**Министерство сельского хозяйства Кыргызской Республики**

**Профессиональный стандарт**

**Техник-технолог по производству и переработке продукции животноводства**

Регистрационный номер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1. Общие сведения**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.1. Код профессионального стандарта | СА1031420001 |
| 1.2. Вид профессиональной деятельности | СА10 Производство пищевых продуктов |
| 1.3. Основная цель вида профессиональной деятельности | Организация и технологическое обеспечение процессов производства, переработки, хранения и обеспечение качества выпускаемого мяса и мясной продукции |
| 1.4. Группы занятий по ОКЗ1 | 3142 Средний специальный персонал в сельском хозяйстве |  | Производители мясной и молочной продукции | |
| 1.5. Соотнесение с ГКВЭД2 | 10.1 Производство мясных продуктов  10.11 Производство (переработка и сохранение) мяса, кроме мяса птицы  10.11.1 Производство свежего, охлажденного и замороженного мяса и пищевых субпродуктов  10.11.9 Производство прочих продуктов убоя животных, включая диких  10.12 Производство (переработка и сохранение) мяса сельскохозяйственной птицы  10.12.1 Производство свежего, охлажденного и замороженного мяса птицы и пищевых субпродуктов  10.12.9 Производство прочих продуктов убоя птицы  10.13 Производство продуктов (изделий) из мяса и мяса птицы  10.13.1 Производство соленых, в рассоле, сушеных или копченых мяса, мяса птицы и пищевых субпродуктов  10.13.9 Производство колбасных и прочих изделий из мяса, мясных субпродуктов или крови животных  10.42 Производство маргарина и смешанных пищевых жиров |  | | **Производство мясных продуктов** | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

2Государственный классификатор КР "Виды экономической деятельности", утвержден [постановлением](http://cbd.minjust.gov.kg/act/view/ru-ru/94011?cl=ru-ru) Правительства Кыргызской Республики от 11 января 2011 года № 9.

**2. Перечень трудовых функций**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование обобщенных трудовых функций** | **Уровень квали-фикации** | **Наименование трудовых функций** | **Код** | **Уровень квалификации** |
| А | Участие в контроле за убоем сельскохозяйственных животных | 5 | Участие в контроле за предубойным содержанием скота | А1 | 5 |
| Участие в контроле за убоем скота | А2 | 5 |
| Б | Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции | 5 | Созревание туш | Б1 | 5 |
| Участие в контроле за хранением туш | Б2 | 5 |
| Разделывание туш | Б3 | 5 |
| Обвалка мяса | Б4 | 5 |
| Жиловка мяса | Б5 | 5 |
| В | Организация процессов переработки продукции животноводства | 5 | Изготовление полуфабрикатов | В1 | 5 |
| Изготовление мясных консервов | В2 | 5 |
| Изготовление колбасных изделий | В3 | 5 |
| Изготовление вяленых, копченых мясных изделий | В4 | 5 |
| Изготовление пищевых животных жиров | В5 | 5 |
| Г | Упаковка готовой продукции | 5 | Дозирование готовой продукции | Г1 | 5 |
| Организация работ по герметизации упаковки | Г2 | 5 |
| Д | Маркировка готовой продукции | 5 | Подготовка этикеток для маркировки | Д1 | 5 |
| Приклеивание этикеток | Д2 | 5 |
| Е | Хранение готовой продукции | 5 | Участие в контроле за соблюдением режимов температуры и влажности | Е1 | 5 |
| Участие в контроле за соблюдением сроков хранения | Е2 | 5 |
| Общие/сквозные функции:  - Соблюдение техники безопасности и требований охраны труда, требований противопожарной и экологической безопасности;  - Организация собственной деятельности и деятельности малой группы людей;  - Выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества;  - Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством и потребителями. | | | | | |

