню с не менее, чем 20 основными позициями, из них не менее 5 продающих (фирменных) позиций.
		2) Разработка концепций и рецептов фирменных блюд с сочетанием простых традиционных ингредиентов, обеспечивающих поддержание лояльности постоянных посетителей.
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность посетителей (целевые сегменты)
		2) Ингредиенты, их питательные и гастрономические свойства, возможности использования, сочетания, их стоимость и возможность приобретения
Средства труда	1) Концепция «продающего меню»; концепция «баланса меню»; концепция	

		«фирменных блюд»
		2) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
	Способы работы	1) Исследование потребительских предпочтений, проведение опросов
		2) Исследование свойств продуктов и ингредиентов и их сочетаний, проведение экспериментов
Квалификационный уровень 5.2	ПКЗ	1) Разработка или развитие продающего меню с не менее, чем 50 основными позициями, из них не менее 10 продающих (фирменных) позиций.
		2) Разработка концепций и рецептов фирменных блюд со сложным нестандартным сочетанием ингредиентов, обеспечивающих развитие имиджа компании, шеф-повара и привлечение новых посетителей.
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность посетителей (целевые сегменты)
		2) Ингредиенты, их питательные и гастрономические свойства, возможности использования, сочетания, их стоимость и возможность приобретения
	Средства труда	1) Концепция «продающего меню»; концепция «баланса меню»; концепция «фирменных блюд»
		2) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
	Способы работы	1) Исследование потребительских предпочтений, проведение опросов
		2) Исследование свойств продуктов и ингредиентов и их сочетаний, проведение экспериментов
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 5 : «Су-Шеф»		
Код профессии	001	
Код группы	001-5	
Профессия	Су-шеф	
Другие возможные наименования профессии	Заместитель поваров	
Квалификационный	6.1-6.2	

уровень (подуровень) по ОРК		
Трудовые функции	Основные трудовые функции	1. Осуществляет в отсутствие шеф-повара руководство организация работы кухни предприятия питания
		2. Организация работы команды (бригады) поваров и развитие их трудовых навыков
		3. Развитие кулинарных технологий
	Дополнительные трудовые функции	4. Производственный маркетинг предприятий питания
Трудовая функция	1. Организация работы кухни предприятия питания	
Функции	1.1 Регламентация производственных процессов работы кухни	
	1.2 Оценка и планирование потребности в ресурсах для обеспечения бесперебойной работы кухни	
	1.3 Участие в организации обеспечения ресурсами работы кухни	
	1.4 Контроль качества приготовления блюд, десертов и напитков	
	1.5 Контроль безопасности готовых блюд, десертов и напитков	
	1.6 Составление отчетов о работе кухни и рекомендаций по совершенствованию производственных процессов предприятий питания	
Квалификац ионный уровень 6.1	ПКЗ	1) Обеспечение стоп-листа не более, чем 10% от меню в день (не более 2 позиций из 10)
		2) Обеспечение потерь продуктов и готовых блюд не более 5% в день
		3) Обеспечение выполнения заказов в соответствии с временными и технологическими регламентами
		4) Обеспечение соблюдения стандартов НАССР
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
		3) Питательные и гастрономические характеристики продуктов и ингредиентов, пищевая безопасность, расфасовка и комплектация, срок годности и условия хранения
		4) Запасы продуктов и ингредиентов, потребность и частота использования

		5) Действия и взаимодействия поваров в рамках выполнения профессиональных задач
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
		3) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
		4) Листы заготовки, листы закупа и стоп-листы
		5) Регламенты хранения, в т. ч. и совместного хранения всех категорий продуктов и ингредиентов
		6) Программное обеспечение для составления меню и калькуляции расходов
		7) Программное обеспечение «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания
	Способы работы	1) Статистический анализ посещений и заказов посетителями
		2) Логистика запасов, в т. ч. ABC и XYZ анализ продуктов и ингредиентов
		3) Оперативный контроль работы кухни и ее ресурсного обеспечения
Квалификационный уровень 6.2	ПКЗ	1) Обеспечение стоп-листа не более, чем 10% от меню в день (не более 5 позиций из 50)
		2) Обеспечение потерь продуктов и готовых блюд не более 3% в день
		3) Обеспечение выполнения заказов в соответствии с временными и технологическими регламентами
		4) Обеспечение соблюдения стандартов НАССР
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
		3) Питательные и гастрономические характеристики продуктов и ингредиентов, пищевая безопасность, расфасовка и комплектация, срок годности и условия хранения
		4) Запасы продуктов и ингредиентов, потребность и частота использования
		5) Действия и взаимодействия поваров в рамках выполнения профессиональных задач
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
		3) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
		4) Листы заготовки, листы закупа и стоп-листы

		5) Регламенты хранения, в т. ч. и совместного хранения всех категорий продуктов и ингредиентов
		6) Программное обеспечение для составления меню и калькуляции расходов
		7) Программное обеспечение «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания
	Способы работы	1) Статистический анализ посещений и заказов посетителями
		2) Логистика запасов, в т. ч. ABC и XYZ анализ продуктов и ингредиентов
		3) Оперативный контроль работы кухни и ее ресурсного обеспечения
Трудовая функция	2. Организация работы команды (бригады) поваров и развитие их трудовых навыков	
Функции	2.1 Участие в отборе и найме поваров	
	2.2 Формирование команд (бригад) поваров	
	2.3 Постановка, распределение и закрепление ПКЗ	
	2.4 Оперативное планирование и координация работы поваров	
	2.5 Управление конфликтами и затруднениями в работе поваров	
	2.6 Обучение поваров кулинарным технологиям	
Квалификационный уровень 6.1	ПКЗ	1) Организация работы команд (бригад) поваров с общей численностью до 5 человек
		2) Формирование команд поваров, готовых и способных корректно выполнять регламенты предприятия и реализовывать свои трудовые функции
		3) Постановка, распределение и закрепление ПКЗ таким образом, чтобы обеспечивать нормативы производительности кухни
	Предмет труда	1) Мотивация и самоопределение поваров, в т. ч. к командной работе
		2) Действия и взаимодействия поваров в рамках выполнения профессиональных задач
	Средства труда	1) Концепция и модель функциональной команды поваров
2) Матрица для распределения и контроля выполнения ПКЗ		
Способы работы	1) Функциональное командообразование, тренинги, мастер-классы	
	2) Матричное управление работой поваров	
Квалификационный уровень 6.2	ПКЗ	1) Организация работы команд (бригад) поваров с общей численностью более 5 человек
		2) Формирование производственных команд, готовых и способных изменять и развивать свои действия в соответствии с изменениями производственных задач
		3) Постановка, распределение и закрепление ПКЗ таким образом, чтобы обеспечивать нормативы производительности кухни

	Предмет труда	1) Мотивация и самоопределение поваров, в т. ч. к командной работе 2) Действия и взаимодействия поваров в рамках выполнения профессиональных задач
	Средства труда	1) Концепция и модель саморазвивающейся команды поваров 2) Матрица для распределения и контроля выполнения ПКЗ
	Способы работы	1) Рефлексивное командообразование, коуч-сессии, конкурсы 2) Матричное управление работой поваров
Трудовая функция	3. Развитие кулинарных технологий	
Функции	3.1 Разработка и развитие меню	
	3.2 Разработка и развитие рецептов и кулинарных технологий	
Квалификационный уровень 6.1	ПКЗ	1) Разработка или развитие продающего меню с не менее, чем 20 основными позициями, из них не менее 5 продающих (фирменных) позиций.
		2) Разработка концепций и рецептов фирменных блюд с сочетанием простых традиционных ингредиентов, обеспечивающих поддержание лояльности постоянных посетителей.
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность посетителей (целевые сегменты)
		2) Ингредиенты, их питательные и гастрономические свойства, возможности использования, сочетания, их стоимость и возможность приобретения
	Средства труда	1) Концепция «продающего меню»; концепция «баланса меню»; концепция «фирменных блюд»
		2) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
Способы работы	1) Исследование потребительских предпочтений, проведение опросов	
	2) Исследование свойств продуктов и ингредиентов и их сочетаний, проведение экспериментов	
Квалификационный уровень 6.2	ПКЗ	1) Разработка или развитие продающего меню с не менее, чем 50 основными позициями, из них не менее 10 продающих (фирменных) позиций.
		2) Разработка концепций и рецептов фирменных блюд со сложным нестандартным сочетанием ингредиентов, обеспечивающих развитие имиджа компании, шеф-повара и привлечение новых посетителей.
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность посетителей (целевые сегменты)
		2) Ингредиенты, их питательные и гастрономические свойства, возможности использования, сочетания, их стоимость и возможность приобретения
Средства	1) Концепция «продающего меню»; концепция «баланса меню»; концепция «фирменных блюд»	

	труда	2) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
	Способы работы	1) Исследование потребительских предпочтений, проведение опросов
		2) Исследование свойств продуктов и ингредиентов и их сочетаний, проведение экспериментов
Трудовая функция	4. Производственный маркетинг предприятий питания	
Функции	4.1 Разработка производственной «кулинарной» концепции предприятия питания	
	4.2 Разработка презентаций производственной концепции предприятия питания	
	4.3 Участие в PR-мероприятиях и мероприятиях по продвижению производственной концепции предприятия, в т. ч. организация конкурсов и участия в конкурсах поваров предприятия питания	
Квалификационный уровень 6.1	ПКЗ	1) Потребительское позиционирование «кулинарной» концепции предприятия питания
		2) Поддержание лояльности постоянных посетителей предприятия питания
		3) Поддержание узнаваемости «кулинарного» бренда предприятия питания
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность посетителей (целевые сегменты)
		2) Известность и узнаваемость «кулинарного» бренда
	Средства труда	1) Программы для разработки презентаций, интерактивных презентаций, видеопрезентаций и др.
2) Средства информации; форматы и регламенты проведения кулинарных конкурсов		
Способы работы	1) Концептуализации идей, решений, потребностей; методика разработки маркетингового продукта	
	2) Бренд-менеджмент предприятий питания	
	3) Организация участия в конкурсах поваров предприятия питания	
Квалификационный уровень 6.2	ПКЗ	1) Конкурентное позиционирование «кулинарной» концепции предприятия питания
		2) Привлечение новых посетителей предприятия питания и формирование их устойчивой лояльности
		3) Расширение узнаваемости «кулинарного» бренда предприятия питания
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность потенциальных посетителей (новые целевые сегменты)
		2) Известность и узнаваемость «кулинарного» бренда
	Средства труда	1) Программы для разработки презентаций, интерактивных презентаций, видеопрезентаций и др.
2) Средства информации; форматы и регламенты проведения кулинарных конкурсов		
Способы работы	1) Концептуализации идей, решений, потребностей; методика разработки маркетингового продукта	
	2) Бренд-менеджмент предприятий питания	
	3) Проведение конкурсов поваров предприятия питания	

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 6: «Шеф-повар»		
Код профессии	001	
Код группы	001-6	
Профессия	Шеф-повар	
Другие возможные наименования профессии	Бригадир поваров	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	7.1-7.2	
Трудовые функции	Основные трудовые функции	1. Организация работы кухни предприятия питания 2. Организация работы команды (бригады) поваров и развитие их трудовых навыков 3. Развитие кулинарных технологий
	Дополнительные трудовые функции	4. Производственный маркетинг предприятий питания
Трудовая функция	1. Организация работы кухни предприятия питания	
Функции	1.1 Регламентация производственных процессов работы кухни	
	1.2 Оценка и планирование потребности в ресурсах для обеспечения бесперебойной работы кухни	
	1.3 Участие в организации обеспечения ресурсами работы кухни	
	1.4 Контроль качества приготовления блюд, десертов и напитков	
	1.5 Контроль безопасности готовых блюд, десертов и напитков	
	1.6 Составление отчетов о работе кухни и рекомендаций по совершенствованию производственных процессов предприятий питания	
Квалификац	ПКЗ	1) Обеспечение стоп-листа не более, чем 15% от меню в день (не более 3 позиций из 20)

ионный уровень 7.1		2) Обеспечение потерь продуктов и готовых блюд не более 5% в день
		3) Обеспечение выполнения заказов в соответствии с временными и технологическими регламентами
		4) Обеспечение соблюдения стандартов HACCP
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
		3) Питательные и гастрономические характеристики продуктов и ингредиентов, пищевая безопасность, расфасовка и комплектация, срок годности и условия хранения
		4) Запасы продуктов и ингредиентов, потребность и частота использования
		5) Действия и взаимодействия поваров в рамках выполнения профессиональных задач
	Средства труда	1) HACCP-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
		3) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
		4) Листы заготовки, листы закупа и стоп-листы
		5) Регламенты хранения, в т. ч. и совместного хранения всех категорий продуктов и ингредиентов
		6) Программное обеспечение для составления меню и калькуляции расходов
		7) Программное обеспечение «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания
	Способы работы	1) Статистический анализ посещений и заказов посетителями
		2) Логистика запасов, в т. ч. ABC и XYZ анализ продуктов и ингредиентов
3) Оперативный контроль работы кухни и ее ресурсного обеспечения		
Квалификац ионный уровень 7.2	ПКЗ	1) Обеспечение стоп-листа не более, чем 10% от меню в день (не более 5 позиций из 50)
		2) Обеспечение потерь продуктов и готовых блюд не более 3% в день
		3) Обеспечение выполнения заказов в соответствии с временными и технологическими регламентами
		4) Обеспечение соблюдения стандартов HACCP
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, технологического оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов

