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

|  |
| --- |
| Приложение № 52к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателейРеспублики Казахстан «Атамекен»от 26.12.2019г. №262 |
| **Профессиональный стандарт: «Организация приготовления еды»** |
|  **Глоссарий**  В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения: **Бар** – предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары. **Безопасность услуги общественного питания** – комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску. **Доготовочное предприятие** – предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления. **Заготовочное предприятие (цех)** – предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли. **Исполнитель услуги** – предприятие общественного питания и гражданин-предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции.**Исполнитель услуги общественного питания** – предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания.**Кафе** – предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортиментом продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.**Качество кулинарной продукции** - свойства кулинарной продукции, обусловливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств. **Класс предприятия общественного питания** **-** совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания. **Метод обслуживания потребителей** - способ реализации потребителям продукции общественного питания. **Общественное питание** **-** торговая деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания.**Объект общественного питания (далее – объект питания) -** объект по производству, переработке, реализации и организации потребления продуктов питания.**Потребитель услуги (общественного питания) -** гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга.**Предприятие общественного питания –** предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.**Процесс обслуживания в общественном питании -** совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.**Рацион питания -** набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.**Ресторан –** предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.**Скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин) -** набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).**Специализированное предприятие -** предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.**Услуга индустрии питания (общественного питания) -** результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.**Услуга общественного питания** - результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга**.****Форма обслуживания потребителей -** организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания. |
| **1. Паспорт Профессионального стандарта** |
| Название Профессионального стандарта:  | Организация приготовления еды  |
| Номер Профессионального стандарта:  |   |
| Названия секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:  | I. Услуги по проживанию и питанию 55. Услуги по организации проживания 55.1. Предоставление услуг гостиницами 55.10. Предоставление услуг гостиницами55.10.1 Предоставление услуг гостиницами с ресторанами55.10.2 Предоставление услуг гостиницами без ресторанов55.10.3 Предоставление гостиничных услуг с ресторанами для официальных мероприятий |
| Краткое описание Профессионального стандарта:  | Организация приготовления еды - еда и напитки, включённые в стоимость проживания и предлагаемые клиенту во время проживания в гостинице, производимые на кухне гостиницы. |
| **2. Карточки профессий** |
| Перечень карточек профессий:  | Су-шеф | 5-й уровень ОРК. |
| Пекарь хлебобулочных изделий | 4-й уровень ОРК.  |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «СУ-ШЕФ»** |
| Код: | 3434-0-003 |
| Код группы: | 3434-0 |
| Профессия: | Су-шеф |
| Другие возможные наименования профессии:  | 3434-0-001 Бренд-шеф3434-0-002 Мастер-повар3434-0-004 Суши-шеф3434-0-005 Шеф повар (общий профиль)3434-0-006 Шеф-кондитер3434-0-007 Шеф-повар3434-0-008 Шеф-повар по солениям3434-0-009 Шеф-повар по соусам |
| Квалификационный уровень по ОРК:  | 5 |
| Основная цель деятельности: | Координирование и организация правильной работы поваров и кухонных работников, ответственность за закупки продуктов, проверка блюд перед подачей, участие в разработке меню и новых рецептов. |
| Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции:  | 1. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров по указанию или в отсутствие шеф-повара ресторана отеля
2. Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля
3. Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельность ресторана в отсутствие шеф-повара
 |
| Трудовая функция 1: Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров по указанию или в отсутствие шеф-повара ресторана отеля  | **Задача 1:** **Обеспечение поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами** | **Умения:** |
| 1. Разрабатывать план работы поваров.
2. Распределять работу между поварами и ставить задачи подчиненным.
3. Обучать поваров на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
4. Контролировать текущую деятельность поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе.
5. Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения поварами трудовой дисциплины.
6. Готовить отчеты о работе поваров.
 |
| **Знания:** |
| 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания.
2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан.
3. Основ организации деятельности предприятий питания.
4. Основ организации планирования и контроля деятельности подчиненных.
5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности.
6. Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы.
7. Технологии производства на предприятиях питания.
8. Требований охраны труда на рабочем месте.
9. Специализированных информационных программ и технологии, используемые в работе производственной службы.
10. Основ охраны здоровья, санитарии и гигиены.
 |
| **Задача 2:****Организация работы бригады****поваров** | **Умения:** |
| 1. Разрабатывать план работы бригады поваров.
2. Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным.
3. Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
4. Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде поваров.
 |
| **Знания:** |
| 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания.