**3. Описание трудовых функций**

|  |  |
| --- | --- |
| 3.1. Код и наименование ОТФ | А. Участие в контроле за убоем сельскохозяйственных животных |
| 3.1.1. Код и наименование ТФ | СА1031420001А1 Участие в контроле за предубойным содержанием скота |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Выбраны виды транспортировки сельскохозяйственных животных для убоя в соответствии с установленными нормами и правилами;  2.Организованы работы по приему и сортировке скота с определенными скидками;  3.Организованы работы по предубойному содержанию скота согласно соответствующим требованиям |
| Необходимые знания | -виды транспортировки сельскохозяйственных животных;  -приемы сельскохозяйственных животных на убой;  -основные виды и классификация убойных животных;  -правила охраны труда, требования противопожарной и экологической безопасности. |
| Необходимые навыки | -выбирать виды транспортировки сельскохозяйственных животных;  -организовать работы по приему и сортировке скота;  -организовать работы по предубойному содержанию скота;  -соблюдать правила по охране труда, требования противопожарной и экологической безопасности |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, помещения по предубойному содержанию скота, животные |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность контролировать предубойное содержание скота.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.1. Код и наименование ОТФ | А. Участие в контроле за убоем сельскохозяйственных животных |
| 3.1.2. Код и наименование ТФ | СА1031420001А2 Участие в контроле за убоем скота |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Организованы работы по оглушению животных, соблюдая технику безопасности;  2.Организованы работы по обескровливанию животных в установленном порядке;  3.Организованы работы по съемке шкур, соблюдая установленные правила;  4.Организованы работы по извлечению внутренних органов, соблюдая санитарно-гигиенические условия;  5.Выполнены работы по очистке туш с соблюдением санитарно-гигиенических требований;  6.Организованы работы по транспортированию готовых туш и субпродуктов к месту переработки с сопроводительными документами |
| Необходимые знания | -технологический процесс убоя скота;  -способы оглушения животных;  - способы обескровливания и сбор крови;  -последовательность выполнения операций при съемке шкур;  -способы извлечение внутренних органов (нутровка);  -виды субпродуктов;  -способы очистки туш и обработки субпродуктов;  -способы транспортировки готовых туш и субпродуктов к месту переработки |
| Необходимые навыки | -выбирать способы оглушения животных;  -пользоваться техническими средствами для проведения сбора крови;  -организовать работы по выполнению механизмов и приспособлений для съемки шкур;  -организовать работы по нутровке;  -уметь контролировать выполнение работ по очистке туша и обработке субпродуктов;  -организовать работы по транспортированию готовых туш и субпродуктов к месту переработки |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудования и инвентари для убоя скота,  специальные одежды, животные |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способности контролировать убой скота.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.2. Код и наименование ОТФ | Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| 3.2.1. Код и наименование ТФ | СА1031420001Б1 Созревание туш |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Выполнены контрольно-подготовительные работы по исправности оборудований согласно соответствующим инструкциям;  2.Выполнены контрольно-подготовительные работы по обеспечению санитарных норм;  3.Выполнены работы по определению общей массы туш в соответствии с категорией упитанности;  4.Назначены сроки созревания туши;  5.Заполнены документы- отчетности по приемке и сдаче сырья |
| Необходимые знания | -виды оборудований и инвентарей по определению массы туш и принципы их действия;  -нормы и требования правильного созревания туш;  -классификация убойных животных;  -послеубойные изменения в мясе (автолитические процессы);  -формы отчетности и их заполнение |
| Необходимые навыки | -пользоваться оборудованиями и техническими средствами по определению общей массы сырья;  -соблюдать и обеспечить санитарные нормы в процессе приемки сырья;  -определить категории упитанности сырья;  -определить время созревания сырья;  -оформлять соответствующие документы |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил; комната, оснащенная специальным оборудованием; формы отчетности по приемке и сдаче сырья; животные |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность определить созревание туш.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.2. Код и наименование ОТФ | Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| 3.2.2. Код и наименование ТФ | СА1031420001Б2 Участие в контроле за хранением туш |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Выполнены контрольно-подготовительные работы по хранению сырья;  2.Определено микроклиматическое состояние помещения;  3.Организованы работы по хранению сырья согласно соответствующим требованиям;  4.Организованы постоянные контрольные работы правильного соблюдения режима хранения |
| Необходимые знания | -контрольно-измерительные приборы и их принципы действия;  -состав, свойства и общая характеристика сырья;  -способы и сроки хранения сырья;  -режимы хранения сырья |