		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
		3) Питательные и гастрономические характеристики продуктов и ингредиентов, пищевая безопасность, расфасовка и комплектация, срок годности и условия хранения
		4) Запасы продуктов и ингредиентов, потребность и частота использования
		5) Действия и взаимодействия поваров в рамках выполнения профессиональных задач
	Средства труда	1) НАССР-стандарт (СТ РК 1179-2003, СТ РК ИСО 22000-2006, ТР ТС 021/2011)
		2) Карты расположения объектов и предметов на кухне, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
		3) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
		4) Листы заготовки, листы закупа и стоп-листы
		5) Регламенты хранения, в т. ч. и совместного хранения всех категорий продуктов и ингредиентов
		6) Программное обеспечение для составления меню и калькуляции расходов
		7) Программное обеспечение «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания
	Способы работы	1) Статистический анализ посещений и заказов посетителями
		2) Логистика запасов, в т. ч. ABC и XYZ анализ продуктов и ингредиентов
		3) Оперативный контроль работы кухни и ее ресурсного обеспечения
Трудовая функция	2. Организация работы команды (бригады) поваров и развитие их трудовых навыков	
Функции	2.1 Участие в отборе и найме поваров	
	2.2 Формирование команд (бригад) поваров	
	2.3 Постановка, распределение и закрепление ПКЗ	
	2.4 Оперативное планирование и координация работы поваров	
	2.5 Управление конфликтами и затруднениями в работе поваров	
	2.6 Обучение поваров кулинарным технологиям	
Квалификационный уровень 7.1	ПКЗ	1) Организация работы команд (бригад) поваров с общей численностью до 5 человек
		2) Формирование команд поваров, готовых и способных корректно выполнять регламенты предприятия и реализовывать свои трудовые функции
		3) Постановка, распределение и закрепление ПКЗ таким образом, чтобы обеспечивать нормативы производительности кухни

	Предмет труда	1) Мотивация и самоопределение поваров, в т. ч. к командной работе
		2) Действия и взаимодействия поваров в рамках выполнения профессиональных задач
	Средства труда	1) Концепция и модель функциональной команды поваров
		2) Матрица для распределения и контроля выполнения ПКЗ
	Способы работы	1) Функциональное командообразование, тренинги, мастер-классы
		2) Матричное управление работой поваров
Квалификационный уровень 7.2	ПКЗ	1) Организация работы команд (бригад) поваров с общей численностью более 5 человек
		2) Формирование производственных команд, готовых и способных изменять и развивать свои действия в соответствии с изменениями производственных задач
		3) Постановка, распределение и закрепление ПКЗ таким образом, чтобы обеспечивать нормативы производительности кухни
	Предмет труда	1) Мотивация и самоопределение поваров, в т. ч. к командной работе
		2) Действия и взаимодействия поваров в рамках выполнения профессиональных задач
	Средства труда	1) Концепция и модель саморазвивающейся команды поваров
		2) Матрица для распределения и контроля выполнения ПКЗ
Способы работы	1) Рефлексивное командообразование, коуч-сессии, конкурсы	
	2) Матричное управление работой поваров	
Трудовая функция	3. Развитие кулинарных технологий	
Функции	3.1 Разработка и развитие меню	
	3.2 Разработка и развитие рецептов и кулинарных технологий	
Квалификационный уровень 7.1	ПКЗ	1) Разработка или развитие продающего меню с не менее, чем 20 основными позициями, из них не менее 5 продающих (фирменных) позиций.
		2) Разработка концепций и рецептов фирменных блюд с сочетанием простых традиционных ингредиентов, обеспечивающих поддержание лояльности постоянных посетителей.
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность посетителей (целевые сегменты)
		2) Ингредиенты, их питательные и гастрономические свойства, возможности использования, сочетания, их стоимость и возможность приобретения
	Средства труда	1) Концепция «продающего меню»; концепция «баланса меню»; концепция «фирменных блюд»
2) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков		

	Способы работы	1) Исследование потребительских предпочтений, проведение опросов 2) Исследование свойств продуктов и ингредиентов и их сочетаний, проведение экспериментов
Квалификационный уровень 7.2	ПКЗ	1) Разработка или развитие продающего меню с не менее, чем 50 основными позициями, из них не менее 10 продающих (фирменных) позиций.
		2) Разработка концепций и рецептов фирменных блюд со сложным нестандартным сочетанием ингредиентов, обеспечивающих развитие имиджа компании, шеф-повара и привлечение новых посетителей.
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность посетителей (целевые сегменты)
		2) Ингредиенты, их питательные и гастрономические свойства, возможности использования, сочетания, их стоимость и возможность приобретения
	Средства труда	1) Концепция «продающего меню»; концепция «баланса меню»; концепция «фирменных блюд»
		2) Технологические карты приготовления блюд, десертов и напитков
Способы работы	1) Исследование потребительских предпочтений, проведение опросов	
	2) Исследование свойств продуктов и ингредиентов и их сочетаний, проведение экспериментов	
Трудовая функция	4. Производственный маркетинг предприятий питания	
Функции	4.1 Разработка производственной «кулинарной» концепции предприятия питания	
	4.2 Разработка презентаций производственной концепции предприятия питания	
	4.3 Участие в PR-мероприятиях и мероприятиях по продвижению производственной концепции предприятия, в т. ч. организация конкурсов и участия в конкурсах поваров предприятия питания	
Квалификационный уровень 7.1	ПКЗ	1) Потребительское позиционирование «кулинарной» концепции предприятия питания
		2) Поддержание лояльности постоянных посетителей предприятия питания
		3) Поддержание узнаваемости «кулинарного» бренда предприятия питания
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность посетителей (целевые сегменты)
		2) Известность и узнаваемость «кулинарного» бренда
	Средства труда	1) Программы для разработки презентаций, интерактивных презентаций, видеопрезентаций и др.
2) Средства информации; форматы и регламенты проведения кулинарных конкурсов		
Способы работы	1) Концептуализации идей, решений, потребностей; методика разработки маркетингового продукта	
	2) Бренд-менеджмент предприятий питания	
	3) Организация участия в конкурсах поваров предприятия питания	

Квалификационный уровень 7.2	ПКЗ	1) Конкурентное позиционирование «кулинарной» концепции предприятия питания
		2) Привлечение новых посетителей предприятия питания и формирование их устойчивой лояльности
		3) Расширение узнаваемости «кулинарного» бренда предприятия питания
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность потенциальных посетителей (новые целевые сегменты)
		2) Известность и узнаваемость «кулинарного» бренда
	Средства труда	1) Программы для разработки презентаций, интерактивных презентаций, видеопрезентаций и др.
		2) Средства информации; форматы и регламенты проведения кулинарных конкурсов
	Способы работы	1) Концептуализации идей, решений, потребностей; методика разработки маркетингового продукта
		2) Бренд-менеджмент предприятий питания
3) Проведение конкурсов поваров предприятия питания		
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 7: «Управляющий производством»		
Код профессии	001	
Код группы	001-7	
Профессия	Управляющий производством	
Другие возможные наименования профессии	Главный менеджер производства	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	5-6	
Трудовые функции	Основные трудовые функции	1. Проектирование и планирование производственных процессов предприятий питания
		2. Организация и координация производственных процессов предприятий питания
		3. Контроль и диагностика производственных процессов предприятий питания
	Дополнительные трудовые	4. Производственный маркетинг предприятий питания

	функции	
Трудовая функция	1. Проектирование и планирование производственных процессов предприятий питания	
Функции	1.1 Анализ затруднений в производственных процессах предприятий питания	
	1.2 Разработка решений затруднений в производственных процессах предприятий питания	
	1.3 Проектирование и моделирование производственных процессов предприятий питания	
	1.4 Разработка организационных планов производственных процессов предприятий питания	
	1.5 Разработка предложений по совершенствованию процессов предприятий питания, влияющих на производственный процесс	
Квалификационный уровень 5	ПКЗ	1) Разработка систем KPI, BSC устойчивого функционирования и совершенствования производственных процессов предприятия питания
		2) Разработка механизмов самоорганизации и саморегулирования производственных процессов на предприятиях питания
	Предмет труда	1) Производственные результаты труда в контексте достижения целей и задач предприятия питания
		2) Действия и взаимодействия участников производственных процессов предприятия питания
	Средства труда	1) Модели-образцы устойчивого функционирования производственных процессов на предприятиях питания, в т. ч. анализируемого предприятия
		2) Технические и технологические регламенты работы предприятий питания
		3) Программное обеспечение для проектирования и планирования производственных процессов предприятий питания, в частности системы «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания, программы для моделирования бизнес-процессов
		4) Системы и регламенты «листов заказа продуктов (APL)», «листов-заготовок», «стоп-листов» для предприятий питания
	Способы работы	1) Разработка систем KPI (ключевых показателей эффективности), BSC (сбалансированные показатели), кайдзен и др.
		2) Моделирование бизнес-процессов и построение схем детальных действий и взаимодействий участников процессов
Квалификационный уровень 6	ПКЗ	1) Разработка системы KPI, BSC формирования новых и принципиального развития существующих производственных процессов предприятия питания
		2) Разработка механизмов самоформирования и саморазвития производственных процессов на

		предприятиях питания	
	Предмет труда	1) Производственные результаты труда в контексте достижения целей и задач предприятия питания	
		2) Действия и взаимодействие участников производственных процессов предприятия питания	
	Средства труда	1) Модели-образцы устойчивого функционирования производственных процессов на предприятиях питания	
		2) Стратегии формирования новых и принципиального развития существующих производственных процессов предприятий питания	
		3) Программное обеспечение для проектирования и планирования производственных процессов предприятий питания, в частности системы «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания, программы для моделирования бизнес-процессов	
		4) Системы и регламенты «листов лист заказа продуктов (APL)», «листов-заготовок», «стоп-листов» для предприятий питания	
	Способы работы	1) Проектный менеджмент формирования и развития бизнес-процессов	
		2) Разработка систем KPI (ключевых показателей эффективности), BSC (сбалансированные показатели), кайдзен и др.	
		3) Моделирование и реинжиниринг бизнес-процессов, построение схем детальных действий и взаимодействий участников процессов	
		4) Моделирование последствий формирования новых или принципиального развития существующих бизнес-процессов	
	Трудовая функция	2. Организация и координация производственных процессов предприятий питания	
	Функции	2.1 Регламентация производственных процессов предприятий питания	
2.2 Формирование производственных команд предприятий питания			
2.3 Нормирование и организация самонормирования производственных команд, исполнителей предприятий питания			
2.4 Координация и согласование производственных процессов в соответствии с другими процессами предприятий питания			
Квалификационный уровень 5	ПКЗ	1) Формирование производственных команд, готовых и способных корректно выполнять регламенты предприятия и реализовывать свои трудовые функции	
		2) Оперативное и обязательное реагирование на каждое отклонение от нормы в производственных	

		процессах
	Предмет труда	1) Способности и мотивация (самоопределение) поваров
		2) Информационные и коммуникационные потоки производственных процессов предприятия питания
	Средства труда	1) Концепция и модель функциональной производственной команды
		2) Модель устойчивого функционирования производственных процессов
		3) Программное обеспечение для оперативного планирования, отчетности, нормирования и координации участников производственных процессов, в частности системы «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания
		4) Системы и регламенты «листов лист заказа продуктов (APL)», «листов-заготовок», «стоп-листов» для предприятий питания
	Способы работы	1) Функциональное командообразование, тренинги
		2) Оперативный контроль производственных процессов
Квалификационный уровень 6	ПКЗ	1) Формирование производственных команд, готовых и способных изменять и развивать свои действия в соответствии с изменениями производственных задач
		2) Оперативное предупреждение каждого отклонения от нормы в производственных процессах
	Предмет труда	1) Способности и мотивация (самоопределение) поваров
		2) Информационные и коммуникационные потоки производственных процессов предприятия питания
	Средства труда	1) Концепция и модель саморазвивающейся производственной команды
		2) Модель формирования и развития производственных процессов
3) Программное обеспечение для оперативного планирования, отчетности, нормирования и координации участников производственных процессов, в частности системы «Front-Office», «Back-office» для предприятий питания		
4) Системы и регламенты «листов лист заказа продуктов (APL)», «листов-заготовок», «стоп-листов» для предприятий питания		
Способы работы	1) Рефлексивное командообразование, коуч-сессии	
	2) Оперативная диагностика производственных процессов	
Трудовая функция	3. Контроль и диагностика производственных процессов предприятий питания	