2. Основы трудового законодательства Республики Казахстан.
3. Основы организации деятельности предприятий питания.
4. Основы организации, планирования и контроля деятельности.
5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности.
6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы.
7. Требования охраны труда на рабочем месте.
8. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы.
9. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.
 |
| Трудовая функция 2:Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля | **Задача 1:****Повышение уровня квалификации поваров отеля** | **Умения:** |
| 1. Определять потребности бригады поваров в обучении.
2. Осуществлять обучение поваров на рабочем месте без и с отрывом от производства.
3. Составлять график обучения поваров.
 |
| **Знания:** |
| 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания.
2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан.
3. Основ организации деятельности предприятий питания.
4. Технологии обучения поваров на рабочем месте.
5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля.
6. Калькуляции блюд, действующие цены на них.
7. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля.
 |
| **Задача 2:****Координация и контроль за выполнением производственного задания** | **Умения:** |
| 1. Распределять производственное задание между поварами в зависимости от их умений, компетенции.
2. Осуществлять координацию за выполнением производственных заданий по указанию шеф-повара.
3. Оказывать консультативную поддержку.
4. Составлять графики выхода на работу.
5. Контролировать соблюдение норм и правил охраны труда, техники безопасности на рабочем месте, санитарных требований, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
 |
| **Знания:** |
| 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания.
2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан.
3. Основ организации деятельности предприятий питания.
4. Технологии обучения поваров на рабочем месте.
5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля.
6. Калькуляции блюд, действующие цены на них.
7. Особенностей приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля.
8. Порядка составления меню.
9. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря.
10. Привил внутреннего трудового распорядка.
11. Правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.
12. Экономики общественного питания.
 |
| Трудовая функция 3:Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельность ресторана в отсутствие шеф-повара | **Задача 1:****Совершенствование организации производственного процесса кухни ресторана отеля**  | **Умения:** |
| 1. Создавать условия труда установленным требованиям ресторана отеля.
2. Обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и по производственному заданию шеф-повара.
 |
| **Знания:** |
| 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания.
2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан.
3. Основ организации деятельности предприятий питания.
4. Технологии обучения поваров на рабочем месте.
5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля.
6. Калькуляции блюд, действующие цены на них.
7. Особенностей приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля.
8. Порядка составления меню.
9. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря.
10. Правил внутреннего трудового распорядка.
11. Правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.
12. Экономики общественного питания.
 |
| **Задача 2:****Обеспечение качества выпускаемой продукции** | **Умения:** |
| 1. Внедрять прогрессивные технологии приготовления блюд.
2. Повышать уровень мастерства поваров.
3. Повышать качество выпускаемой продукции.
4. Составлять заявки на необходимые производственные продукты питания, полуфабрикаты и сырье, обеспечивать своевременное получение их со склада.
5. Проводить брокераж готовой пищи.
6. Контролировать правильную эксплуатацию оборудования на кухне ресторана отеля.
7. Постоянно улучшать свои знания, повышать уровень квалификации.
 |
| **Знания:** |
| 1. Сборников рецептур блюд и изделий.
2. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания.
3. Основ трудового законодательства Республики Казахстан.
4. Основ организации деятельности предприятий питания.
5. Технологии обучения поваров на рабочем месте.
6. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля.
7. Калькуляции блюд, действующие цены на них.
8. Особенностей приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля.
9. Порядка составления меню.
10. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря.
11. Привил внутреннего трудового распорядка.
12. Правил и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.
13. Экономики общественного питания.
14. Современных технологии приготовления блюд, напитков разнообразного ассортимента меню ресторана отеля.
15. Требований к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения.
 |
| Требования к личностным компетенциям | Коммуникабельность Организаторские способности СтрессоустойчивостьЛояльность, гибкость Аналитические способности, техническая подкованность Склонность к обучению, повышению профессиональных навыков |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК  | 5 | Заведующий производством |
| 6 | Менеджер (начальник отдела) |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий | КС, утвержденный приказом Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 21 мая 2012 года № 201-ө-м | Заведующий столовой (кафе, рестораном, баром)  |
| Связь с системой образования и квалификации | Уровень образования:ТиПО (5 уровень МСКО) | Специальность:  Организация питания  | Квалификация:- |
| **КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «ПЕКАРЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»** |
| Код: | - |
| Код группы: | - |
| Профессия: | Пекарь хлебобулочных изделий |
| Другие возможные наименования профессии:  | 7512-1-002 Пекарь-мастер |
| Квалификационный уровень по ОРК:  | 4 |
| Основная цель деятельности: | Изготовление хлебобулочных изделий с целью максимального удовлетворения и безупречного обслуживания гостей отеля в соответствии с концепциями сервиса и стандартами обслуживания. |
| Трудовые функции: | Обязательные трудовые функции | См. карточку профессии «Пекарь хлебобулочных изделий» ПС «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» |
| Дополнительные трудовые функции: | 1. Презентация и продажа хлебобулочных изделий
 |
| Дополнительная трудовая функция 1: Презентация и продажа хлебобулочных изделий | **Задача 1:** **Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу** | **Умения:** |
| 1. Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.
2. Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу.
3. Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления.
4. Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства.
5. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции.
6. Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию.
7. Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.
 |
| **Знания:** |
| 1. Нормативно-правовых актов Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания.
2. Требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.
3. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.
4. Правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции.
5. Способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке.
6. Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.
7. Способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства.
 |
| Требования к личностным компетенциям  | Чистоплотность, трудолюбие, аккуратность, исполнительность, ответственность, физическая выносливость |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК | 1 | Помощник официанта |
| 1 | Кухонный рабочий |
| 1 | Подсобный рабочий на кухне |
| 4 | Повар |
| 4 | Шеф-кондитер |
| Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий  | - | - |
| Связь с системой образования и квалификации  | Уровень образования: ТиПО (4 уровень МСКО) | Специальность: Организация питания | Квалификация: - |
| **3.Технические данные Профессионального стандарта** |
| Разработано: | **Организация:** Объединения юридических лиц«Казахстанская туристская ассоциация»**Исполнитель/ руководитель проекта:** Шайкенова Р.Р.,Мамутова К.Р. – Координатор проекта,Ходоровская Т.Г. – ЭкспертМухамеджанова Ж.К. - Разработчик**Контактные данные исполнителя:** kta@kaztour-association.com+7 727 293 83 70 |
| Экспертиза предоставлена: | **1. Организация:** Отель «Grand Sapphire Hotel»**Эксперт:** Тулепбергенова Б.Е.**Контактные данные:** info@grandsapphire.kz , 8(727)349 35 60**2. Организация:** Отель «Royal Tulip Almaty»**Эксперт:** Ситникова Е.В.**Контактные данные:** fnb@royaltulipalmaty.com , 8(727) 300 01 00**3. Организация:** Отель «Wyndham Garden Astana»**Эксперт:** Елубаев Р.**Контактные данные:** info@wyndhamgardenastana.com , 8(7172) 79 00 00**4. Организация:** Отель «Hotel Dostyq - 17»**Эксперт:** Ахметов А.А.**Контактные данные:** dostyk-ab@mail.ru , 8(7252)548498**5. Организация:** Гостиничный комплекс «Медеу»**Эксперт:** Бектасова Г.С.**Контактные данные:** info@medeuhotel.kz , 8(7172) 545845**6. Организация:** Отель «WorldHotel Saltanat Almaty»**Эксперт:** Абдибеков А.З.**Контактные данные:** reservations@medeuhotel.kz ,8(727) 2590935**7. Организация:** Отель «Rahat Palace»**Эксперт:** Алиева М.К.**Контактные данные:** almaty.regency@hyatt.com , 8(727) 2501234**8. Организация:** Отель «Grand Aiser»**Эксперт:** Атабаев К.У.**Контактные данные:** info@grandaiserhotel.kz , 8 (727) 396 99 99**9. Организация:** Отель «Ramada by Wyndham Almaty»**Эксперт:** Абдыкеримова А.**Контактные данные:** hr@ramadaalmaty.com , 8 (727) 344 9999**10. Организация:** Гостиничный комплекс «Иртыш»**Эксперт:** Марко Петрович**Контактные данные:** reception@irtysh-hotel.kz , 8 (7182) 650405**11. Организация:** Отель «Ritz-Carlton Astana» (ТОО «Astana Hotel Management»)**Эксперт:** Ковени Э.С.**Контактные данные:** Nazym.Mukhambetzhan@ritzcarlton.com , 8 (7172) 73 40 00**12. Организация:** Отель «Жумбактас» **Эксперт:** Жаксылыкова С.У.**Контактные данные:** sales@jumbaktas.kz , 8(717) 2570510**13. Организация:** Гостиница «Жамбыл»**Эксперт:** Абилпатта М.**Контактные данные:** hotel-zhambyl@bk.ru , 8(7262) 452551 |
| Номер версии и год выпуска: | Версия 1, 2019 год |
| Дата ориентировочного пересмотра: | 2022 год |

 |