| Необходимые навыки | -организовать контрольно-подготовительные работ по хранению сырья;  -обеспечить необходимое микроклиматическое состояние помещения;  -определять сроки хранения сырья;  -обеспечить постоянный контроль режима хранения |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, контрольно-измерительные приборы; инструкции по использованию помещений и контрольно-измерительных приборов; нормы, правила и требования по хранению сырья, помещения для хранения сырья, животные |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность контролировать хранение туш.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.2. Код и наименование ОТФ | Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| 3.2.3. Код и наименование ТФ | СА1031420001Б3 Разделывание туш |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Выполнены работы по дезинфекции, стерилизации оборудований, инвентарей для разделывания туш в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и требованиями;  2.Выполнены работы по разделыванию туш по назначению |
| Необходимые знания | -методы и способы дезинфекции и стерилизации;  -способы разделывания туш по назначению |
| Необходимые навыки | -выполнять работы по дезинфекции и стерилизации;  -выполнять работы по разделыванию туш по назначению |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (разделочный стол, пила, ножи, точилки и др.) для разделывания туши; инструкции по обеспечению санитарно-гигиенических требований, животные |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность разделывать туши животных.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.2. Код и наименование ОТФ | Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| 3.2.4. Код и наименование ТФ | СА1031420001Б4 Обвалка мяса |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Выполнены работы по дезинфекции, стерилизации оборудований, инвентарей для разделывания туш в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и требованиями;  2.Выполнены работы по обвалке мяса |
| Необходимые знания | -методы и способы дезинфекции и стерилизации;  -способы обвалки мяса |
| Необходимые навыки | -выполнять работы по дезинфекции и стерилизации;  -выполнять работы по обвалке мяса |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (обвалочный стол, пила, ножи, точилки и др.) для обвалки мяса; инструкции по обеспечению санитарно-гигиенических требований, животные |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность выполнять обвалку туши животного.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.2. Код и наименование ОТФ | Б. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| 3.2.5. Код и наименование ТФ | СА1031420001Б5 Жиловка мяса |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Выполнены работы по дезинфекции, стерилизации оборудований, инвентарей для разделывания туш в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и требованиями;  2.Выполнены работы по жиловке мяса |
| Необходимые знания | -методы и способы дезинфекции и стерилизации;  -способы жиловки мяса |
| Необходимые навыки | -выполнять работы по дезинфекции и стерилизации;  -выполнять работы по жиловке мяса |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (стол для жиловки мяса, пила, ножи, стерилизатор для ножей, точилки и др.) для жиловки мяса; инструкции по обеспечении санитарно-гигиенических требований, животные. |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность выполнять жиловку туш животных.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.3. Код и наименование ОТФ | В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| 3.3.1. Код и наименование ТФ | СА1031420001В1 Изготовление полуфабрикатов |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Выполнены работы по сортировке мяса для изготовление полуфабрикатов (крупнокусковых, мелкокусковых, рубленных, порционных) согласно соответствующим инструкциям;  2.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для производства полуфабрикатов в соответствии с эксплуатационной документацией;  3.Выполнены работы по измельчению мяса согласно соответствующим требованиям;  4.Выполнены работы по подготовке ингредиентов и специй в соответствии с технологическими нормами;  5.Выполнены работы по приготовлению фарша в соответствии с технологическими нормами;  6.Выполнены работы по формованию продукции в соответствии с технологическими нормами;  7.Выполнены работы по панировке готовой продукции согласно технологическим требованиям;  8.Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;  9.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки в соответствии с требованиями качества;  10.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству полуфабрикатов |
| Необходимые знания | -ассортимент, классификация полуфабрикатов;  -устройство, принцип действия и технические характеристики оборудования для первичной обработки и переработки сельскохозяйственной продукции;  -виды сырья и требования к нему;  -технологический процесс производства полуфабрикатов;  -нормы расходных материалов и основного сырья;  -виды оборудований для изготовления полуфабрикатов и принципы их работы;  -методы и способы дезинфицирующих работ;  -основные методы оценки качества сельскохозяйственной продукции;  -основные требования (государственные и международные стандарты) качества сельскохозяйственной продукции |