Функции	3.1 Контроль качества производственных процессов предприятий питания, в т. ч. контроль качества готовых блюд, десертов и напитков	
	3.2 Организация самодиагностики своей работы производственных команд, исполнителей предприятий питания	
	3.3 Подготовка отчетов о реализации производственных процессов предприятий питания	
Квалификационный уровень 5	ПКЗ	1) Определение «точек» перенормирования работы производственной команды в соответствии с целями и задачами предприятия питания
		2) Определение «точек» совершенствования производственных процессов в соответствии с целями и задачами предприятия питания
	Предмет труда	1) Затруднения в действиях и взаимодействиях производственной команды
		2) Затруднения в реализации механизмов функционирования производственных процессов
	Средства труда	1) Концепция и модель функциональной производственной команды
		2) Модель устойчивого функционирования производственных процессов
Способы работы	1) Аналитическая диагностика работы производственной команды в соответствии с моделью производственной команды	
	2) Аналитическая диагностика производственных процессов в соответствии с моделью производственных процессов	
Квалификационный уровень 6	ПКЗ	1) Определение «точек» принципиального изменения работы производственной команды в соответствии с целями и задачами предприятия питания
		2) Определение «точек» принципиального развития производственных процессов в соответствии с целями и задачами предприятия питания
	Предмет труда	1) Затруднения в действиях и взаимодействиях производственной команды
		2) Затруднения в реализации механизмов формирования и принципиального развития производственных процессов
	Средства труда	1) Концепция и модель саморазвивающейся производственной команды
		2) Модель формирования и развития производственных процессов
Способы работы	1) Аналитическая диагностика работы производственной команды в соответствии с моделью производственной команды	
	2) Аналитическая диагностика производственных процессов в соответствии с моделью производственных процессов	
Трудовая	4. Производственный маркетинг предприятий питания	

функция		
Функции	4.1 Разработка производственной «кулинарной» концепции предприятия питания	
	4.2 Разработка презентаций производственной концепции предприятия питания	
	4.3 Участие в PR-мероприятиях и мероприятиях по продвижению производственной концепции предприятия, в т. ч. организация конкурсов и участия в конкурсах поваров предприятия питания	
Квалификационный уровень 5	ПКЗ	1) Потребительское позиционирование «кулинарной» концепции предприятия питания
		2) Поддержание лояльности постоянных посетителей предприятия питания
		3) Поддержание узнаваемости «кулинарного» бренда предприятия питания
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность посетителей (целевые сегменты)
		2) Известность и узнаваемость «кулинарного» бренда
	Средства труда	1) Программы для разработки презентаций, интерактивных презентаций, видеопрезентаций и др.
		2) Средства информации; форматы и регламенты проведения кулинарных конкурсов
	Способы работы	1) Концептуализации идей, решений, потребностей; методика разработки маркетингового продукта
		2) Бренд-менеджмент предприятий питания
		3) Организация участия в конкурсах поваров предприятия питания
Квалификационный уровень 6	ПКЗ	1) Конкурентное позиционирование «кулинарной» концепции предприятия питания
		2) Привлечение новых посетителей предприятия питания и формирование их устойчивой лояльности
		3) Расширение узнаваемости «кулинарного» бренда предприятия питания
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность потенциальных посетителей (новые целевые сегменты)
		2) Известность и узнаваемость «кулинарного» бренда
	Средства труда	1) Программы для разработки презентаций, интерактивных презентаций, видеопрезентаций и др.
		2) Средства информации; форматы и регламенты проведения кулинарных конкурсов
	Способы работы	1) Концептуализации идей, решений, потребностей; методика разработки маркетингового продукта
		2) Бренд-менеджмент предприятий питания
		3) Проведение конкурсов поваров предприятия питания
Технические характеристики КС		
Разработано	Организация: Контактные данные разработчика:	
Экспертиза предоставлена	Организация «...»	

	Контактные данные эксперта: ...
Номер версии и год выпуска	Версия
Дата пересмотра	Организация: Контактные данные разработчика:

Утверждено приказом
«должность и организация»
от ____ № _____

Квалификационный стандарт

«Производство мукомольно-крупяных продуктов, крахмалов и крахмальных продуктов»

Глоссарий

В настоящем квалификационном стандарте применяются следующие термины и определения:

Зерно - плоды злаковых, зернобобовых и масличных культур, используемые для пищевых, семенных, кормовых и технических целей;

Обращение зерна - процессы реализации (продажи или поставки) зерна, включая его ввоз (импорт) и вывоз (экспорт);

Безопасность зерна - отсутствие недопустимого риска на всех стадиях жизненного цикла зерна, связанного с причинением вреда жизни, здоровью человека и нарушением интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

Производство зерна - комплекс агротехнологических мероприятий, направленных на выращивание зерна;

Партия зерна - количество зерна, однородного по качеству, предназначенное к одновременной приемке, отгрузке или хранению, оформленное одним документом о качестве и безопасности;

Проба зерна - определенное количество зерна, отобранное от партии для определения его качества и безопасности;

Активное вентилирование зерна - принудительное продувание зерна атмосферным воздухом для многократной смены воздуха межзернового пространства с целью охлаждения или подсушивания;

Сушка зерна - снижение влажности зерна путем обработки подогретым или неподогретым воздухом (сушильным агентом);

Очистка зерна - удаление сорной и зерновой примеси, ликвидация зараженности зерна с целью обеспечения стойкости зерна при хранении;

Транспортировка зерна - механизированное перемещение партий зерна при их реализации или утилизации;

Влажность зерна - содержание влаги в зерне, выраженное в процентах;

Сорная примесь - примесь органического и неорганического происхождения, подлежащая удалению при использовании зерна по целевому назначению.

Паспорт квалификационного стандарта

Название КС	Производство мукомольно-крупяных продуктов, крахмалов и крахмальных продуктов
Номер КС	...
Краткое описание КС	Общие положения 1. Квалификационный стандарт (далее - КС) – нормативный документ, содержащий требования профессий

к выполнению профессионально-квалификационных задач различной сложности с применением соответствующих технологий; КС разрабатываются на основании соответствующих профессиональных стандартов (далее - ПС), указанных в них профессий и соответствующих профессиональных задач (далее - ПЗ).

1.1. КС состоит из карточек (карточки) профессий, содержащих требования к выполнению профессионально-квалификационных задач (далее - ПКЗ), оценке и установлению квалификационного уровня кандидатов. Наименования профессий в КС должны соответствовать наименованиям профессий, указанных в ПС.

1.2. Одни и те же ПКЗ могут быть выполнены с применением разных технологий, разных предметов труда, средств труда и способов работы. Сложность применяемых технологий определяет сложность ПКЗ и обуславливает необходимость уточнения квалификационных уровней ОРК, введения подуровней. Соответственно, ПКЗ размещаются на уровнях или подуровнях ОРК, вводимых разработчиками для учёта отраслевой специфики при разработке ОРК.

2. В настоящем КС применяются следующие термины и определения:

национальная система квалификаций (далее - НСК) - целостный комплекс правовых и институциональных регуляторов спроса и предложения квалификаций, обеспечивающих взаимосвязь отраслей экономики, рынка труда и системы профессионального образования и обучения;

отраслевая рамка квалификаций (далее - ОРК) - составная часть (подсистема) национальной системы квалификаций, представляющая собой рамочную структуру дифференцированных уровней квалификации, признаваемых в отрасли;

трудовая функция (функция) - типичная работа (круг работ) в рамках этапа технологического процесса, состоящая из одной или нескольких профессиональных задач. При описании трудовых функций в карточках профессий квалификационных стандартов при необходимости могут быть указаны обязательные и дополнительные трудовые функции, исходя из понимания, что обязательные трудовые функции, в отличие от дополнительных, необходимо обязательно подтверждать при присвоении квалификации, а дополнительные трудовые функции могут быть описаны, как потенциальные трудовые функции, которые могут потребоваться для данной профессии в будущем;

технология - нормативное представление о процессе последовательного преобразования предмета труда (исходного материала) в промежуточный или конечный продукт с помощью определённых средств (орудий труда) и способов их применения;

профессия - социально признаваемая и/или юридически фиксированная область возможного выполнения соответствующих трудовых функций, требующая владения комплексом знаний и умений, приобретаемых в результате специальной подготовки, подтверждаемых соответствующими документами об образовании и/или

опыта работы;

профессиональная задача (далее - ПЗ) - элемент трудовой функции, позволяющий декомпозировать функцию для выполнения единичных действий; задача профессии, содержащая описание конкретных действий субъектов по достижению требуемого результата с помощью определённых средств;

профессионально-квалификационная задача (далее - ПКЗ) - профессиональная задача, конкретизируемая технологией её выполнения; включает указание предмета труда (исходного материала), средств труда и способов преобразования предмета труда в промежуточный или конечный продукт.;

профессионально-квалификационные требования – требования к выполнению профессионально-квалификационных задач, устанавливаемые в квалификационном стандарте;

кандидат - лицо, принявшее условия оценки, установления квалификационного уровня и выдачи сертификатов по определённой профессии;

знания - структурированные сведения предметной области, позволяющие человеку решать конкретные профессиональные задачи;

умения - компоненты действия (действий) человека, основанные на знании и правильном его использовании для решения конкретных профессиональных задач;

компетенции - рыночно востребованные личностные и профессиональные способности (*знания, умения*) кандидатов (субъектов) выполнять определённые профессиональные задачи;

профессиональные способности – обобщённая характеристика проявленных знаний, умений, навыков, компетенций кандидатов;

квалификация – процедура и результат установления степени соответствия уровня знаний, умений, компетенций кандидатов установленным требованиям к выполнению профессиональных и профессионально-квалификационных задач;

квалификационный уровень (уровень квалификации) - обобщённые требования к знаниям, умениям и широким компетенциям работников, дифференцируемые по параметрам сложности, нестандартности трудовых действий, ответственности и самостоятельности; уровень Национальной и отраслевой рамок квалификаций, характеризующий степень сложности профессиональных задач в цифровом формате от 1 до 8;

присвоение квалификации - процедура присвоения квалификационного уровня кандидатам по той или иной профессии;

квалификационная комиссия – комиссия, формируемая профессионалами высшей квалификации, производящая по определённым профессиям диагностику, оценку знаний, умений, компетенций и консультирование кандидатов, присваивающая им квалификационные уровни согласно установленным профессионально-квалификационным требованиям.

Цель и назначение квалификационного стандарта

3. Назначение КС состоит в нормативном обеспечении деятельности сертификационно-квалификационных центров, осуществляющих процедуры оценки, присвоения квалификационных уровней и выдачи кандидатам соответствующих сертификатов.

4. Цель разработки КС состоит в обеспечении стимулирования кандидатов осваивать и выполнять ПКЗ более высоких квалификационных уровней, в том числе, инновационные (более сложные и, соответственно, более высокооплачиваемые) путём повышения уровня своих знаний, умений (навыков) и компетенций.

5. КС служат основой для разработки квалификационных программ и оценочных материалов сертификационными и сертификационно-квалификационными центрами. КС могут быть также использованы широким кругом пользователей:

- работниками - для понимания связи ПКЗ с технологиями различной сложности, с требованиями к знаниям, умениям (навыкам), компетенциям субъектов и соответствующими уровнями оплаты труда, а также планирования профессиональных траекторий;
- работодателями - для разработки должностных инструкций, профессиональных требований к работникам, формирования критериев найма и аттестации персонала, составления программ повышения квалификации работников;
- организациями образования - для разработки образовательных программ, модулей и профориентации учащихся;
- центрами занятости населения - для составления профессиональных траекторий, оказания помощи в профориентации, разработки образовательных программ, обучения и переобучения;
- государственными органами - для использования КС в качестве средств мониторинга и прогнозирования рынка труда.

Структура квалификационного стандарта

6. Структура (макет) КС включает:

- реквизиты КС - кем, когда и на основе какого нормативного правового акта утверждён КС;
- название КС - название в соответствии с названием соответствующего ПС;
- глоссарий - список профессиональных терминов и определений, используемых в данном КС; в глоссарий рекомендуется включать только те профессиональные термины, которые не содержатся в настоящих методических рекомендациях;

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ паспорт КС, включающий название КС, номер КС (присваивается уполномоченным органом по труду после внесения в Реестр КС), краткое описание КС (общая характеристика состояния и технологических перспектив развития области профессиональной деятельности); ▪ перечень карточек профессий, включающий перечень всех профессий, содержащихся в соответствующем ПС с указанием их квалификационных уровней, подуровней ОРК; ▪ карточки профессий, в которых указываются код профессии, код группы, профессия, другие возможные наименования профессии, квалификационный уровень, подуровень по ОРК, основная цель деятельности, трудовые функции, обязательные и дополнительные трудовые функции; ▪ технические данные КС, в которых указываются наименования и реквизиты организаций и лиц-разработчиков КС, наименование и реквизиты организации и эксперта, предоставивших экспертное заключение на КС, номер версии, год выпуска и дата пересмотра КС. 	
Квалификационный стандарт		
Карточки профессий		
Перечень карточек профессий	Помощник лаборанта	2 квалификационный уровень по НРК
	Лаборант	3 квалификационный уровень по НРК
	Старший лаборант	4 квалификационный уровень по НРК
	Технолог	5-6 квалификационный уровень по НРК
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1: «Помощник лаборанта»		
Код профессии	...	
Код группы	...	
Профессия	Помощник лаборанта	
Другие возможные наименования профессии	Младший лаборант	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	2.1-2.2	
Основная цель деятельности	...	

Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Организация рабочего места 2. Отбор проб зерна из автомобилей и составление среднесуточных образцов
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Организация рабочего места	
Функции	1.1 Обеспечение нормативного (правового) регулирования профессии	
	1.2 Соблюдение санитарных норм и гигиены рабочего места	
	1.3 Обеспечение эргономики рабочего места	
	1.4 Подготовка и содержание щупов для отбора проб	
Квалификационный уровень 2.1	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат щупов для отбора проб, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе щупов для отбора проб, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, щупов для отбора проб, гигиена хранения и использования продуктов)
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, щупов для отбора проб, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Средства труда	1) Правила отбора проб зерна из автомобилей
2) Карты расположения точек отбора проб из автомобилей, щупы для отбора проб, регламенты их подготовки, использования и обслуживания		
Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование	
Квалификационный уровень 2.2	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат щупов для отбора проб, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе щупов для отбора проб, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, щупов для отбора проб, гигиена хранения и использования продуктов)

		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, щупов для отбора проб, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Средства труда	1) Правила отбора проб зерна из автомобилей
		2) Карты расположения точек отбора проб из автомобилей, щупы для отбора проб, регламенты их подготовки, использования и обслуживания
	Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование
Трудовая функция	2. Отбор проб зерна из автомобилей и составление среднесуточных образцов	
Функции	2.1 Подготовка щупов для отбора проб из автомобилей	
	2.2 Определение точек отбора проб из автомобилей	
	2.3 Определение массы зерна в каждой пробе	
	2.4 Качественный отбор проб зерна на разной глубине борта автомобиля	
Квалификационный уровень 2.1	ПКЗ	1) Отбор точечных проб зерна из автомобилей для составления объединенных проб
		2) Рациональное использование щупов и отобранных образцов
	Предмет труда	1) Зерна различных культур
	Средства труда	1) Щупы для отбора проб зерна и посуда
		2) Карта точек отбора проб из бортов автомобиля
Способы работы	1) Механический отбор проб зерна из бортов автомобиля	
	2) Сбор точечных проб зерна для составления объединенных проб	
Квалификационный уровень 2.2	ПКЗ	1) Составление среднесуточных образцов
		2) Подготовка объединенных проб зерна для составления среднесуточных образцов
	Предмет труда	1) Точечные пробы зерна
		2) Объединенные пробы зерна
	Средства труда	1) Стол, планка и посуда
		2) Делитель для составления среднесуточных образцов
	Способы работы	1) Применение механического делителя для составления среднесуточных образцов
		2) Ручные способы составления среднесуточных образцов
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 2: «Лаборант»		

Код профессии		
Код группы		
Профессия	Лаборант	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	3.1-3.2	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Организация рабочего места 2. Определение качественных показателей зерна
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Организация рабочего места	
Функции	1.1 Обеспечение нормативного (правового) регулирования профессии	
	1.2 Соблюдение санитарных норм и гигиены рабочего места	
	1.3 Обеспечение эргономики рабочего места	
	1.4 Подготовка и содержание приборов и аппаратов для определения качественных показателей зерна	
Квалификационный уровень 3.1	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного аппарата, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе приборов и аппаратов для определения качественных показателей зерна, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, лабораторного оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов)
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, лабораторного оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
Средства	1) Инструкции по использованию лабораторного оборудования	

	труда	2) Карты расположения лабораторного оборудования 3) Методические указания по определению качественных показателей зерна
	Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование
Квалификационный уровень 3.2	ПКЗ	1) Поддержание постоянной чистоты рабочего места, постоянное соблюдение личной гигиены
		2) Использование оборудования в отведенных для этого местах, своевременное высвобождение и возврат использованного аппарата, постоянный контроль свободного пространства
		3) Обеспечение исправности и готовности к работе приборов и аппаратов для определения качественных показателей зерна, соблюдение требований ТБ
	Предмет труда	1) Личная гигиена, гигиена рабочего места (посуды, ручного инструмента, лабораторного оборудования, гигиена хранения и использования продуктов и ингредиентов)
		2) Расположение посуды, продуктов и ингредиентов, ручного инструмента, технологического оборудования, свободное пространство и свободные проходы и подступы
	Средства труда	1) Инструкции по использованию лабораторного оборудования
		2) Карты расположения лабораторного оборудования
3) Методические указания по определению качественных показателей зерна		
	Компетенции	Самоорганизация и саморегулирование
Трудовая функция	2. Определение качественных показателей зерна	
Функции	2.1 Определение влажности зерна	
	2.2 Определение засоренности зерна	
	2.3 Определение стекловидности зерна	
	2.4 Определение количества и качества клейковины пшеницы	
	2.5 Определение натуры зерна	
Квалификационный уровень 3.1	ПКЗ	1) Определение влажности зерна
	Предмет труда	1) Зерновая масса различной влажностью
	Средства труда	1) Сушильный шкаф СЭШ-1
		2) Лабораторные весы, часы
3) Сита различных номеров, тигеля, стол		
	Способы	1) Очистка зерна от примесей, размол зерна, просеивание и определение навесок

	работы	2) Нагрев навесок, сушка 3) Взвешивание
Квалификационный уровень 3.1	ПКЗ	1) Определение засоренности зерна
	Предмет труда	1) Зерновая масса различной засоренности
	Средства труда	1) Сита различных номеров
		2) Стол, разборная доска, шпатели
3) Лабораторные весы		
Способы работы	1) Просеивание зерна на различных ситах	
	2) Разделение зерна на разборных досках на основное зерно и примеси	
	3) Взвешивание и расчет засоренности зерна	
Квалификационный уровень 3.2	ПКЗ	1) Определение влажности зерна
	Предмет труда	1) Зерновая масса различной влажностью
	Средства труда	1) Сушильный шкаф СЭШ-1
		2) Лабораторные весы, часы
3) Сита различных номеров, тигеля, стол		
Способы работы	1) Очистка зерна от примесей, размол зерна, просеивание и определение навесок	
	2) Нагрев навесок, сушка	
	3) Взвешивание	
Квалификационный уровень 3.2	ПКЗ	1) Определение засоренности зерна
	Предмет труда	1) Зерновая масса различной засоренности
	Средства труда	1) Сита различных номеров
		2) Стол, разборная доска, шпатели
3) Лабораторные весы		
Способы работы	1) Просеивание зерна на различных ситах	
	2) Разделение зерна на разборных досках на основное зерно и примеси	
	3) Взвешивание и расчет засоренности зерна	
Квалификационный	ПКЗ	1) Определение стекловидности зерна

уровень 3.2	Предмет труда	1) Зерна различных культур
	Средства труда	1) Диафаноскоп 2) Лезвие
	Способы работы	1) Определение стекловидности на приборе диафаноскоп 2) Определение стекловидности ручным способом с применением лезвия
Квалификационный уровень 3.2	ПКЗ	1) Определение количества и качества клейковины пшеницы
	Предмет труда	1) Зерновая масса с различным содержанием клейковины
	Средства труда	1) Прибор для отмывания клейковины
		2) Посуда (таз), вода, водопровод
		3) Прибор для определения качества клейковины ИДК-1
Способы работы	1) Отмывание клейковины на приборе 2) Отмывание клейковины ручным способом	
Квалификационный уровень 3.2	ПКЗ	Определение природы зерна
	Предмет труда	Зерновая масса с различной натурой
	Средства труда	1) Пурка литровая
		2) Пурка 20 - литровая
Способы работы	1) Определение природы зерна на литровой пурке 2) Определение природы зерна на 20 - литровой пурке	
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 3: «Старший лаборант»		
Код профессии		
Код группы		
Профессия	Старший лаборант	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень	4.1	

(подуровень) по ОРК		
Трудовые функции	Основные трудовые функции	Размещение зерна на хранение
	Дополнительные трудовые функции	Направление влажного зерна на сушку, засоренного зерна на очистку, излишки влажного зерна на активное вентилирование
Трудовая функция	1. Размещение зерна на хранение	
Функции	1.1 Размещение зерна на хранение по влажности	
	1.2 Размещение зерна на хранение по стекловидности	
	1.3 Размещение зерна на хранение по количеству и качеству клейковины	
	1.4 Размещение зерна на хранение по натуре	
Квалификационный уровень 4.1	ПКЗ	1)Размещение зерна на хранение по влажности
	Предмет труда	1) Зерновая масса в состоянии: сухая и средней сухости
	Средства труда	1) План размещения зерна
		2) Карты расположения силосов и складов
		3) Параметры хранения зерна
	Способы работы	1) Подготовка силосов и складов для направления партий зерна на хранения
2) Подготовка технологических линии для отправки партий зерна на хранения		
3) Оперативный контроль работы технологических линии		
Квалификационный уровень 4.1	ПКЗ	1) Размещение зерна на хранение по стекловидности
	Предмет труда	1) Зерновая масса различной стекловидности
	Средства труда	1) План размещения зерна
		2) Карты расположения силосов и складов
		3) Параметры хранения зерна
	Способы работы	1) Подготовка силосов и складов для направления партий зерна на хранения
2) Подготовка технологических линии для отправки партий зерна на хранения		
3) Оперативный контроль работы технологических линии		
Квалификационный	ПКЗ	Размещение зерна на хранение по количеству и качеству клейковины

уровень 4.1	Предмет труда	1)Зерновая масса с различным содержанием клейковины
	Средства труда	1) План размещения зерна
		2) Карты расположения силосов и складов
		3) Параметры хранения зерна
	Способы работы	1) Подготовка силосов и складов для направления партий зерна на хранения
		2) Подготовка технологических линии для отправки партий зерна на хранения
3) Оперативный контроль работы технологических линии		
Квалификационный уровень 4.1	ПКЗ	1) Размещение зерна на хранение по натуре
	Предмет труда	1) Зерновая масса с различной натурой
	Средства труда	1) План размещения зерна
		2) Карты расположения силосов и складов
		3) Параметры хранения зерна
	Способы работы	1) Подготовка силосов и складов для направления партий зерна на хранения
		2) Подготовка технологических линии для отправки партий зерна на хранения
		3) Оперативный контроль работы технологических линии
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 4: «Технолог»		
Код профессии		
Код группы		
Профессия	Технолог	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	5-6	
Трудовые функции	Основные трудовые функции	Организация работы по отпуску зерна на производство

	Дополнительные трудовые функции	Организация работы по отпуску зерна на экспорт
Трудовая функция	1. Организация работы по отпуску зерна на производство	
Функции	1.1 Организация работы по отпуску пшеницы на мельницу	
	1.2 Организация работы по отпуску зерна риса на крупозавод	
	1.3 Организация работы по отпуску зерна ячменя на пивзавод	
Квалификационный уровень 5	ПКЗ	1) Организация работы по отпуску пшеницы на мельницу
	Предмет труда	1) Партии пшеницы различного качества
	Средства труда	1) Требования мукомольных заводов, предъявляемые к сырью (пшенице)
		2) Технологическая линия передачи зерна на мельницу
		3) Автоматические весы
Способы работы	1) Составление помольных партий зерна	
	2) Отправка зерна на мельницу	
Квалификационный уровень 5	ПКЗ	1) Организация работы по отпуску зерна риса на крупозавод
	Предмет труда	1) Партии зерна риса различного качества
	Средства труда	1) Требования крупяных заводов, предъявляемые к сырью (к зерне риса)
		2) Технологическая линия передачи зерна риса на крупозавод
		3) Автоматические весы
Способы работы	1) Составление партий зерна риса	
	2) Отправка зерна риса на крупозавод	
Квалификационный уровень 5	ПКЗ	1) Организация работы по отпуску зерна ячменя на пивзавод
	Предмет труда	1) Партии зерна ячменя различного качества
	Средства труда	1) Требования пивных заводов, предъявляемые к сырью (к зерну ячменя)
		2) Технологическая линия передачи зерна ячменя на пивзавод
3) Автоматические весы		
Способы	1) Составление партий зерна ячменя	

	труда	2) Отправка зерна ячменя на пивзавод
Квалификационный уровень 6	ПКЗ	1) Конкурентное позиционирование экспортной концепции хлебоприемного предприятия
	Предмет труда	1) Потребности, мотивы и лояльность потенциальных потребителей других стран
		2) Известность и узнаваемость «экспортного» бренда
	Средства труда	1) Программы для разработки презентаций, интерактивных презентаций, видеопрезентаций и др.
		2) Средства информации; форматы и регламенты проведения презентаций
Способы работы	1) Концептуализации идей, решений, потребностей; методика разработки маркетингового продукта	
	2) Бренд-менеджмент хлебоприемного предприятия	
Технические характеристики КС		
Разработано		
Экспертиза предоставлена		
Номер версии и год выпуска		
Дата пересмотра		

**Квалификационный стандарт
«Бетонщик»**

Глоссарий

В настоящем КС применяются следующие термины и определения:

Трудовая функция (функция) - типичная работа (круг работ) в рамках этапа технологического процесса, состоящая из одной или нескольких профессиональных задач. При описании трудовых функций в карточках профессий квалификационных стандартов при необходимости могут быть указаны обязательные и дополнительные трудовые функции, исходя из понимания, что обязательные трудовые функции, в отличие от дополнительных, необходимо обязательно подтверждать при присвоении квалификации, а дополнительные трудовые функции могут быть описаны, как потенциальные трудовые функции, которые могут потребоваться для данной профессии в будущем.