| Необходимые навыки | -выполнять работ по сортировке мяса для изготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, мелкокусковых, рубленных, порционных);  -соблюдать нормы и правила в эксплуатации оборудований;  -выполнять работы по измельчению мяса;  -подготовить ингредиенты и специи;  -выполнять работы по приготовлению фарша;  -выполнять работы по формованию продукции;  -выполнять работы по панировке готовой продукции;  -контролировать дезинфицирующие работы;  -соблюдать государственные и международные требования качества при производстве полуфабрикатов;  -оценивать качество сырья и готовой продукции |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (фаршемешалка, куттер, мясорубка, тестомес, мукопросеиватель, стол, ножи, точилки, посуды и др.) для производства полуфабрикатов; инструкции по приготовлению полуфабрикатов; государственные и международные стандарты по обеспечении качества при производстве полуфабрикатов, сырье для полуфабрикатов |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность изготавливать мясные полуфабрикаты.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.3. Код и наименование ОТФ | В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| 3.3.2. Код и наименование ТФ | СА1031420001В2 Изготовление мясных консервов |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Выполнены работы по измельчению мясного сырья для изготовления мясных консервов с учетом соответствующих норм;  2.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для производства мясных консервов в соответствии с эксплуатационной документацией;  3.Подготовлены расходные материалы к перемешиванию в соответствии с технологическими нормами;  4.Выполнены работы по перемешиванию ингредиентов и посол согласно соответствующим инструкциям;  5.Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;  6.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки в соответствии с требованиями качества;  7.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясных консервов |
| Необходимые знания | -ассортимент и принципы классификации консервов;  -характеристика комплексов оборудования и приципы их действия;  -виды сырья и требования к нему;  -способы подготовки (измельчения) сырья;  -перемешивание с ингредиентами и посол;  -методы и способы дезинфицирующих работ;  -основные методы оценки качества сельскохозяйственной продукции;  -основные требования (государственные и международные стандарты) качества сельскохозяйственной продукции |
| Необходимые навыки | -выполнять измельчение мясного сырья по назначению;  -контролировать техническое состояние и исправность оборудований;  -готовить расходные материалы;  -перемешивать ингредиенты;  -контролировать дезинфицирующие работы;  -использовать различные методы оценки и контроля качества сырья, материалов;  -соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (фаршемешалка, стол, ножи, точилки, посуды и др.) для производства полуфабрикатов; инструкции по приготовлении мясных консервов; государственные и международные стандарты по обеспечении качества по производству мясных консервов, сырье для мясных консервов |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность производить мясные консервы.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.3. Код и наименование ОТФ | В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| 3.3.3. Код и наименование ТФ | СА1031420001В3 Изготовление колбасных изделий |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Выполнены работы по предварительному измельчению мясного сырья для изготовления колбасных изделий согласно соответствующим нормам;  2.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для производства колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией;  3.Подготовлены расходные материалы к перемешиванию в соответствии с технологическими нормами;  4.Выполнены работы по перемешиванию ингредиентов и посола согласно соответствующим инструкциям;  5.Выполнены работы по составлению колбасного фарша в соответствии с инструкциями;  6.Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;  7.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки в соответствии с требованиями качества;  8.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству колбасных изделий |
| Необходимые знания | -ассортимент и классификация колбасных изделий;  -технология производства колбасных изделий;  -виды оборудований, применяемых в производстве колбасных изделий и принципы их действия;  -расходные материалы и технология их применения;  -дезинфицирующие средства и санитарно-гигиенические нормы и требовании в процессе изготовление колбасных изделий;  -методы оценки по определению качества выпускаемой продукции;  -государственные и международные стандарты и их нормы и требовании. |
| Необходимые навыки | -выполнять работы по предварительному измельчению мясного сырья;  -контролировать технические состояния и исправность оборудования для производства колбасных изделий;  -подготовить расходные материалы к перемешиванию;  -выполнять работы по перемешиванию ингредиентов и посола;  -выполнять работы по составлению колбасного фарша;  -контролировать дезинфицирующих работ;  -использовать различные методы оценки и контролировать качества сырья, материалов;  -соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП |
| Личностные компетенции | ответственность, самостоятельность, коммуникации |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (куттер, волчок, фаршемешалка, стол, ножи, точилки, посуды и др.) для производства колбасных изделий; инструкции по изготовлению колбасных изделий; аптечки для первой медицинской помощи, сырье для колбасных изделий |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность производить колбасные изделия.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.3. Код и наименование ОТФ | В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| ТФ | СА1031420001В4 Изготовление вяленых, копченых мясных изделий |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1. Соответствие качества сырья к изготовлению вяленых, копченых мясных изделий проконтролированы согласно технологическим требованиям;  2.Выполнены работы по нарезанию мясного сырья для изготовления вяленых, копченых мясных изделий согласно соответствующим нормам;  3.Выбраны методы и способы засола согласно технологическим требованиям;  4.Организованы работы по процессу вяления и копчения мяса согласно соответствующим инструкциям;  5.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для производства вяленых, копченых мясных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией;  6.Подготовлены и использованы расходные материалы к перемешиванию согласно соответствующим нормам;  7.Выполнены дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;  8.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки в соответствии с требованиями качества;  9.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству вяленых, копченых мясных изделий изделий |
| Необходимые знания | -ассортимент вяленых, копченых мясных изделий;  -технология нарезания мясного сырья для изготовления вяленых, копченых мясных изделий;  -методы и способы засола;  -технология процесса вяления и копчения мяса;  -виды оборудований для производства вяленых, копченых мясных изделий и принципы их действия;  -расходные материалы для вяления и копчения;  -способы и методы дезинфекции, санитарно-гигиенические нормы и требования;  -методы оценки по контролю качества сырья, материалов;  -государственные и международные стандарты, нормы и требования к качеству вяленых, копченых мясных изделий |
| Необходимые навыки | -определить соответствие качества сырья к изготовлению вяленых, копченых мясных изделий;  -выполнять работы по нарезанию мясного сырья для изготовления вяленых, копченых мясных изделий;  -выбирать методы и способы засола;  -выполнять работ по процессу вяления и копчения мяса;  -проверить технические состояния и исправность оборудования для производства вяленых, копченых мясных изделий;  -соблюдать технику безопасности;  -готовить расходные материалы к перемешиванию;  -выполнять дезинфицирующие работы;  -использовать различные методы оценки и контроля качества сырья, материалов;  -соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству вяленых, копченых мясных изделий |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (сушильно-вялочные камеры, вакуумные упаковщики; стол, ножи, точилки, посуды и др.) для производства вяленых, копченых мясных изделий; аптечка и инструкции по оказании первой медицинской помощи; инструкции по изготовлении вяленых, копченых мясных изделий; государственные и международные стандарты по обеспечении качества по производству мясных консервов, сырье |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность производить вяленые, копченые мясные изделия.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.3. Код и наименование ОТФ | В. Организация процессов подготовки сырья к переработке животноводческой продукции |
| 3.3.5. Код и наименование ТФ | СА1031420001В5 Изготовление пищевых животных жиров |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Организованы работы по извлечению из туши животного жировую ткань, соблюдая санитарно-гигиенических норм;  2. Соответствие качества жиросырья проконтролировано согласно соответствующим требованиям;  3.Выполнены работы по промывке жиросырья, соблюдая санитарно-гигиенические требования;  4.Выполнены работы по сортировке жиросырья в соответствии с технологическими требованиями;  5.Организованы работы по охлаждению жиро-сырца, соблюдая температурные режимы;  6.Выполнены работы по измельчению жиро-сырца согласно соответствующим требованиям;  7.Организованы работы по вытопке жиросырья, соблюдая технологические нормы и требования;  8.Организованы работы по охлаждению топленых животных жиров, соблюдая температурные режимы;  9.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудования для изготовления пищевых животных жиров в соответствии с эксплуатационной документацией;  10.Проконтролированы дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;  11.Использованы различные методы оценки и контроль качества сырья;  12.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству пищевых животных жиров |
| Необходимые знания | -физические и химические свойства, состав жиров;  -пищевые животные жиры, порча жиров;  -жиросырье и требования к нему;  -технологический процесс производства пищевого жира;  -методы и способы извлечения жира;  -виды оборудований и их принцип действия;  -методы и способы проведения дезинфекции;  -методы оценки и контроль качества сырья;  -ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству пищевых животных жиров. |
| Необходимые навыки | -организовать работы по извлечению из туши животного жировой ткани;  -контролировать соответствие качества жиросырья;  -выполнять промывку жиросырья;  -выполнять сортировку жиросырья;  -организовать охлаждение жиро-сырца;  -выполнять измельчение жиро-сырца;  -организовать вытопку жиросырья;  -организовать охлаждение топленых животных жиров;  -контролировать техническое состояние и исправность оборудования;  -контролировать дезинфицирующие работы;  -использовать различные методы оценки и контролировать качества сырья;  -соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству пищевых животных жиров. |
| Личностные компетенции | ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудование и инвентари (подвесной ковш, напольные ковшовые тележки, стол, ножи, точилки, посуды и др.) для производства пищевых животных жиров; аптечка и инструкции по оказании первой медицинской помощи; инструкции по производству пищевых животных жиров; государственные и международные стандарты по обеспечении качества по производству пищевых животных жиров, сырье |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность производить пищевые животные жиры.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.4. Код и наименование ОТФ | Г. Упаковка готовой продукции |
| 3.4.1. Код и наименование ТФ | СА1031420001Г1 Дозирование готовой продукции |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Проконтролированы техническое состояние и исправность оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией;  2.Организованы работы по подготовке тары (банок, оболочек, посуд, емкостей и др.) согласно соответствующим требованиям;  3.Организованы работы по дозированию (фасовка, набивка, розлив) согласно соответсвующим технологическим нормам и требованиям;  4.Проконтролированы дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;  5.Использованы различные методы оценки и контроль качества продукции соответствующими стандартами;  6.Соблюдены ГОСТы, нормы и требовании ХАССП по производству мясной продукции |
| Необходимые знания | -виды оборудований и принципы их работы;  -виды тары и упаковочных материалов (банок, оболочек, посуд, емкостей и др.);  -методы и способы дозирования (фасовка, набивка, розлив, укладка, заливка, вакуумирование);  -методы и способы дезинфекции;  -методы оценки и контроль качества продукции;  -ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции. |
| Необходимые навыки | -контролировать техническое состояние и исправность оборудования;  -подготовить тары (банки, оболочки, посуду, емкости и др.)  -организовать работы по дозированию (фасовка, набивка, розлив);  -контролировать дезинфицирующие работы;  -использовать различные методы оценки и контролировать качества продукции;  -соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции. |
| Личностные компетенции | Ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудования и инвентари (автомат- дозатор, стерилизатор, автоклав, вакуум-закаточная машина, печь, ёмкости, коптильный аппарат, тележки, стол, оболочки, банки, посуды и др.); инструкции по использованию оборудований; государственные и международные стандарты по обеспечении качества по производству мясных продукций, сырье |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность дозировать готовую продукцию.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.4. Код и наименование ОТФ | Г. Упаковка готовой продукции |
| 3.4.2. Код и наименование ТФ | СА1031420001Г2 Организация работ по герметизации упаковки |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Проконтролированы техническое состояние и исправность оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией;  2.Организованы работы по упаковке (закатка, штриковка-прокалывание оболочки, обвязка и др.) согласно соответствующим нормам и требованиям;  3.Организованы работы по герметизации в соответствии с технологическими требованиями;  4.Организованы работы по тепловой обработке (варение, копчение, жарение, вяление, сушка, стерилизация и др.) в соответствии с технологическими требованиями;  5.Организованы работы по охлаждению (душирование и др.) в соответствии с инструкциями;  6.Проконтролированы дезинфицирующие работы с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;  7.Использованы различные методы оценки и контроль качества продукции соответствующими стандартами;  8.Соблюдены ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции. |
| Необходимые знания | -виды оборудований и принципы их действия;  -виды и способы упаковки (закатка, штриковка-прокалывание оболочки, обвязка);  -методы и способы герметизации;  -виды и способы тепловой обработки (варение, копчение, жарение, вяление, стерилизация, сушка и др.);  -методы и способы охлаждения (душирование и др.);  -правила проведения дезинфекции;  -методы оценки и контроля качества продукции;  -ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции |
| Необходимые навыки | -контролировать техническое состояние и исправность оборудования;  -организовать работы по упаковке (закатка, штриковка-прокалывание оболочки, обвязка);  -организовать работы по герметизации;  -организовать работы по тепловой обработке (варение, копчение, жарение, вяление, сушка, стерилизация и др.);  -организовать работы по охлаждению (душирование и др.);  -контролировать дезинфицирующие работы;  -использовать различные методы оценки и контроля качества продукции;  -соблюдать ГОСТы, нормы и требования ХАССП по производству мясной продукции |
| Личностные компетенции | ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, оборудования и инвентари (сушилки (дегидратор), вакуум-закаточная машина, печь, ёмкости, коптильный аппарат, тележки, стол, оболочки, банки, посуды и др.); аптечка и инструкции по оказанию первой медицинской помощи; государственные и международные стандарты по обеспечению качества, сырье |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность организовать и проконтролировать обеспечение герметичности упаковки.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.5. Код и наименование ОТФ | Д. Маркировка готовой продукции |
| 3.5.1. Код и наименование ТФ | СА1031420001Д1Подготовка этикеток для маркировки |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Участие в создании этикеток;  2.Проконтролированы соответствие готовых этикеток выпускаемой продукции;  3.Определены сроки хранения готовой продукции соответствующими инструкциями;  4.Указаны даты выпуска готовой продукции соответствующей датой, с соблюдением норм и требований. |
| Необходимые знания | -требовании к этикеток;  -основы маркетинга и дизайна;  -сроки хранения готовой продукции (по виду);  -нормы и требовании к указанию выпуска продукции |