Технология - нормативное представление о процессе последовательного преобразования предмета труда (исходного материала) в промежуточный или конечный продукт с помощью определённых средств (орудий труда) и способов их применения;

Профессия - социально признаваемая и/или юридически фиксированная область возможного выполнения соответствующих трудовых функций, требующая владения комплексом знаний и умений, приобретаемых в результате специальной подготовки, подтверждаемых соответствующими документами об образовании и/или опыта работы;

Профессионально-квалификационная задача (далее - ПКЗ) - профессиональная задача, обеспеченная условиями выполнения, средствами оценки действий и установления квалификационных уровней кандидатов; профессионально-квалификационная задача конкретизируется технологией её выполнения, включающей указание предмета труда (исходного материала), средств труда и способов преобразования предмета труда в промежуточный или конечный продукт;

Квалификационный стандарт (далее - КС) – нормативный документ, содержащий требования профессий к выполнению определённых профессионально-квалификационных задач, оценке и установлению квалификационного уровня кандидатов.

ПАСПОРТ КВАЛИФИКАЦИОННОГО СТАНДАРТА

Название КС	Бетонщик
Номер КС	
Краткое описание КС	

КАРТОЧКИ ПРОФЕССИЙ

Перечень карточек профессий	Бетонщик	Уровень по ОРК 2.1-2.2
	Бетонщик	Уровень по ОРК 3.1-3.2
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ «Бетонщик»		
Код профессии	7114	
Код группы	7114-3	
Профессия	Бетонщик	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	2.1-2.2	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Подготовительные работы перед бетонированием
		2. Приготовление бетонной смеси
		3. Работа с бетонными и железобетонными конструкциями
		4. Проведение бетонных работ
		5. Обеспечение безопасности работ и охраны окружающей среды
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Подготовительные работы перед бетонированием	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	2.1	2.2
ПКЗ 1	Очистка опалубки и ее обработка	Очистка опалубки и ее обработка
Предмет труда	Разборные опалубочные системы, в т. ч. деревянные, металлические, полимерные	Разборные опалубочные системы, в т. ч. деревянные, металлические, полимерные
Средство труда	Ручной инструмент	Гидроструйные аппараты, пескоструйные аппараты

	Эмульсии, антиадгезионные покрытия	Эмульсии, антиадгезионные покрытия
Способ работы	Очистка ручным инструментом	Гидроструйная очистка, пескоструйная очистка
ПКЗ 2	Очистка арматуры от ржавчины	Очистка арматуры от ржавчины
Предмет труда	Арматура для бетонирования	Арматура для бетонирования
Средство труда	Ручной инструмент	Электрифицированный инструмент
Способ работы	Очистка посредством ручного инструмента	Очистка посредством электрифицированного инструмента
ПКЗ 3	Насечка бетонных поверхностей	Насечка бетонных поверхностей
Предмет труда	Бетонные поверхности	Бетонные поверхности
Средство труда	Ручной инструмент, в т. ч. бучарда, скапель	Электрифицированный и пневматический инструмент, в т. ч. перфоратор, шлифовальная машина, отбойный молоток
Способ работы	Насечки посредством ручного инструмента	Насечки посредством электрифицированного и пневматического инструмента
Трудовая функция	2. Приготовление бетонной смеси	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	2.1	2.2
ПКЗ 4	Дозировка и смешивание составляющих бетонных смесей	Дозировка и смешивание составляющих бетонных смесей
Предмет труда	Составляющие бетонных смесей, в т. ч. вяжущее вещество, вода, заполнители (песок, гравий, щебень)	Составляющие бетонных смесей, в т. ч. химические добавки, пластифицирующие модификаторы
Средство труда	Дозатор, БСУ, конвейер, бетономешалка, насос	Стационарный бетонозавод
Способ работы	Ручной, механический	Автоматизированный

Трудовая функция	3. Работа с бетонными и железобетонными конструкциями	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	2.1	2.2
ПКЗ 5	Пробивка отверстий и борозд в бетонных и железобетонных конструкциях	Пробивка отверстий и борозд в бетонных и железобетонных конструкциях
Предмет труда	Бетонные и железобетонные конструкции	Бетонные и железобетонные конструкции
Средство труда	Ручной инструмент, ручные машины, в т. ч. электродрели, пневмо- и электромолотки, перфораторы, установки с фрезерными и гладкими дисками	Кислородное копье, электрическая дуга
Способ работы	Ручные способы с применением ручных машин, алмазная резка	Газокислородная резка, электродуговая резка
ПКЗ 6	Демонтаж бетонных и железобетонных конструкций	Демонтаж бетонных и железобетонных конструкций
Предмет труда	Бетонные и железобетонные конструкции	Бетонные и железобетонные конструкции
Средство труда	Гидравлические отбойные молотки, диски или буры с алмазным напылением	Машины для резки алмазными канатами, электрическая дуга
Способ работы	Ударный демонтаж, алмазная резка	Канатная резка, электродуговая резка
ПКЗ 7	Срубка голов железобетонных свай	Срубка голов железобетонных свай

Предмет труда	Железобетонные сваи	Железобетонные сваи
Средство труда	Гидравлические отбойные молотки	Навесное гидравлическое оборудование
Способ работы	Ручной метод срубки голов свай с применением отбойных молотков	Метод срубки голов свай с применением навесного гидравлического оборудования
ПКЗ 8	Ремонт и восстановление бетонных и железобетонных конструкций	Ремонт и восстановление бетонных и железобетонных конструкций
Предмет труда	Бетонные и железобетонные конструкции с дефектами, в т. ч. с подтеками, высолами, загрязнениями, нарушениями рельефности, биоповреждениями	Бетонные и железобетонные конструкции с дефектами, в т. ч. с трещинами, выбоинами, сколами, отслоениями, пустотами, рабочими швами и разрывами
Средство труда	Защитные покрытия, пропитки, составы	Цементные, полимерцементные, полимерные составы
Способ работы	Окраска составами	Заделка составами
Трудовая функция	4. Проведение бетонных работ	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	2.1	2.2
ПКЗ 8	Укладка и уплотнение бетонных смесей в конструкции, уход за бетоном	Укладка и уплотнение бетонных смесей в конструкции, уход за бетоном
Предмет труда	Горизонтальные плоскости, в т. ч. фундаменты, перекрытия, основания и массивы	Горизонтальные плоскости, в т. ч. фундаменты, перекрытия, основания и массивы
	Подвижные бетонные смеси	Малоподвижные (умеренно жесткие) бетонные смеси
Средство труда	Бетонораздаточные стрелы,	Бетоноукладочные машины, глубинные и поверхностные вибраторы

	бетонораздаточные машины	
Способ работы	Формование методом литья бетонной смеси	Формование изделий глубинными или поверхностными вибраторами
	Поливка водой бетона	Заглаживание бетонной смеси
ПКЗ 9	-	Устройство подстилающих слоев, бетонных оснований полов и цементной стяжки
Предмет труда	-	Основания полов
Средство труда	-	Ручной, электрифицированный инструмент
Способ работы	-	Подготовка оснований, промаячивание основания, укладка и разравнивание бетонной смеси или раствора стяжки, уплотнение и отделка забетонированной поверхности
Трудовая функция	5. Обеспечение безопасности работ и охраны окружающей среды	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	2.1	2.2
ПКЗ 10	Соблюдение требований нормативных актов по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм	Соблюдение требований нормативных актов по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм
Предмет труда	Действия специалиста при выполнении подготовительных, бетонных работ	Действия специалиста при выполнении подготовительных, бетонных работ
Средство труда	Нормативные акты по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм	Нормативные акты по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм
Способ работы	Пользование СИЗ, средствами пожарной и	Пользование СИЗ, средствами пожарной и электробезопасности, соблюдение техники безопасности использования инструментов и оборудования, оказание

	электробезопасности, соблюдение техники безопасности использования инструментов и оборудования, оказание первой медицинской помощи при травматизме, поражении электрическим током	первой медицинской помощи при травматизме, поражении электрическим током
ПКЗ 11	Соблюдение культуры выполнения производственных работ	Соблюдение культуры выполнения производственных работ
Предмет труда	Действия специалиста при выполнении подготовительных, бетонных работ	Действия специалиста при выполнении подготовительных, бетонных работ
Средство труда	Культура выполнения производственных работ	Культура выполнения производственных работ
Способ работы	Уборка рабочего места, мусора и использованных материалов	Уборка рабочего места, мусора и использованных материалов
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ «Бетонщик»		
Код профессии	7114	
Код группы		
Профессия	Бетонщик	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	3.1-3.2	
Трудовые функции	Обязательные	1. Подготовительные работы перед бетонированием

	2. Контроль качества проведения бетонных работ	
трудовые функции	3. Проведение бетонных работ	
	4. Обеспечение безопасности работ и охраны окружающей среды	
Дополнительные трудовые функции		
Трудовая функция	1. Подготовительные работы перед бетонированием	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2
ПКЗ 1	Подбор составляющих и норм дозировки для приготовления бетонной смеси	Подбор составляющих и норм дозировки для приготовления бетонной смеси
Предмет труда	Составляющие для приготовления бетонной смеси, в т. ч. вяжущие вещества, вода, заполнители (песок, гравий, щебень), химические добавки, пластификаторы	Составляющие для приготовления бетонной смеси, в т. ч. вяжущие вещества, вода, заполнители (песок, гравий, щебень), химические добавки, пластификаторы
Средство труда	Проектно-техническая документация, технологические карты приготовления бетонных смесей	Проектно-техническая документация, технологические карты приготовления бетонных смесей
Способ работы	Анализ качества составляющих, климатических и сезонных условий, технологических требований	Анализ качества составляющих, климатических и сезонных условий, технологических требований
Трудовая функция	2. Контроль качества проведения бетонных работ	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	

	3.1	3.2
ПКЗ 2	Контроль состояния строительных элементов бетонных работ	Контроль состояния строительных элементов бетонных работ
Предмет труда	Внешний вид, проектное положение и общее состояние опалубки	Внешний вид, проектное положение и общее состояние опалубки
	Наличие и состояние элементов прогрева бетона	Наличие и состояние элементов прогрева бетона
	Состояние арматуры, наличие закладных деталей	Состояние арматуры, наличие закладных деталей
Средство труда	Проектно-техническая документация, контрольно-измерительные инструменты	Проектно-техническая документация, контрольно-измерительные инструменты
Способ работы	В соответствии с методикой проведения строительного контроля при строительстве, реконструкции, капитальном ремонте объектов капитального строительства	В соответствии с методикой проведения строительного контроля при строительстве, реконструкции, капитальном ремонте объектов капитального строительства
Трудовая функция	3. Проведение бетонных работ	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2
ПКЗ 3	Укладка и уплотнение бетонных смесей в конструкции	Укладка и уплотнение бетонных смесей в конструкции
Предмет труда	Вертикальные конструкции, наклонные плоскости, конструкции под водой,	Тонкостенные конструкции одинарной и двойной кривизны, сложные конструкции пролетных строений мостов, напряженно-армированные конструкции, конструкции АЭС

	конструкции АЭС	
		Закладные детали в фундаментах турбогенераторов, питательных электронасосов, скважин и траншей
	Умеренно жесткие и жесткие бетонные смеси	Жесткие и повышенной жесткости бетонные смеси
Средство труда	Оборудования для формования бетонной смеси, в т. ч. виброштампы	Оборудования для формования бетонной смеси, в т. ч. центрифуги, установки для торкретирования
Способ работы	Формование пустотелых изделий с применением вибровкладышей (вибропрессование и виброштампование)	Формование на центрифугах в быстровращающихся формах, торкретирование
ПКЗ 4	Устройство и ремонт цементных полов	-
Предмет труда	Цементные полы	-
Средство труда	Ручной, электрифицированный инструмент	-
Способ работы	Подготовка оснований, промаячивание основания, укладка и разравнивание бетонной смеси или раствора стяжки, уплотнение и отделка забетонированной поверхности	-
Трудовая функция	4. Обеспечение безопасности работ и охраны окружающей среды	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2
ПКЗ 5	Соблюдение требований нормативных актов по безопасности, охране труда и	Соблюдение требований нормативных актов по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм

	окружающей среды, санитарных норм	
Предмет труда	Действия специалиста при выполнении подготовительных, бетонных работ	Действия специалиста при выполнении подготовительных, бетонных работ
Средство труда	Нормативные акты по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм	Нормативные акты по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм
Способ работы	Пользование СИЗ, средствами пожарной и электробезопасности, соблюдение техники безопасности использования инструментов и оборудования, оказание первой медицинской помощи при травматизме, поражении электрическим током	Пользование СИЗ, средствами пожарной и электробезопасности, соблюдение техники безопасности использования инструментов и оборудования, оказание первой медицинской помощи при травматизме, поражении электрическим током
ПКЗ 6	Соблюдение культуры выполнения производственных работ	Соблюдение культуры выполнения производственных работ
Предмет труда	Действия специалиста при выполнении подготовительных, бетонных работ	Действия специалиста при выполнении подготовительных, бетонных работ
Средство труда	Культура выполнения производственных работ	Культура выполнения производственных работ
Способ работы	Уборка рабочего места, мусора	Уборка рабочего места, мусора и использованных материалов

	и использованных материалов	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КС		
Разработано		
Экспертиза предоставлена		
Номер версии и год выпуска		
Дата ориентировочного пересмотра		

**Квалификационный стандарт
«Штукатур»**

Глоссарий

В настоящем КС применяются следующие термины и определения:

Технология - нормативное представление о процессе последовательного преобразования предмета труда (исходного материала) в промежуточный или конечный продукт с помощью определённых средств (орудий труда) и способов их применения.