| Необходимые навыки | -участвовать в создании этикеток;  -контролировать соответствие готовых этикеток выпускаемой продукции;  -определить сроки хранения готовой продукции;  -поставить даты выпуска готовой продукции;  -соблюдать нормы и требовании |
| Личностные компетенции | ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, готовая продукция, места для маркировки; общие технические условия по созданию этикеток; инструкции по созданию этикеток |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность подгатавливать этикетки, а также точно указывать даты производства и сроки хранения готовой продукции.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.5. Код и наименование ОТФ | Д. Маркировка готовой продукции |
| 3.5.2. Код и наименование ТФ | СА1031420001Д2 Приклеивание этикеток |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Проконтролированы технические состояния и исправность устройств и станков в соответствии с эксплуатационной документацией;  2.Выполнены приклеивание этикеток согласно соответствующим правилам;  3.Проверен процесс приклеивания этикеток |
| Необходимые знания | -виды устройств и станков применяемых при приклеивании этикеток, принципы действия;  -способы приклеивания этикеток |
| Необходимые навыки | -контролировать технические состояния и исправность оборудования;  -выполнять приклеивание этикеток;  -проверять процесс приклеивания этикеток  -разрабатывать мероприятия по устранению причин брака |
| Личностные компетенции | ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, готовая продукция, места для приклеивания этикеток; этикетки; устройство и станки, применяемые при приклеивании этикеток |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность приклеивать этикетки.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.6. Код и наименование ОТФ | Е. Участие в контроле хранения готовой продукции |
| 3.6.1. Код и наименование ТФ | СА1031420001Е1 Участие в контроле за соблюдением режимов температуры и влажности |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Проконтролированы технические состояния и исправность оборудований и приборов, складских помещений и сооружений в соответствии с эксплуатационной документацией;  2.Проконтролированы работы по определению параметров микроклимата складских помещений и сооружений согласно условиям хранения;  3.Организованы работы по соблюдению режима хранения;  4.Выданы рекомендации по соблюдению режима хранения согласно соответствующих норм. |
| Необходимые знания | -виды сооружений, складских помещений и способы их эксплуатации;  -виды контрольно-измерительных приборов, принципы их действия;  -основные параметры микроклимата складских помещений и сооружений;  -режимы хранения |
| Необходимые навыки | -контролировать технические состояния и исправность оборудований и приборов, складских помещений и сооружений согласно со стандартами и техническими условиями;  -контролировать работы по определению параметров микроклимата складских помещений и сооружений согласно условиями хранения;  -соблюдать режимы хранения;  -готовить рекомендации по соблюдению режима хранения |
| Личностные компетенции | ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, готовая продукция, контрольно-измерительные приборы (термометр, гигрометр, барометр и др.); инструкции по хранению готовой продукции; инструкции по эксплуатации складских помещений и по применению контрольно-измерительных приборов: план-чертеж по противопожарной безопасности |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способность контролировать соблюдение режимов температуры и влажности.  Методы оценивания: интервью, портфолио, тесты. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.6. Код и наименование ОТФ | Е. Участие в контроле хранения готовой продукции |
| 3.6.2. Код и наименование ТФ | СА1031420001Е2 Участие в контроле за соблюдением сроков хранения |
| Уровень по НРК | 5 |
| Уровень/подуровень ОРК | - |
| Критерии компетентной работы | 1.Организованы работы по хранению готовой продукции в соответствии с требуемыми нормами и правилами;  2.Организованы работы по подготовке складских помещений и сооружений к хранению готовой продукции согласно техническим условиям;  3.Выданы рекомендации по соблюдению сроков хранения. |
| Необходимые знания | -устройство, принцип действия и технические характеристики машин и оборудования складских помещений и сооружений;  -виды, марки, сортировка и другие качественные характеристики готовой продукции;  -стандарты и технические условия по хранению готовой продукции;  -правила и порядок складирования и хранения готовой продукции; положения и инструкции по их учету;  -правила эксплуатации машин и оборудования, складских помещений и сооружений |
| Необходимые навыки | -организовать работы по хранению готовой продукции;  -организовать работы по подготовке складских помещений и сооружений к хранению готовой продукции;  -готовить рекомендации по соблюдению сроков хранения |
| Личностные компетенции | ответственность, самостоятельность, коммуникабельность |
| Описание рабочей среды | Цеха по переработке мяса, готовая продукция, оборудования и установки хранения сельскохозяйственной продукции (холодильники, охладительные установки, кондиционеры и т. д.);  инструкции по хранению готовой продукции;  документации по учету готовой продукции |
| Указания к оцениванию | Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев и включать в себя способности контролировать соблюдение сроков хранения.  Методы к оцениванию: интервью, портфолио, тесты |