Профессионально-квалификационная задача (далее - ПКЗ) - профессиональная задача, обеспеченная условиями выполнения, средствами оценки действий и установления квалификационных уровней кандидатов; профессионально-квалификационная задача конкретизируется технологией её выполнения, включающей указание предмета труда (исходного материала), средств труда и способов преобразования предмета труда в промежуточный или конечный продукт.

Оштукатуривание поверхностей зданий и сооружений – подготовка поверхностей под оштукатуривание, приготовление штукатурных растворов и смесей, выполнение штукатурных работ по отделке внутренних и наружных поверхностей зданий и сооружений и ремонт штукатурки.

Устройство наливных стяжек пола – подготовка оснований для наливных стяжек полов, приготовление растворов наливных стяжек пола и выполнение работ по устройству наливных полов и оснований под полы.

Устройство СФТК с нанесением составов – подготовка оснований стен перед монтажом, приготовление штукатурных и штукатурно-клеевых растворов и смесей для устройства СФТК, приклеивание теплоизоляционных плит и их дополнительная механическая фиксация, оштукатуривание вручную и механизированным способом и ремонт.

СФТК – системы фасадные теплоизоляционные композиционные.

ССС – сухие строительные смеси.

ПАСПОРТ КВАЛИФИКАЦИОННОГО СТАНДАРТА

Название КС	Штукатур
-------------	----------

Номер КС	
----------	--

Краткое описание КС	
---------------------	--

КАРТОЧКИ ПРОФЕССИЙ

Перечень карточек профессий	Штукатур	Уровень по ОРК 3.1-3.2
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ «Штукатур»		
Код профессии	7133	
Код группы		
Профессия	Штукатур	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	3.1-3.2	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Подготовка поверхностей и оснований
		2. Приготовление растворов и смесей
		3. Проведение штукатурных и заливочных работ
		4. Обеспечение безопасности работ и охраны окружающей среды
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Подготовка поверхностей и оснований	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2
ПКЗ 1	Подготовка поверхностей для оштукатуривания	Подготовка поверхностей для оштукатуривания
Предмет труда	Прямолинейные поверхности и основания с простыми архитектурными формами	Криволинейные поверхности и основания со сложными архитектурными формами
Средство труда	Инструменты для подготовки поверхности, в т. ч. штукатурные молотки с	Инструменты для подготовки поверхности, в т. ч. штукатурные молотки с кайлом, макловицы, отвесы, реечные уровни, перфоратор, распылительные форсунки

	кайлом, макловицы, отвесы, реечные уровни, перфоратор, распылительные форсунки	
Способ работы	Провешивание поверхностей, грунтовка, нанесение обрызга, промаячивание поверхностей, установка штукатурных сеток, штукатурных и рустовочных профилей	Провешивание поверхностей, грунтовка, нанесение обрызга, промаячивание поверхностей, установка штукатурных сеток, штукатурных и рустовочных профилей
ПКЗ 2	Подготовка оснований для наливных стяжек полов	Подготовка оснований для наливных стяжек полов
Предмет труда	Основание с влажностью не более 4% и отклонениями не более 4 мм	Основание с влажностью не более 4% и с отклонениями не более 80 мм
Средство труда	Инструменты для диагностики состояния основания пола под стяжку, в т. ч. склерометр, ручной адгезиметр, электронный влагомер, 2-х метровая рейка	Инструменты для диагностики состояния основания пола под стяжку, в т. ч. склерометр, ручной адгезиметр, электронный влагомер, 2-х метровая рейка
	Оборудование для подготовки основания пола под стяжку, в т. ч. абразивоструйный аппарат, фрезеровальная машина, шлифовочный аппарат, промышленный пылесос	Оборудование для подготовки основания пола под стяжку, в т. ч. абразивоструйный аппарат, фрезеровальная машина, шлифовочный аппарат, промышленный пылесос
Способ работы	Абразивоструйная очистка, фрезеровка, шлифование и обеспыливание основания	Абразивоструйная очистка, фрезеровка, шлифование и обеспыливание основания
	-	Выравнивание поверхности оснований под полы сухой засыпкой

	Укладка изолирующего слоя, монтаж разделителей, грунтование, промаячивание поверхности	Укладка изолирующего слоя, монтаж разделителей, грунтование, промаячивание поверхности
ПКЗ 3	Подготовка оснований стен перед монтажом СФТК	Подготовка оснований стен перед монтажом СФТК
Предмет труда	-	Поверхность фасадов зданий
Средство труда	-	Ручной и электрифицированный инструмент, цокольный профиль для СФТК
Способ работы	-	Установка строительных лесов, монтаж закладных деталей, геодезическая съемка, подготовка основания монтаж цокольной планки, крепление утеплителя, формирование деформационных швов
Трудовая функция	2. Приготовление растворов и смесей	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2
ПКЗ 4	Подбор, дозирование компонентов и приготовление штукатурных, штукатурно-клеевых растворов и смесей (ССС)	Подбор, дозирование компонентов и приготовление штукатурных, штукатурно-клеевых растворов и смесей (ССС)
Предмет труда	Компоненты штукатурных, штукатурно-клеевых растворов и смесей (ССС), пластификаторы	Компоненты штукатурных, штукатурно-клеевых растворов и смесей (ССС), пластификаторы
Средство труда	Рецепты приготовления штукатурных, штукатурно-клеевых растворов и смесей (ССС)	Рецепты приготовления штукатурных, штукатурно-клеевых растворов и смесей (ССС)
	Ручной, электрифицированный инструмент	Устройство для размешивания, автоматическая станция
Способ работы	Ручной, механизированный	Механизированный, автоматический

Трудовая функция	3. Проведение штукатурных и заливочных работ	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2
ПКЗ 5	Штукатурная отделка внутренних и внешних поверхностей зданий	Штукатурная отделка внутренних и внешних поверхностей зданий
Предмет труда	Прямолинейные поверхности и основания с простыми архитектурными формами	Криволинейные поверхности и основания со сложными архитектурными формами
Средство труда	Инструменты для оштукатуривания, в т. ч. скребок, кельма, сокол, полутерок, терка, правило	Оборудование для оштукатуривания, в т. ч. штукатурная станция, машина для оштукатуривания, затирочные машины
Способ работы	Простое и улучшенное оштукатуривание	Высококачественное и декоративное оштукатуривание, выполнение штукатурки «сграффито»
ПКЗ 6	-	Устройство наливных полов и оснований под полы
Предмет труда	-	Основание с влажностью не более 4% и отклонениями не более 4 мм
Средство труда	-	Ручной инструмент, в т. ч. металлический шпатель, ракля, игольчатый валик. Оборудование, в т. ч. промышленный пылесос, шлифовальная машина
Способ работы	-	Устройство подстилающего слоя, устройство финишного слоя
ПКЗ 7	-	Устройство СФТК с нанесением составов
Предмет труда	-	Поверхность фасадов зданий
Средство труда	-	Ручной и электрифицированный инструмент, оборудование, в т. ч. штукатурные машины
Способ работы	-	Нанесение армирующего состава, грунтование, декоративное оштукатуривание, структурирование декоративных штукатурок
Трудовая функция	4. Обеспечение безопасности работ и охраны окружающей среды	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	3.1	3.2

ПКЗ 8	Соблюдение требований нормативных актов по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм	Соблюдение требований нормативных актов по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм
Предмет труда	Действия специалиста при выполнении подготовительных, штукатурных и заливочных работ	Действия специалиста при выполнении подготовительных, штукатурных и заливочных работ
Средство труда	Нормативные акты по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм	Нормативные акты по безопасности, охране труда и окружающей среды, санитарных норм
Способ работы	Пользование СИЗ, средствами пожарной и электробезопасности, соблюдение техники безопасности использования инструментов и оборудования, оказание первой медицинской помощи при травматизме, поражении электрическим током	Пользование СИЗ, средствами пожарной и электробезопасности, соблюдение техники безопасности использования инструментов и оборудования, оказание первой медицинской помощи при травматизме, поражении электрическим током
ПКЗ 9	Соблюдение культуры выполнения производственных работ	Соблюдение культуры выполнения производственных работ
Предмет труда	Действия специалиста при выполнении подготовительных, штукатурных и заливочных работ	Действия специалиста при выполнении подготовительных, штукатурных и заливочных работ

	работ	
Средство труда	Культура выполнения производственных работ	Культура выполнения производственных работ
Способ работы	Уборка рабочего места, мусора и использованных материалов	Уборка рабочего места, мусора и использованных материалов
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КС		
Разработано		
Экспертиза предоставлена		
Номер версии и год выпуска		
Дата ориентировочного пересмотра		

Квалификационный стандарт
«Электрогазосварщик»

Глоссарий

В настоящем КС применяются следующие термины и определения:

Трудовая функция (функция) - типичная работа (круг работ) в рамках этапа технологического процесса, состоящая из одной или нескольких профессиональных задач. При описании трудовых функций в карточках профессий квалификационных стандартов при необходимости могут быть указаны обязательные и дополнительные трудовые функции, исходя из понимания, что обязательные трудовые функции, в отличие от дополнительных, необходимо обязательно подтверждать при присвоении квалификации, а дополнительные трудовые функции могут быть описаны, как потенциальные трудовые функции, которые могут потребоваться для данной профессии в будущем.

Технология - нормативное представление о процессе последовательного преобразования предмета труда (исходного материала) в промежуточный или конечный продукт с помощью определённых средств (орудий труда) и способов их применения;

Профессия - социально признаваемая и/или юридически фиксированная область возможного выполнения соответствующих трудовых функций, требующая владения комплексом знаний и умений, приобретаемых в результате специальной подготовки, подтверждаемых соответствующими документами об образовании и/или опыта работы;

Профессионально-квалификационная задача (далее - ПКЗ) - профессиональная задача, обеспеченная условиями выполнения, средствами оценки действий и установления квалификационных уровней кандидатов; профессионально-квалификационная задача конкретизируется технологией её выполнения, включающей указание предмета труда (исходного материала), средств труда и способов преобразования предмета труда в промежуточный или конечный продукт;

Квалификационный стандарт (далее - КС) – нормативный документ, содержащий требования профессий к выполнению определённых профессионально-квалификационных задач, оценке и установлению квалификационного уровня кандидатов.

ПАСПОРТ КВАЛИФИКАЦИОННОГО СТАНДАРТА

Название КС	Электрогазосварщик
Номер КС	
Краткое описание КС	

КАРТОЧКИ ПРОФЕССИЙ		
Перечень карточек профессий	Электрогазосварщик	Уровень по ОРК 2-3
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ «Электрогазосварщик»		
Код профессии	7212-2-005	
Код группы	7212-2	
Профессия	Электрогазосварщик	
Другие возможные наименования профессии		
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	2-3	
Трудовые функции	Обязательные трудовые функции	1. Подготовительные работы перед сваркой
		2. Выполнение газо- и электросварочных работ
		3. Заключительные работы после сварки
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Подготовительные работы перед сваркой	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	2	3
ПКЗ 1	Понимание конструкторской и производственно-технологической документацией по сварке	Понимание конструкторской и производственно-технологической документацией по сварке
Предмет труда	Конструкторская и производственно-технологическая документация по сварке для простых деталей	Конструкторская и производственно-технологическая документация по сварке для сложных и ответственных конструкций (оборудование, изделия, узлы, трубопроводы, детали) из различных материалов (сталей, чугуна, цветных металлов и сплавов), предназначенных для работы под давлением, под

	неответственных конструкций, в т. ч. конструкций из полимерных материалов	статическими, динамическими и вибрационными нагрузками
Средство труда	-	-
Способ работы	-	-
ПКЗ 2	Проверка работоспособности и настройка сварочного оборудования, подготовка сварочных материалов	Проверка работоспособности и настройка сварочного оборудования, подготовка сварочных материалов
Предмет труда	Горелки общего назначения, специальные горелки, газосварочные комплекты	Горелки общего назначения, специальные горелки, газосварочные комплекты
	Сварочные инверторы, сварочные трансформаторы, выпрямители, генераторы, электродержатели, плавящиеся электроды, неплавящиеся электроды	Сварочные инверторы, сварочные трансформаторы, выпрямители, генераторы, электродержатели, плавящиеся электроды, неплавящиеся электроды
	Комплексные механизированные установки для сварки	Комплексные механизированные установки для сварки
	Термитные смеси, паяльно-сварочные стержни	Термитные смеси, паяльно-сварочные стержни
	Газ-теплоноситель, присадочные прутки, пленки, листы, полимерные трубы и стыковочные элементы (муфты, тройники и т.д.)	Газ-теплоноситель, присадочные прутки, пленки, листы, полимерные трубы и стыковочные элементы (муфты, тройники и т.д.)
Средство труда	Технологические карты газо- и электросварочных работ	Технологические карты газо- и электросварочных работ