**4.Информация о разработчиках профессионального стандарта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Организация** | **Должность** | **Фамилия, имя, отчество** | **Подпись** |
|  | Нарынский центр стандартизации и метрологии | Директор | Токтокуева Замира Токтокуевна |  |
|  | ОсОО по переработке мясных продукций “Жанар и Бек” | Директор | Абышев Бейшембек Муканбетович |  |
|  | ОсОО “Нарын Сүт” | Директор | Жээналиев Бердибек Батырканович |  |
|  | НАТЭК | Координатор проекта, преподаватель | Акматов Кубан Келдибекович |  |
|  | НАТЭК | Руководитель отдела производственной практики, преподаватель | Жумабаев Максатбек Эсенгазиевич |  |
|  | НГУ | Директор центра инновации и развития предпринимательство, преподаватель | Акылбекова Искра Кубанычбековна |  |
|  | Нарынский центр испытании, стандартизации и метрологии | Ведущий специалист по отделу сертификации | Карыбеков Адыл Карыбекович |  |
|  | НАТЭК | Фасилитатор,  преподаватель, секретарь | Айтиева Зейнеп Алтынчиевна |  |
| **Дата разработки:** | | | Июнь 2023 года | |
| **Срок действия:** | | | 5 лет | |

**Список сокращений:**

* ГКВЭД- государственный классификатор Кыргызской Республики "Виды экономической деятельности";
* НРК - национальная рамка квалификаций в Кыргызской Республике;
* ОКЗ - общереспубликанский классификатор занятий;
* ОРК - отраслевая рамка квалификаций;
* ОТФ –обобщенная трудовая функция;
* ТФ –трудовая функция;
* ГОСТ- государственный стандарт;
* ХАССП- система контроля над качеством пищевой продукции.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**ФОРМА  
заключения экспертной группы к проекту профессионального стандарта**

**"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_"**наименование профессионального стандарта

1. Квалификация, для которой разработан профессиональный стандарт, предусмотрена Общереспубликанским классификатором занятий:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование оценки: | | |
|  |  |  |  |

2. Введение предложенной квалификации обосновано текущими и (или) перспективными потребностями рынка труда Кыргызской Республики:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование оценки: | | |
|  |  |  |  |

3. Структура профессионального стандарта соответствует макету профессионального стандарта:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование (1) в случае отрицательной оценки (2): | | |
|  |  |  |  |

4. Область профессиональной деятельности определена правильно:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

5. Основная цель области профессиональной деятельности определена правильно:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

6. Вид трудовой деятельности определен правильно:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

7. Трудовые функции определены правильно:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

8. Компоненты трудовых функций определены правильно:

8.1.1. Критерии выполнения:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

8.1.2. Необходимые знания:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

8.1.3. Необходимые навыки:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

8.1.4. Требования к оценке:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

8.1.5. Рабочая среда:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

9. Личностные компетенции определены правильно:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

10. Общепрофессиональные знания определены правильно:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

11. Общепрофессиональные навыки определены правильно:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

12. Методы оценки личностных компетенций определены правильно:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

13. В тексте нет ошибок и (или) неточностей с точки зрения профессиональной терминологии:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

14. Пояснительная записка, приложенная к проекту профессионального стандарта, в достаточной мере описывает процедуру разработки проекта профессионального стандарта:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

15. Проект профессионального стандарта обсужден и согласован со следующими заинтересованными сторонами:

1) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (3)

|  |
| --- |
| Пояснения (в случае необходимости) (4): |

16. Результаты общественного обсуждения учтены в достаточной мере или не учтены обоснованно:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | |  | Нет ⎕ |
|  | Обоснование в случае отрицательной оценки: | | |
|  |  |  |  |

17. Экспертная комиссия рекомендует проект профессионального стандарта к утверждению:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Да ⎕ | | После доработки ⎕ | Нет ⎕ |
|  | Обоснование отказа:  или  рекомендация по доработке: | | |
|  |  |  |  |

Председатель экспертной группы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                                                 фамилия, ими, отчество | |  |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                      подпись |  |
|  |  |  |

Член экспертной группы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                                                 фамилия, ими, отчество | |  |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                       подпись |  |
|  |  |  |

Член экспертной группы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                                                 фамилия, ими, отчество | |  |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                      подпись |  |
|  |  |  |

Член экспертной группы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                                                 фамилия, ими, отчество | |  |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                     подпись |  |
|  |  |  |

Член экспертной группы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                                                 фамилия, ими, отчество | |  |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                      подпись |  |
|  |  |  |

Член экспертной группы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                                                 фамилия, ими, отчество | |  |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                    подпись |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Дата: "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(1) Здесь и далее: отрицательная оценка без соответствующего обоснования не будет приниматься во внимание и будет считаться положительной.

(2) Здесь и далее: удалить все поле в случае положительной оценки.

(3) В случае необходимости добавить новые строки или удалить ненужные.

(4) Удалить все поле в случае отсутствия необходимости пояснения.