Способ работы	Ручной способ	Ручной способ
ПКЗ 3	Сборка элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку и контроль соответствия нормативным требованиям	Сборка элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку и контроль соответствия нормативным требованиям
Предмет труда	Простые детали неответственных конструкций, в т. ч. конструкций из полимерных материалов	Сложные и ответственные конструкции (оборудование, изделия, узлы, трубопроводы, детали) из различных материалов (сталей, чугуна, цветных металлов и сплавов), предназначенные для работы под давлением, под статическими, динамическими и вибрационными нагрузками
Средство труда	Сборочные приспособления, прихватки	Сборочные приспособления, прихватки
	Конструкторская и производственно-технологическая документацией по сварке	Конструкторская и производственно-технологическая документацией по сварке
	Измерительный инструмент для контроля собранных элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) на соответствие геометрических размеров нормативным требованиям	Измерительный инструмент для контроля собранных элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) на соответствие геометрических размеров нормативным требованиям
Способ работы	Ручной способ	Ручной способ
ПКЗ 4	Зачистка элементов конструкции (изделия, узлы, детали) под сварку	Зачистка элементов конструкции (изделия, узлы, детали) под сварку
Предмет труда	Простые детали неответственных конструкций, в т. ч. конструкций из	Сложные и ответственные конструкции (оборудование, изделия, узлы, трубопроводы, детали) из различных материалов (сталей, чугуна, цветных металлов и сплавов), предназначенные для работы под давлением, под

	полимерных материалов	статическими, динамическими и вибрационными нагрузками
Средство труда	Ручной, механизированный инструмент	Ручной, механизированный инструмент
Способ работы	Ручной, механизированный	Ручной, механизированный
Трудовая функция	2. Выполнение газо- и электросварочных работ	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	2	3
ПКЗ 5	Применение газо- и электросварочных технологий	Применение газо- и электросварочных технологий
Предмет труда	Простые детали неответственных конструкций, в т. ч. конструкций из полимерных материалов	Сложные и ответственные конструкции (оборудование, изделия, узлы, трубопроводы, детали) из различных материалов (сталей, чугуна, цветных металлов и сплавов), предназначенные для работы под давлением, под статическими, динамическими и вибрационными нагрузками
Средство труда	Горелки общего назначения, специальные горелки, газосварочные комплекты	Горелки общего назначения, специальные горелки, газосварочные комплекты
	Сварочные инверторы, сварочные трансформаторы, выпрямители, генераторы, электродержатели, плавящиеся электроды, неплавящиеся электроды	Сварочные инверторы, сварочные трансформаторы, выпрямители, генераторы, электродержатели, плавящиеся электроды, неплавящиеся электроды
	Комплексные механизированные установки для сварки	Комплексные механизированные установки для сварки
	Термитные смеси, паяльно-сварочные стержни	Термитные смеси, паяльно-сварочные стержни
	Газ-теплоноситель, присадочные прутки, пленки,	Газ-теплоноситель, присадочные прутки, пленки, листы, полимерные трубы и стыковочные элементы (муфты, тройники и т.д.)

	листы, полимерные трубы и стыковочные элементы (муфты, тройники и т.д.)	
Способ работы	Газовая сварка (наплавка) (Г)	Газовая сварка (наплавка) (Г)
	Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом (РД)	Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом (РД)
	Ручная дуговая сварка (наплавка) неплавящимся электродом в защитном газе (РАД)	Ручная дуговая сварка (наплавка) неплавящимся электродом в защитном газе (РАД)
	Частично механизированная сварка (наплавка)	Частично механизированная сварка (наплавка)
	Термитная сварка (Т)	Термитная сварка (Т)
	Сварка ручным способом с внешним источником нагрева (сварка нагретым газом (НГ), сварка нагретым инструментом (НИ), экструзионная сварка (Э))	Сварка ручным способом с внешним источником нагрева (сварка нагретым газом (НГ), сварка нагретым инструментом (НИ), экструзионная сварка (Э))
ПКЗ 6	Контроль правильности выполнения сварочных работ	Контроль правильности выполнения сварочных работ
Предмет труда	Простые детали неответственных конструкций, в т. ч. конструкций из полимерных материалов	Сложные и ответственные конструкции (оборудование, изделия, узлы, трубопроводы, детали) из различных материалов (сталей, чугуна, цветных металлов и сплавов), предназначенные для работы под давлением, под статическими, динамическими и вибрационными нагрузками
Средство труда	Конструкторская и производственно-технологическая	Конструкторская и производственно-технологическая документацией по сварке

	документацией по сварке	
Способ работы	Постоянная сверка действий по сварке с нормативными требованиями	Постоянная сверка действий по сварке с нормативными требованиями
Трудовая функция	3. Заключительные работы после сварки	
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ УРОВЕНЬ	
	2	3
ПКЗ 5	Зачистка сварных швов после сварки и поверхностных дефектов сварки	Зачистка сварных швов после сварки и поверхностных дефектов сварки
Предмет труда	Сварные швы, поверхностные дефекты сварки (поры, шлаковые включения, подрезы, брызги металла, наплывы и т.д.) на простых деталях неответственных конструкций	Сварные швы, поверхностные дефекты сварки (поры, шлаковые включения, подрезы, брызги металла, наплывы и т.д.) на сложных и ответственных конструкциях
Средство труда	Ручной, механизированный инструмент	Ручной, механизированный инструмент
Способ работы	Ручной, механизированный	Ручной, механизированный
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КС		
Разработано		
Экспертиза предоставлена		
Номер версии и год выпуска		
Дата ориентировочного пересмотра		

**Квалификационный стандарт
«Гостиничное хозяйство»**

Глоссарий

В настоящем квалификационном стандарте применяются следующие термины и определения:

национальная система квалификаций (далее - НСК) - целостный комплекс правовых и институциональных регуляторов спроса и предложения квалификаций, обеспечивающих взаимосвязь отраслей экономики, рынка труда и системы профессионального образования и обучения;

отраслевая рамка квалификаций (далее - ОРК) - составная часть (подсистема) национальной системы квалификаций, представляющая собой рамочную структуру дифференцированных уровней квалификации, признаваемых в отрасли;

трудовая функция (функция) - типичная работа (круг работ) в рамках этапа технологического процесса, состоящая из одной или нескольких профессиональных задач. При описании трудовых функций в карточках профессий квалификационных стандартов при необходимости могут быть указаны обязательные и дополнительные трудовые функции, исходя из понимания, что обязательные трудовые функции, в отличие от дополнительных, необходимо обязательно подтверждать при присвоении квалификации, а дополнительные трудовые функции могут быть описаны, как потенциальные трудовые функции, которые могут потребоваться для данной профессии в будущем;

технология - нормативное представление о процессе последовательного преобразования предмета труда (исходного материала) в промежуточный или конечный продукт с помощью определённых средств (орудий труда) и способов их применения;

профессия - социально признаваемая и/или юридически фиксированная область возможного выполнения соответствующих трудовых функций, требующая владения комплексом знаний и умений, приобретаемых в результате специальной подготовки, подтверждаемых соответствующими документами об образовании и/или опыта работы;

профессионально-квалификационная задача (далее - ПКЗ) - профессиональная задача, конкретизируемая технологией её выполнения; включает указание предмета труда (исходного материала), средств труда и способов преобразования предмета труда в промежуточный или конечный продукт.;

квалификационный стандарт (далее - КС) – нормативный документ, содержащий требования профессий к выполнению профессионально-квалификационных задач различной сложности с применением соответствующих технологий;

знания - структурированные сведения предметной области, позволяющие человеку решать конкретные профессиональные задачи;

умения - компоненты действия (действий) человека, основанные на знаниях и правильном его использовании для решения

конкретных профессиональных задач;

компетенции - рыночно востребованные личностные и профессиональные способности (*знания, умения*) кандидатов (субъектов) выполнять определённые профессиональные задачи;

профессиональные способности – обобщённая характеристика проявленных знаний, умений, навыков, компетенций кандидатов;

квалификация – процедура и результат установления степени соответствия уровня знаний, умений, компетенций кандидатов установленным требованиям к выполнению профессиональных и профессионально-квалификационных задач;

квалификационный уровень (уровень квалификации) - обобщённые требования к знаниям, умениям и широким компетенциям работников, дифференцируемые по параметрам сложности, нестандартности трудовых действий, ответственности и самостоятельности; уровень Национальной и отраслевой рамок квалификаций, характеризующий степень сложности профессиональных задач в цифровом формате от 1 до 8;

функциональный анализ - тип анализа, в котором применяются системный деятельностный подход, выделяются, проверяются на логичность и систематизируются функции объектов и/или субъектов.

Паспорт квалификационного стандарта

Название КС	Гостиничное хозяйство
Номер КС	
Краткое описание КС	нормативный документ, содержащий требования к администратору гостиничного хозяйства к выполнению профессионально-квалификационных задач различной сложности с применением соответствующих технологий специалистами, занятыми приемом, размещением и регистрацией различных категорий гостей, оформлением выезда гостей и расчетов с ними, ведением учета занятых номеров и наличия свободных мест

Карточки профессий

Перечень карточек профессий	Администратор	4 квалификационный уровень по НРК
------------------------------------	---------------	-----------------------------------

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Администратор»

Код	3431 «Административно – управленческий персонал»
Код группы	
Профессия	Администратор
Другие возможные наименования профессии	Менеджер гостиницы

Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	4	
Трудовые функции	Основные трудовые функции	1. Прием, размещение и регистрация различных категорий гостей
		2. Оформление выезда гостей и расчетов с ними
3. Ведение учета занятых номеров и наличия свободных мест		
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Прием, размещение и регистрация различных категорий гостей	
Функции	1.1 Заполнять необходимую внутреннюю документацию при заселении и регистрации гостей	
	1.2 Принимать и заселять группу гостей; продлевать проживание гостей	
	1.3 Вносить данные о заселении, переселении, продлении проживания гостя в автоматизированную систему управления гостиницей	
	1.4 Активизировать магнитные ключи	
	1.5 Коммуникативные умения на трех языках, в том числе на английском языке	
	1.6 Составление отчетов о работе согласно регламенту гостиничного хозяйства	
Квалификационный уровень 4.1	ПКЗ	1) Знания по порядку заселения гостей в гостиницу
		2) Знания типов номеров
		3) Знания технологии размещения групп гостей и особо важных гостей
		4) Знания порядка заселения гостей по предварительному бронированию и без предварительного бронирования
		5) Знания способов активации магнитных ключей и иных способов работы
		6) Знания языков: казахский, русский
		7) Требований к качеству обслуживания гостей
	Предмет труда	1) Внешний вид, личная гигиена, гигиена рабочего места
		2) Информационная система, технологическое оборудование администратора
		3) Действия и взаимодействия персонала в рамках выполнения профессиональных задач

	Средства труда	1) Регламент взаимодействия внутри гостиничного хозяйства	
		2) Карты расположения номеров, их классификация, виды бронирования и т.д.	
		3) Технологические карты по приему и регистрации различных категорий гостей	
		4) Прайс-лист по размещению различных категорий гостей	
		5) Программное обеспечение для регистрации различных категорий гостей	
	Способы работы	1) Отчетный анализ по приему, размещению и регистрации различных категорий гостей	
		2) Соблюдение регламента и технологических карт по приему, размещению и регистрации различных категорий гостей	
		3) Оперативный контроль приема, размещения и регистрации различных категорий гостей	
	Квалификационный уровень 4.2	ПКЗ	1) Знания по порядку заселения гостей в гостиницу
			2) Знания типов номеров
3) Знания технологии размещения групп гостей и особо важных гостей			
4) Знания порядка заселения гостей по предварительному бронированию и без предварительного бронирования			
5) Знания способов активации магнитных ключей и иных способов работы			
6) Знания языков: казахский, русский, английский			
7) Требования к качеству обслуживания гостей			
Предмет труда		1) Внешний вид, личная гигиена, гигиена рабочего места	
		2) Информационная система, технологическое оборудование администратора	
		3) Действия и взаимодействия персонала в рамках выполнения профессиональных задач	
Средства труда		1) Регламент взаимодействия внутри гостиничного хозяйства	
		2) Карты расположения номеров, их классификация, виды бронирования и т.д.	
		3) Технологические карты по приему и регистрации различных категорий гостей	
		4) Прайс-лист по размещению различных категорий гостей	
		5) Программное обеспечение для регистрации различных категорий гостей	
Способы		1) Отчетный анализ по приему, размещению и регистрации различных категорий гостей	

	работы	2) Соблюдение регламента и технологических карт по приему, размещению и регистрации различных категорий гостей
		3) Контроль приема, размещения и регистрации различных категорий гостей
Трудовая функция	2. Оформление выезда гостей и расчетов с ними	
Функции	1. Оформлять документацию для выписки гостя	
	2. Вносить информацию о выезде гостя в автоматизированную систему управления гостиницей и клиентскую базу данных	
	3. Вносить изменения в данные о текущем состоянии номерного фонда	
	4. Коммуникативные умения, в том числе на английском языке	
Квалификационный уровень 4.1	ПКЗ	Соблюдение процедуры оформления выезда гостей
		Соблюдение требований к качеству обслуживания гостя при расчете и выписке гостя из гостиницы
	Предмет труда	Автоматизированная система управления гостиницей
		Регламент оформления выезда гостей, расчетов и выписки гостя из гостиницы
	Средства труда	Документация для выписки гостя, включая бухгалтерскую отчетность
		Информационная система по оформлению выезда и расчетов с гостями
Способы работы	Умение заполнения и оформления документации, прием наличных и безналичных средств	
	Взаимодействие с бухгалтером гостиничного хозяйства	
Квалификационный уровень 4.2	ПКЗ	Соблюдение процедуры оформления выезда гостей
		Соблюдение требований к качеству обслуживания гостя при расчете и выписке гостя из гостиницы
	Предмет труда	Регламент оформления выезда гостей, расчетов и выписки гостя из гостиницы
		Документация для выписки гостя, включая бухгалтерскую отчетность
	Средства труда	Информационная система по оформлению выезда и расчетов с гостями
		Умение заполнения и оформления документации, прием наличных и безналичных средств
	Способы работы	Взаимодействие с другими службами гостиничного хозяйства (бухгалтерия, менеджерами гостиницы, горничными и т.д.)
Соблюдение процедуры оформления выезда гостей и расчетов с ними		
Трудовая функция	3. Ведение учета занятых номеров и наличия свободных мест	
Функции	1. Работать в автоматизированной системе управления гостиницей по ведению учета занятых номеров и наличия свободных мест	

	2. Ведение учета занятых номеров и наличия свободных мест	
Квалификационный уровень 4.1-4.2	ПКЗ	Соблюдение процедуры учета занятых номеров и наличия свободных мест
		Соблюдение требований к качеству обслуживания гостя при расчете и выписке гостя из гостиницы
	Предмет труда	Автоматизированная система управления гостиницей
		Регламент ведения учета занятых номеров и наличия свободных мест
	Средства труда	Учетная политика по заполнению, освобождению номерного фонда, учету свободных мест
		Информационная система по ведению учета занятых номеров и наличия свободных мест
Способы работы	Умение заполнения и оформления документации по ведению учета занятых номеров и наличия свободных мест, в том числе внутри автоматизированной системы управления гостиницей	
	Взаимодействие с другими службами гостиничного хозяйства по занятым номерам и свободным местам	
Технические характеристики КС		
Разработано		
Номер версии, год выпуска		
Дата пересмотра		

Утверждено приказом
«должность и организация»
от ____ № _____

**Квалификационный стандарт
«Туризм»**

Глоссарий

В настоящем квалификационном стандарте применяются следующие термины и определения:

экскурсант - физическое лицо, посещающее туристские ресурсы в познавательных целях в стране (месте) временного пребывания не более двадцати четырех часов;

экскурсия - посещение физическим лицом туристских ресурсов в познавательных целях в стране (месте) временного пребывания не более двадцати четырех часов;

экскурсионная деятельность - предпринимательская деятельность по организации посещений туристских ресурсов в познавательных целях в стране (месте) временного пребывания, которая не предусматривает услуги по размещению (ночевке) туристов и охватывает период не более двадцати четырех часов;

экскурсовод - профессионально подготовленное физическое лицо, обладающее соответствующей квалификацией для оказания экскурсионно-информационных, организационных услуг туристам по ознакомлению с туристскими ресурсами в стране (месте) временного пребывания.

Паспорт квалификационного стандарта

Название КС	Туризм
Номер КС	
Краткое описание КС	Нормативный документ, содержащий требования к экскурсоводу, к выполнению профессионально-квалификационных задач различной сложности с применением соответствующих технологий специалистами, занятыми разработкой экскурсионных маршрутов и предоставлением экскурсионных услуг

Карточки профессий

Перечень карточек профессий	«Экскурсовод» без категории	4 квалификационный уровень по НРК
	«Экскурсовод» 2-й категории	5 квалификационный уровень по НРК
	«Экскурсовод» 1-й категории	6 квалификационный уровень по НРК
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 1 «Экскурсовод без категории»		
Код	0511000 «Туризм (по отраслям)» 0511022 «Экскурсовод»	
Код группы		
Профессия	Экскурсовод без категории	
Другие возможные наименования профессии	Экскурсовод	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	4	
Трудовые функции	Основные трудовые функции	1. Организация экскурсий посетителей по особо охраняемой природной территории и его охранной зоне. 2. Участвует в подготовке и проведении лекций, бесед, выступлений в организациях по экологической тематике.
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Организация экскурсий посетителей по особо охраняемой природной территории и его охранной зоне	
Функции	1.1 Организует экскурсии посетителей по ООПТ	
	1.2 Участвует в разработке экскурсионных и туристских маршрутов	
	1.3 Занимается экскурсоводческой деятельностью	

Квалификационный уровень 4	ПКЗ	1) Осуществление работы по предоставлению клиентам экскурсионных услуг в соответствии с разработанными маршрутами, методиками по проведению экскурсии и контрольными текстами
		2) Сбор и изучение исторических материалов и документов, изучение материалов архивов, статистических данных, иных документов и материалов, содержащих сведения об объектах экскурсий
		3) Подготовка индивидуальных текстов экскурсий, публичных выступлений и др.
	Предмет труда	Группа туристов, экскурсантов
	Средства труда	1) Портфель экскурсовода (фотографии, репродукции картин, географические карты, картосхемы, образцы продукции промышленных предприятий, гербарные листы, геологические образцы, магнитофонные записи и другой иллюстративный материал).
		2) Ключевые места посещения туристов, обозначенные в маршрутах.
3) Исторические материалы и документы, материалы архивов, сведения очевидцев и т.д.		
Способы работы	1) Беседы, консультации, демонстрация	
	2) Сбор, анализ и обработка информации	
Трудовая функция	2. Участвует в подготовке и проведении лекций, бесед, выступлений в организациях по экологической тематике	
Функции	2.1 Готовит и проводит лекции, беседы, выступления в организациях по экологической тематике	
	2.2 Участвует в подготовке систематических выступлений специалистов в СМИ	
Квалификационный уровень 4	ПКЗ	Участие в работе методических секций и творческих групп экскурсоводов, конференций, семинаров
		Разработка техники экскурсионных рассказов, публичных выступлений, ответов на вопросы
		Чтение экскурсионных лекций по культуре и истории, рассказ о традициях и обычаях региона, ознакомление туристов с достопримечательностями
	Предмет труда	Группа туристов, экскурсантов и СМИ; места проведения мероприятий по экологической тематике
Средства труда	«Портфель экскурсовода», лекции, беседы, выступления	

	Способы работы	Анализ и обработка информации, подготовка лекционного материала, докладов, рефератов
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 2 ««Экскурсовод» 2-й категории»		
Код	0511000 «Туризм (по отраслям)» 0511022 «Экскурсовод»	
Код группы		
Профессия	«Экскурсовод» 2-й категории	
Другие возможные наименования профессии	Экскурсовод	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	4.1	
Трудовые функции	Основные трудовые функции	1. Работа по созданию и функционированию экскурсионных и туристских троп и маршрутов, обзорных площадок, информационных пунктов
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Работа по созданию и функционированию экскурсионных и туристских троп и маршрутов, обзорных площадок, информационных пунктов	
Функции	1.1 Вносит предложения по созданию и функционированию экскурсионных и туристских троп и маршрутов, обзорных площадок, информационных пунктов	
	1.2 Взаимодействует с общественными природоохранными организациями	
Квалификационный	ПКЗ	1) Сбор и изучение исторических материалов и документов, изучение материалов архивов, статистических данных, иных документов и материалов, содержащих сведения об объектах экскурсий

уровень 4.1		2) Участие в разработке новых тем, экскурсий, освоение новых тем и вариантов экскурсий для различных групп населения
		3) Выбор оптимального месторасположения тургруппы для проведения экскурсий
	Предмет труда	1) Группа туристов, экскурсантов
		2) Исторические материалы и документы, материалы архивов, статистические данные и иные документы, содержащие сведения об объектах экскурсии
		3) Экскурсионный материал, контрольный и индивидуальный тексты
Средства труда	1) Изучение и анализ документов	
	2) Исторические материалы и документы, материалы архивов, статистические данные и иные документы, содержащие сведения об объектах экскурсии, музейные фонды	
	3) «портфель экскурсовода» и информационные материалы	
Способы работы	Беседы, консультации, сбор, анализ и обработка информации	
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ 3 ««Экскурсовод» 1-й категории»		
Код	0511000 «Туризм (по отраслям)» 0511022 «Экскурсовод»	
Код группы		
Профессия	«Экскурсовод» 1-й категории	
Другие возможные наименования профессии	Экскурсовод	
Квалификационный уровень (подуровень) по ОРК	4.2	
Трудовые функции	Основные трудовые функции	1. Участие в эколого-просветительских мероприятиях
		2. Участие в разработке экскурсионных и туристских маршрутов

		3. Занятие экскурсоводческой деятельностью
	Дополнительные трудовые функции	-
Трудовая функция	1. Участие в эколого-просветительских мероприятиях	
Функции	1.1 Готовит и проводит лекции, беседы, выступления в организациях по экологической тематике	
Квалификационный уровень 4.2	ПКЗ	1) Работа над повышением своего профессионального мастерства, участие в работе методических секций и творческих групп экскурсоводов, конференций, семинаров
		2) Чтение экскурсионных лекций по культуре и истории, рассказ о традициях и обычаях региона, ознакомление туристов с достопримечательностями
	Предмет труда	Группа туристов, экскурсантов и аудитория заинтересованных слушателей
	Средства труда	Выступления, лекции и беседы
	Способы работы	1) Анализ и обработка информации, подготовка лекционного материала, докладов, рефератов
2) «Портфель экскурсовода», лекционный материал, доклады		
Трудовая функция	2. Участие в разработке экскурсионных и туристских маршрутов	
Функции	2.1 Вносит предложения по созданию и функционированию экскурсионных и туристских маршрутов	
	2.2 Взаимодействует с уполномоченными органами по утверждению маршрутов	
Квалификационный уровень 4.2	ПКЗ	1) Сбор и изучение исторических материалов и документов, изучение материалов архивов, статистических данных, иных документов и материалов, содержащих сведения об объектах экскурсий
		2) Участие в разработке новых тем, экскурсий, освоение новых тем и вариантов экскурсий для различных групп населения
		3) Выбор оптимального месторасположения тургруппы для проведения экскурсий
	Предмет труда	1) Экскурсионный материал, контрольный и индивидуальный тексты
2) Исторические материалы и документы, материалы архивов, статистические данные и иные документы, содержащие сведения об объектах экскурсии		

		3) Группа туристов, экскурсантов
	Средства труда	Сбор и обработка информации
		«Портфель экскурсовода» и информационные материалы
		Исторические материалы и документы, материалы архивов, статистические данные и иные документы, содержащие сведения об объектах экскурсии
	Способы работы	Сбор, анализ и обработка информации
Трудовая функция	3. Занятие экскурсоводческой деятельностью	
Функции	3.1 Осуществляет работу по предоставлению клиентам экскурсионных услуг в соответствии с разработанными маршрутами, методиками по проведению экскурсии и контрольными текстами	
Квалификационный уровень 4.2	ПКЗ	1) Подготовка индивидуальных текстов экскурсий
		2) Получение информации о месте и времени прибытия туристов, организация встречи туристов в условленном месте, установление количества туристов в группе, удостоверение принадлежности туристов к группе, проведение протокольных мероприятий
		3) Выбор оптимального месторасположения тургруппы для проведения экскурсий
		4) Проведение инструктажа по соблюдению мер предосторожности при осмотре достопримечательностей, экспозиций и др.
		5) Ответ на общие и профессиональные вопросы туристов по теме экскурсии
		6) При заболеваниях туристов, травмах оказание первой медицинской помощи, организация вызовов соответствующих служб "скорой помощи", спасателей
		7) Координация поведения группы при наступлении чрезвычайной ситуации, сообщение соответствующим инстанциям о возникновении чрезвычайных ситуаций
		8) Организация отъезда туристской группы с места экскурсии
		9) Ведение установленной отчетности
	Предмет	1) Группа туристов, экскурсантов

	труда	2) Экскурсионные услуги
	Средства труда	1) Портфель экскурсовода (фотографии, репродукции картин, географические карты, картосхемы, образцы продукции промышленных предприятий, гербарные листы, геологические образцы, магнитофонные записи и другой иллюстративный материал).
		2) Ключевые места посещения туристов, обозначенные в маршрутах.
		3) Организаторские и коммуникативные способности
		4) Должностные инструкции и предписания
	Способы работы	1) Опрос и протоколирование информации
		2) Беседы, консультации, демонстрация
		3) Следование инструкциям техники безопасности и правил оказания первой медицинской помощи
		4) Организаторские и коммуникативные способности

Технические характеристики КС

Разработано	
Номер версии, год выпуска	
Дата пересмотра	